

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella con farina di riso e ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

UOVA grandi - 2
ZUCCHERO 70 gr
SALE 1 pizzico
FARINA DI RISO 150 gr
RICOTTA 200 gr
MAIZENA 50 gr
BURRO 25 gr
LIMONCELLO 25 ml
UVETTA 25 gr
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -
VANILLINA 1 bustina
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE



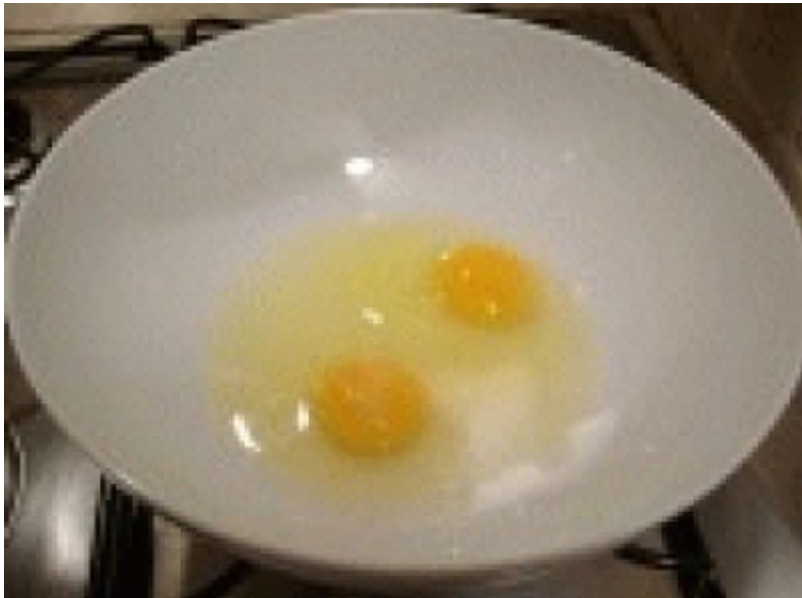
2 Fondere nel microonde il burro.



3 Mettete l'uvetta in ammollo nel limoncello per 30 minuti.



4 In una ciotola mettete le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale.



5 Montare con le fruste elettriche fino ad avere una crema gonfia.



- 6 Aggiungete il burro, la ricotta, le farine setacciate insieme al lievito ed alla vanillina, l'uvetta con il limoncello e mescolare bene fino ad avere una pasta morbida ed omogenea.



7 Versate il composto in uno stampo per ciambelle in silicone.



8 Infornate a 170°C per 40 minuti.

Concludete con dello zucchero a velo.

