

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone classico

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 300 g di farina per dolci (senza lievito)
- 4 uova medie
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro o margarina
- 200 ml di latte intero
- 2 cucchiaini da caffè di aroma al limone (liquido)
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere a bagno maria o nel microonde il burro. Versarlo, poi, nel mixer (oppure si possono usare le fruste elettriche). Aggiungere le uova, il latte, lo zucchero e l'aroma. Mescolare per qualche secondo. Unire, quindi, in più riprese la farina precedentemente mescolata con il lievito. Una volta aggiunta tutta la farina, "mixare" per circa 1 minuto. Versare l'impasto in uno stampo da ciambellone di media grandezza (già imburrato ed infarinato). Cuocere in forno preriscaldato, a 220 gradi, per 40 minuti. A cottura ultimata,

aprire leggermente il forno (giusto uno spiraglio) ed aspettare circa 8-10 prima di sfornare il dolce. Buon appetito!