

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soffice ciambellone alla ricotta e ananas

di: *caipiroska75*

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.

