

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al limone

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Una **ciambella al limone**, un grande classico anche se in questo caso è leggermente rivisitata ed arricchita da dolcissimi ingredienti, quali canditi d'arancia e di cedro.

Una ricetta semplicissima perfetta per qualsiasi occasione, sia per colazione che per una merenda genuina e ricca di sapore. Preparate il dolce e vedrete che in men che non si dica verrà spazzolato dai più golosi di casa.

E se siete amanti delle ciambelle provate anche la nostra [ciambella allo yogurt e cacao!](#)

INGREDIENTI

FARINA 450 gr
ZUCCHERO 300 gr
BURRO 150 gr
LIMONE 4
UOVA 4
CANDITI 150 gr
LATTE INTERO 1 bicchiere
LIEVITO VANIGLIATO 1 bustina
SALE 1 pizzico

PER GUARNIRE

LIMONE fettine -
CILIEGIE CANDITE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare questa ciambella al limone sarà necessario dapprima dividere i tuorli dagli albumi prestando molta attenzione a non far cadere nemmeno una goccia di tuorli negli albumi poichè altrimenti non sarà più possibile montarli successivamente.

Unite ai tuorli già fatti ricadere in una ciotola lo zucchero e montate questi due ingredienti fino a che non siano ben montati, chiari e dal volume duplicato.



- 2 Ricavate la scorza ed il succo dai limoni, filtrate il succo attraverso le maglie di un colino in modo tale da eliminare i semi e qualsiasi residuo.

Aggiungete il succo e la scorza dei limoni ai tuorli montati.





3 Setacciate bene la farina insieme al lievito in polvere per dolci ed uniteli al composto di tuorli montati.

Aggiungere piano piano la farina setacciata con il lievito, il burro fuso, i canditi e per ultimo le chiare montate a neve.



- 4 Fate fondere il burro nel modo che preferite: potete fonderlo al microonde a bassa potenza, altrimenti rischiate di farlo esplodere con conseguente pulizia del forno! Oppure a bagnomaria.

Unite anch'esso al composto di tuorli.



- 5 Tritate molto finemente in canditi a disposizione ed uniteli al composto mescolato delicatamente fino a che non siano completamente incorporati.



- 6 Infine montate a neve molto ferma gli albumi, aggiungendo un pizzico di sale che nei dolci sta sempre bene per esaltare gli aromi e intensificare il sapore dolce.

Incorporate gli albumi al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto mantenendo il composto ben montato.



7 Ora che il composto è completo ed è ben amalgamato ed omogeneo potrete pensare a preparare lo stampo.

Imburrate ed infarinate uno stampo da ciambella oppure, se non ne avete uno a disposizione, fate come abbiamo fatto noi: posizionate un barattolo di vetro imburrato ed infarinato nel centro di un semplice stampo tondo.

Versate il composto nello stampo e livellatelo molto bene in uno strato uniforme.



8 A questo punto scaldate il forno a 180°C in modalità statica e quando si sarà ben scaldato, infornate lo stampo con il dolce.

Lasciate cuocere il ciambellone per circa un'ora o fino a quando il dolce non sarà pronto. Per verificare il grado di cottura della ciambella potrete infilzare l'impasto con uno stuzzicadente, se quest'ultimo ne uscirà pulito, allora il dolce è pronto.

9 Sfornate la ciambella, lasciatela freddare leggermente prima di estrarla dallo stampo. Quindi rimuovete lo stampo e fate freddare completamente la ciambella.

Servitela in un vassoio guarnita a piacere con fettine di limone e ciliegine candite.

