

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella alla marmellata di limoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
350 g di farina
80 g di burro
80 g di zucchero
400 g di marmellata di limoni
30 g di latte
1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Montare le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose.



2 Aggiungere il burro sciolto e metà della farina.



3 Unire la marmellata passata precedentemente col passaverdure.



4 Aggiungere, quindi, la restante farina setacciata col lievito.



5 Amalgamare, infine, il latte.



6 Versare il tutto in uno stampo imburrato e infarinato.



7 Infornare a 180°C per 40/50 minuti.



8 Ecco il risultato.

