

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al miele e latte caldo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di farina
2 cucchiaini di lievito per dolci
1 presa di sale
4 grosse uova
150 g di zucchero
200 g di miele intiepidito
1 cucchiaino di vanillina
250 ml di latte
50 g di burro
60 g di zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Preriscaldate il forno a 180°C.

Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella da 24-26 cm di diametro.

Setacciate la farina, il lievito e il sale in una ciotola capiente.

Con le fruste elettriche montare le uova, lo zucchero, il miele e la vanillina in una ciotola capiente finché il composto sarà cremoso.

In una casseruola portare il latte e il burro ad ebollizione a fuoco medio.

Mescolare gradualmente alle uova sbattute il composto a base di farina, alternandolo con la miscela di latte caldo.

Versate la pasta nello stampo e fate cuocere per 30-40 minuti.

Rovesciatela sopra una gratella e fate raffreddare.





2 Spolverizzate di zucchero a velo.

Se volete potete preparare una versione al cappuccino sostituendo 100 ml di latte con 100 ml di caffè.



