

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Berlingozzo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un dolce all'apparenza così semplice può fare Carnevale? Il **Berlingozzo** sì! Questo dolce toscano, tradizionalmente preparato il giovedì grasso, inonderà di profumo la vostra cucina. Una ricetta che si fa soprattutto nel periodo carnevalesco ma è talmente buona e semplice che può essere fatta sempre! Se amate poi le ciamelle adatte per la colazione e la cena, provate anche la [ciambella al limone](#): buonissima!

INGREDIENTI

FARINA 00 350 gr

ZUCCHERO 200 gr

UOVA 3

LATTE INTERO ½ bicchieri

BURRO 100 gr

SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

SALE ½ gr

LIEVITO IN POLVERE per dolci - 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Quando volte realizzare la ricetta del berlingozzo, in una ciotola, o in una planetaria, montate le uova con lo zucchero fino a quando saranno belle chiare e gonfie.



- 2 A questo punto unite il burro fuso, il sale e la scorza di limone grattugiata.





- 3 Incorporate lentamente al composto la farina e diluite l'impasto con il latte tiepido fino ad ottenere una pasta liscia e cremosa.





4 Solo infine aggiungete il lievito, che avrete setacciato, sempre mescolando dal basso verso l'alto.



5 Trasferite il composto in uno stampo a ciambella imburrato ed infarinato.



- 6** Infornate la torta a 150°C per circa 40 minuti senza mai aprire lo sportello del forno. Il dolce sarà cotto quando infilzando uno stecchino questo uscirà pulito.

CONSIGLIO

Quanto tempo può essere conservato il berlingozzo?

Puoi conservarlo per 4/5 giorni in un contenitore per torte.

Ppotrei aggiungere anche delle gocce di cioccolato?

Certo, lo renderai ancora più goloso!