

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

100 g farina bianca
100 g fecola
100 g burro
100 g zucchero
3 tuorli
1 albume
3 cucchiai latte
1 bustina lievito.

PREPARAZIONE

- 1 Unire le due farine, lo zucchero e i tuorli. Mescolare e poco alla volta unire il burro fuso e il latte. Incorporare l'albume montato a neve ferma e il lievito. Mescolare rapidamente, versare l'impasto in uno stampo da ciambella imburrrato e infarinato e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.