

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bussolano

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di farina
200g di zucchero
200 g di burro
3 uova
15 g di cremor tartaro
5 g di bicarbonato
scorza grattugiata di mezzo limone
mezzo bicchiere di latte
una manciata di granella di zucchero.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare le uova con lo zucchero.



3 Aggiungete il burro ammorbidito.



4 Mescolare molto bene ed unire il composto alla farina.



5 Mescolare.



6 Unite la scorza di limone.



7 Mescolare ed unire il latte.



8 Trasferite sopra la spianatoia ed impastare.



9 Aggiungete il cremor tartaro ed impastare bene, unite il bicarbonato e mescolare (unite il cremor tartaro ed il bicarbonato separatamente senza mescolarli).



10 Formate un rotolo.



11 Imburrate ed infarinate uno stampo da ciambella e adagiatevi l'impasto saldandolo bene assieme.



12 Coprite con la granella di zucchero.



13 Infornate a 180°C per 40 minuti senza mai aprire il forno.

