

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone bolognese

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di farina 00
180 g di zucchero
100 g di strutto
1 bustina di lievito per dolci
3 uova
1/2 bicchiere di latte
scorza di 1 limone grattugiata
scorza di 1 arancia grattugiata.

PER LA DECORAZIONE

1 uovo
zucchero in granella.

PREPARAZIONE

1 Formate la classica fontana con la farina su di una spianatoia o su di un piano di lavoro.

Unite, al centro della fontana, tutti gli ingredienti ad esclusione del latte ed iniziate ad impastare.

Aggiungete, a questo punto, poco latte per volta fino ad ottenere un composto omogeneo ma sodo.

Formate con l'impasto un filone che modellerete a ciambella.

Adagiate la ciambella in uno stampo da ciambella di circa 26 cm di diametro o su di una teglia entrambe imburrate o infarinate.

Spennellate la superficie della ciambella con l'uovo sbattuto e cospargetela con dello zucchero in granella.

Infornate a 180°C per circa 30 minuti.

Sfornatela e lasciatela riposare nello stampo per circa 20 minuti, quindi sformatela.

Servite la ciambella una volta completamente fredda.