

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER IL CIAMBELLONE:

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 300 gr

LATTE 2 dl -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

UOVA 3

LIEVITO 1

VANILLINA 1 bustina

BURRO

PER LA GLASSA:

LIMONE NON TRATTATO 1

ZUCCHERO A VELO 300 gr

ALBUME 1

ZUCCHERINI COLORATI

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa dobbiamo far intiepidire il latte in un pentolino a fuoco basso.

Con la frusta elettrica, all'interno di una ciotola, iniziamo a lavorare le uova unite allo zucchero ed all'olio, poi uniamo il latte e poco alla volta anche la farina, la vanillina e la scorza grattugiata, continuando ad amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Imburriamo lo stampo (è preferibile scegliere uno stampo con un diametro di 28 cm) e versiamo il nostro composto livellandolo.

Cuociamo in forno, già caldo a 200 gradi per circa 40 minuti.

Una volta cotto lo lasciamo intiepidire.

Nel frattempo, dentro ad una ciotola, mescoliamo lo zucchero a velo con l'albume ed il succo del limone fino a farne una glassa lucida.

Sformiamo il ciambellone oramai tiepido, lo ricopriamo con la glassa, aggiungiamo gli zuccherini colorati e lo lasciamo asciugare.