

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella allo yogurt e limone

di: *honeycake*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 cup di burro
- 1 cup e 1/2 di zucchero
- 4 uova
- 2 cucchiaini di limone grattugiato
- 1/3 cup di limone in succo
- 1 cup di yogurt bianco
- 2 cups di farina 00
- 2 cucchiaini di lievito
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1/2 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

1 Fate ammorbidire il burro in una ciotola.



2 Lavorate a crema lo zucchero e il burro con una frusta a mano.





3 Aggiungete i tuorli, uno per volta, unendo il successivo soltanto quando il precedente è perfettamente amalgamato.



4 Aggiungete il succo di limone e mescolare.



5 Unite anche la scorza del limone grattugiata.



6 Mescolate bene e unite lo yogurt.



7 Procedete unindo la farina, il lievito ed il bicarbonato setacciati.



8 Infine, con le fruste elettriche, montare a neve ferma gli albumi con il sale e uniteli al composto.



9 Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella di 28 cm e versateci l'impasto.



10 Infornate a 180°C per 50 minuti.

Fate raffreddare e sformate.



NOTE