

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Ciambelline dolci

Strawberry · Wednesday, March 14th, 2012

### Ingredienti:(8 persone)

- 600gr farina
- 300gr zucchero
- un limone
- 5 uova
- 200gr burro
- cannella in polvere
- un bicchiere di latte
- 2 bustine lievito
- zucchero a velo

### Preparazione:

in una ciotola rompete 4 uova e un albume, aggiungete lo zucchero e una spolverata di cannella, unite 180gr di burro sciolto e la scorza grattugiata di un limone e amalgamate il tutto. Mettete la farina e il lievito su di un piano di lavoro, unite al centro le uova sbattute precedentemente, aggiungete il latte tiepido e lavorate con le mani, fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Imburrate una placca da forno, con la pasta formate delle ciambelline e allineatele sulla placca, sbattete il tuorlo di uovo rimasto e con un pennello passatelo sopra alle ciambelline. Cuocete in forno a 160° per 30 minuti, prima di servire spolverate con lo zucchero a velo.

This entry was posted on Wednesday, March 14th, 2012 at 7:19 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.