

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciaramicola

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 450 gr

ZUCCHERO 200 gr

MARGARINA vegetale sciolta - 125 gr

SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1

LATTE 1 bicchiere

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

UOVA 2

ALCHEMENS mezzo bicchiere -

PER LA GLASSA

ALBUME 2

ZUCCHERO 50 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

CONFETTINI COLORATI

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, la scorza di limone, il lievito e le uova.

2 Aggiungete la margarina e il latte poco alla volta e mescolare con un mestolo.

Aggiungere l'Archemens e continuare a mescolare.

3 Stendere il composto in uno stampo per ciambella da 28 cm imburato e infarinato.

Infornate a 180°C per 40 minuti.

Nel frattempo preparate la glassa: in una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi con lo zucchero e il succo di limone.

4 Mettere la glassa sul dolce cotto e guarnire con i confettini.

Lasciate nel forno caldo spento per 10 minuti.