

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella all'uvetta sultanina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

250 g farina
150 g fecola
200 g burro
200 g zucchero
100 g uvetta sultanina
3 tuorli
1 bustina lievito
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavorare il burro, lo zucchero, la fecola, la farina e un pizzico di sale. Unire il lievito, i tuorli uno alla volta (e qualche albume se l'impasto risultasse troppo duro) e infine l'uvetta ammorbidita in acqua tiepida e ben strizzata. Disporre l'impasto in una tortiera con foro centrale, imburrata e infarinata, e cuocere in forno già caldo a 190° per circa 1 ora.