

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambellone bolognese

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 g di farina 00  
180 g di zucchero  
100 g di strutto  
1 bustina di lievito per dolci  
3 uova  
1/2 bicchiere di latte  
scorza di 1 limone grattugiata  
scorza di 1 arancia grattugiata.

## PER LA DECORAZIONE

1 uovo  
zucchero in granella.

## PREPARAZIONE

**1** Formate la classica fontana con la farina su di una spianatoia o su di un piano di lavoro.

Unite, al centro della fontana, tutti gli ingredienti ad esclusione del latte ed iniziate ad impastare.

Aggiungete, a questo punto, poco latte per volta fino ad ottenere un composto omogeneo ma sodo.

Formate con l'impasto un filone che modellerete a ciambella.

Adagiate la ciambella in uno stampo da ciambella di circa 26 cm di diametro o su di una teglia entrambe imburrate o infarinate.

Spennellate la superficie della ciambella con l'uovo sbattuto e cospargetela con dello zucchero in granella.

Infornate a 180°C per circa 30 minuti.

Sfornatela e lasciatela riposare nello stampo per circa 20 minuti, quindi sformatela.

Servite la ciambella una volta completamente fredda.

Provate anche la [ciambella allo yogurt e cacao!](#)