


CIAMBELLA

INGREDIENTI

farina 250 gr.
zucchero 125 gr.
uova 2
burro 40 gr.
latte $\frac{1}{2}$ bicchiere
lievito per dolci 1 bustina
limone $\frac{1}{2}$ (buccia grattugiata)
sale 1 pizzico

ATTREZZATURE

omogeneizzatore + 
ciotola
coltello
frusta
grattugia
pennello
setaccio
teglia da forno

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola sbattere con la frusta lo zucchero e il burro, quando diventa una crema aggiungere anche le uova continuando a lavorare il composto.
- 2** In un'altra ciotola setacciare la farina, poi unire il sale, il lievito e la buccia di limone grattugiata.
- 3** Versare il composto (burro, uova e zucchero) nella seconda ciotola e amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.
- 4** Dare al composto la forma di un filoncino, sistemarlo sulla teglia, schiacciarlo leggermente con il palmo della mano per appiattirlo, quindi spennellarne la superficie con il latte.
- 5** Cuocere in forno a 180° per 30-35 minuti, in ogni caso, sino a quando la superficie sarà ben dorata. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.
- 6** Tagliare qualche fetta di ciambella, omogeneizzare con l'aiuto di un cucchiaino di latte fino ad ottenere una crema omogenea della giusta consistenza e stenderla nei piatti.