

Ingredienti
180 g di farina tumminia bianca
200 g di zucca rossa (peso a crudo) sbollentata per circa 10 minuti e poi scolata e spappolata con la forchetta
15 g di cremortartaro (è un lievito naturale)
50 g di zucchero di canna
1 cucchiaino di cannella in polvere
50 g di margarina di soia
30 g di noci sgusciate
Il succo di mezza arancia

Preparazione
Facile anzi facilissimo: mettiamo tutto in una ciotola o in un'impastatrice e mescoliamo fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Versiamolo nello stampo per il ciambellone ed inforniamo a temperatura media per 20-25 minuti e comunque fino al superamento della prova dello stecchino.
Sforniamo, lasciamo intiepidire, togliamo dallo stampo e serviamo a fette.
Sentite che profumino delizioso?