

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone di Antonella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 350 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 bicchiere di latte
- 2 bustine di vanillina
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola versare lo zucchero, le uova, e i bustina di vanillina, lavorare il composto con una frusta fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungere la farina e amalgamare lentamente.

2 Sciogliere il burro e versarlo nel composto di farina, poi unire il lievito e l'altra bustina di vanillina e lasciare riposare il tutto per un'ora. Cuocere a 180° per 25 minuti.

E'ottimo anche come pan di spagna da farcire. **NOTE**