

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Berlingozzo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un dolce all'apparenza così semplice può fare Carnevale? Il **Berlingozzo** sì! Questo dolce toscano, tradizionalmente preparato il giovedì grasso, inonderà di profumo la vostra cucina. Una ricetta che si fa soprattutto nel periodo carnevalesco ma è talmente buona e semplice che può essere fatta sempre! Se amate poi le ciamelle adatte per la colazione e la cena, provate anche la [ciambella al limone](#): buonissima!

INGREDIENTI

- FARINA 00 350 gr
- ZUCCHERO 200 gr
- UOVA 3
- LATTE INTERO ½ bicchieri
- BURRO 100 gr
- SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaino da tè
- SALE ½ gr
- LIEVITO IN POLVERE per dolci - 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Quando volte realizzare la ricetta del berlingozzo, in una ciotola, o in una planetaria, montate le uova con lo zucchero fino a quando saranno belle chiare e gonfie.



- 2 A questo punto unite il burro fuso, il sale e la scorza di limone grattugiata.





- 3 Incorporate lentamente al composto la farina e diluite l'impasto con il latte tiepido fino ad ottenere una pasta liscia e cremosa.





4 Solo infine aggiungete il lievito, che avrete setacciato, sempre mescolando dal basso verso l'alto.



5 Trasferite il composto in uno stampo a ciambella imburrato ed infarinato.



- 6 Infornate la torta a 150°C per circa 40 minuti senza mai aprire lo sportello del forno. Il dolce sarà cotto quando infilzando uno stecchino questo uscirà pulito.

CONSIGLIO