

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciaramicola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FARINA 325 gr

ZUCCHERO 150 gr

BURRO 130 gr

UOVA 3

LIMONE 1

ALCHERMES 40 ml

RUM 35 ml

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina e mezzo -

SALE 1 pizzico

PER LA MERINGA

ALBUMI 3

ZUCCHERO 250 gr

CONFETTINI COLORATI pochi -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve ferma gli albumi.

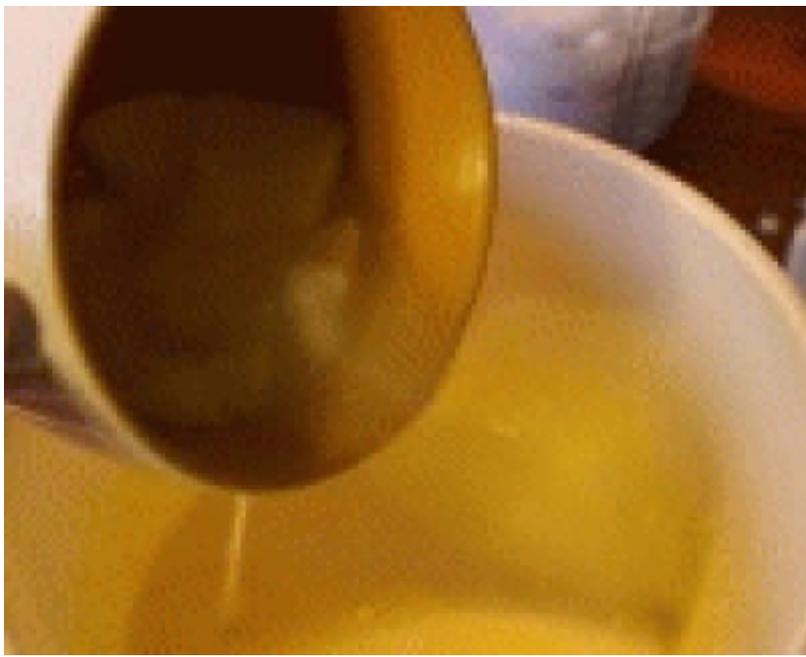
In una ciotola mescolare i tuorli con lo zucchero.



2 Unite la scorza del limone.



3 Ed il burro morbido.



4 Unire la farina alternandola con i liquori montando con le fruste.



5



6

L'impasto risulterà molto corposo.



7 Unire gli albumi ed il lievito e mescolare.





8 Trasferite in uno stampo per ciambella da 24-26 cm imburrata ed infarinata.



9 Infornate a 170°C per 25-30 minuti.

Nel frattempo preparate la meringa: montare gli albumi con poco zucchero.



10 Quando questo comincia a prendere consistenza unite lo zucchero rimasto.



11 E montare per altri 5 minuti.



12 Sformate il dolce e mettetelo sopra un piatto resistente al calore.



13 Versate a cucchiariate la meringa sulla superficie e decorare con i confettini colorati.



14 Infornate per 10 minuti, la meringa deve indurirsi leggermente in superficie.



