

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella della zia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250gr farina
120gr burro fuso
120gr zucchero
2 uova intere
1 cucchiaio di fecola
1 cucchiaio di maizena
1 bustina di lievito
scorza grattugiata di 1 limone
70gr di cacao amaro o dolce come preferite
latte q. b.
zucchero a velo x guarnire.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare la farina con la maizena, il lievito, la fecola, lo zucchero e la scorza del limone. Aggiungere le uova, mescolare e versare pian piano il burro fuso. Aggiungere tanto latte quanto ne serve x ottenere un impasto omogeneo e senza grumi.

Prendere uno stampo a ciambella imburrato e versare metà del composto.

Aggiungere nel composto rimasto i 70gr di cacao e ancora tanto latte quanto ne basta x ottenere lo stesso tipo di composto liscio ed omogeneo.

Versare qs composto sopra l'altro nello stampo.

Infernare in forno preriscaldato a 180° x circa 40-45 minuti.

2 Far raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.