

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Corollo



INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 300 gr

UOVA 4

LIQUORE ALL'ANICE 1 bicchierino

LATTE INTERO 150 gr

SCORZA DI LIMONE 1

LIEVITO ISTANTANEO PER DOLCI 10 gr

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO 100 gr

Tra le ricette tipiche toscane vi sarà capitato di leggere o assaggiare quella del corollo. Perfetto a colazione, ideale a merenda, goloso a fine pasto è una ciambella che va benissimo in qualunque occasione. La ricetta che qui vi diamo ci è stata tramandata e come spesso accade per i piatti tipici può subire variazioni rispetto alla famiglia in cui viene fatta o semplicemente in base alla zona di origine.

La fetta si presenta dorata, il gusto è delicato e la mollica umida e profumata. Provate questa ricetta e se amate i dolci fatti in casa ecco per voi altre ricette stuzzicanti e golose:

[ciambella alla nutella](#)

[ciambella bicolore](#)

[ciambella paradiso](#)

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del corollo per prima cosa montate le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale fino a renderle ben spumose.

Grattugiate quindi la scorza di limone.

A questo punto unite, alternandoli e in più riprese, la farina setacciata con il lievito ed il latte, mescolando sempre con le fruste elettriche a bassa/ media velocità.

Aromatizzate il composto con il sale, il liquore, ed unite il burro ben ammorbidito.







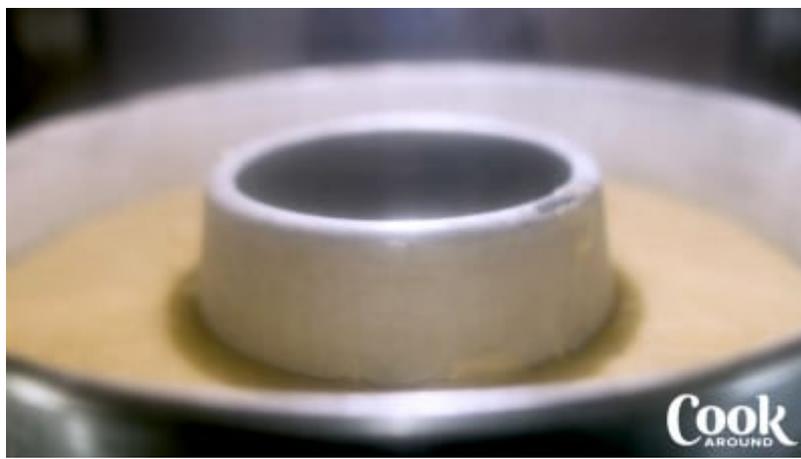




2 Una volta ottenuto un bel composto, imburrate ed infarinate 26 cm uno stampo a ciambella e trasferitelo.



3 Infornate a 180°C per circa 45 minuti o fino a quando uno stecchino inserito nella torta non ne esca pulito.



- 4 Preparete la glassa di acqua e zucchero a velo (100 g di zucchero a velo circa 2-3 cucchiari di acqua) o ancora solo con zucchero a velo.





- 5 Sfornate il corollo, lasciatelo raffreddare quindi sfornate e servitelo ricoperto da una semplice glassa di acqua e zucchero a velo o ancora solo con zucchero a velo.

