

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella a sorpresa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g ricotta romana
150 g zucchero
3 uova
3 cucchiai latte
50 g farina
50 g fecola
1 bustina vaniglia
25 g burro
liquore all'arancia o al mandarino
40 g mandorle pelate
pangrattato
sale.

PREPARAZIONE

1 Mescolare ricotta e latte. Lavorare a spuma 3 tuorli con lo zucchero e 20 g di burro. Unire, mescolando, la crema di ricotta, farina, fecola, lievito, poco sale, 2 cucchiari di liquore,

vaniglina e gli albumi a neve ferma. Versare il composto in uno stampo con foro centrale imburrato e cosparso di pangrattato. Cospargere con mandorle tritate e cuocere in forno caldo a 200° per 45 minuti.