

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Ciambella con ricotta e macedonia

Strawberry · Thursday, July 5th, 2012

### Ingredienti:(6 persone)

- 350gr farina
- 200gr zucchero
- 3 uova
- 300gr ricotta
- un limone
- una bustina lievito
- 200gr frutta sciroppata

### Preparazione:

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, unite la ricotta, il succo del limone, la farina, il lievito e metà della frutta sciroppata sgocciolata, amalgamate il tutto e alla fine delicatamente unite gli albumi montati a neve. Imburrate e infarinate uno stampo per ciambelle, versate l'impasto e trasferite in forno a 180° per 45 minuti circa. Disponete la ciambella in un piatto da portata e decorate con la frutta rimasta.

This entry was posted on Thursday, July 5th, 2012 at 6:41 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.