

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella semplice

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 3 uova
- 500 g di farina
- 250 ml di latte
- 250 g di zucchero
- 110 g di burro ammorbidito
- 1 pizzico di sale
- 1 buccia di limone grattugiata
- 1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a neve gli albumi.

In una seconda ciotola mescolare i tuorli, lo zucchero, il sale ed il burro fino ad avere un composto soffice ed omogeneo.



2 Aggiungete un pò alla volta gli albumi montati a neve e mescolare bene.

Unire all'impasto lentamente la farina setacciata versando man mano (quando il composto diventa troppo duro) anche il latte in cui era stato sciolto precedentemente il lievito.

Mescolare l'impasto fino a quando non diventa omogeneo.



3 Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella da 28 cm e versateci il composto.



4 Infornare a 180°C per circa 30 minuti.

