

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 100 g farina bianca
- 100 g fecola
- 100 g burro
- 100 g zucchero
- 3 tuorli
- 1 albume
- 3 cucchiai latte
- 1 bustina lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Unire le due farine, lo zucchero e i tuorli. Mescolare e poco alla volta unire il burro fuso e il latte. Incorporare l'albume montato a neve ferma e il lievito. Mescolare rapidamente, versare l'impasto in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.