

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella rosa

di: *mimi160880*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 150 g di burro
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 1 bicchiere latte (circa 200 ml)
- 1 bicchiere alchermes
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.

Unite l'olio, il latte, la farina, l'alchermes ed infine il lievito e mescolare.

Imburrate e infarinare uno stampo per ciambelle da 24 cm, versateci il composto e cospargere di zucchero semolato.

- 2 Infornate in forno preriscaldato a 190°C per circa 45 minuti.

