

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambellone soffice alla ricotta e ananas

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 200 gr

BURRO FUSO 100 gr

FARINA 200 gr

RICOTTA 200 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

ANANAS A FETTE confezione - 1

### PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

Nella planetria montare per 5 minuti le uova con lo zucchero.



**3** Unite il burro e la ricotta.



4 Mescolare quindi unite la farina setacciata con il lievito.



5 Montare ancora per 10 minuti.



6 Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambelle da 28 cm.

Versateci il composto.



**7** E coprite con le fette di ananas.



**8** Infornate a 180°C per 30-40 minuti.



9 Potete spolverizzare con zucchero a velo.

