

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella con Nutella di rosel

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BURRO MORBIDO 160 gr

UOVA (290 g) - 5

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO 300 gr

LIEVITO PER DOLCI 20 gr

ZUCCHERO VANIGLIATO 16 gr

LATTE TIEPIDO (oppure a temperatura ambiente) - 200 ml

NUTELLA barattolo - 1

PREPARAZIONE



2 Preriscaldate il forno a 180°C.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare gli albumi con un pizzico di sale.

Montare i tuorli con lo zucchero quindi unite lo zucchero vanigliato ed il burro continuando a montare.





3 Unite, alternadoli, la farina, il latte e gli albumi.





4 Infine unite il lievito.



5 Mettete 1/3 del composto in uno stampo per ciambella e coprite con della Nutella.



6 Coprite con un altro 3 del composto ed altra Nutella.



7 Concludete con il composto rimasto.



8 Infornate per 1 ora, dopo 45 minuti coprite con della carta forno.



9 Spolverizzate con dello zucchero a velo.





