

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella di neve

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

280 g di burro ammorbidito

300 g di zucchero

380 g di farina 00

30 g di amido di mais

6 uova

1 bustina di lievito per dolci

2 tazzine di succo di limone

1 pizzic di sale

100 g di amarene sciroppate

50 g di mandorle tritate

50 g di nocciole tritate

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con fruste elettriche montare il burro con lo zucchero.



3 Aggiungete le uova una alla volta.



4 Versate il succo.



5 Aggiungere le farine e il lievito setacciati e il sale.



6 Infine aggiungere le mandorle, nocciole e le amarene sgocciolate.



7 Imburrate ed infarina uno stampo per ciambelle da 26 cm e versateci il composto



8 Infornate a 180°C per 60 minuti.

