

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al latte

di: *V@lentin@77*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 70 g di burro
- 250 ml di latte
- 100 ml di Marsala
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 limone biologico
- 2 uova
- 1 pizzico di sale.

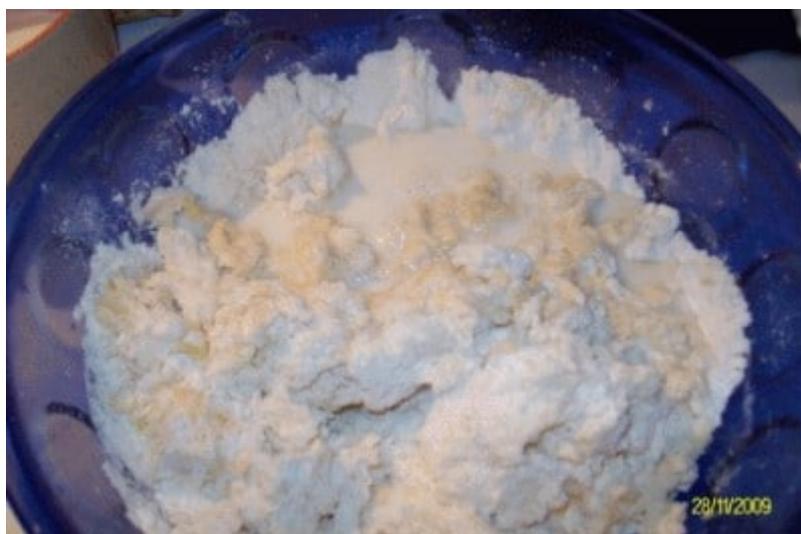
PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mettete la farina setacciata, lievito e sale, zucchero, scorza grattugiata del limone, le uova e 50 g di burro morbido a pezzetti.



- 3 Impastare bene gli ingredienti, unite il latte poco per volta e mescolare.



4 Aggiungete il Marsala.



5 Continuate a mescolare fino ad aver un composto morbido e liscio.



6 Imburrate con il burro rimasto ed infarinate uno stampo per ciambella dai bordi alti e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

