

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Ciambellone alla piacentina

Strawberry · Thursday, January 30th, 2014

Ingredienti:(6 persone)

- 400gr farina
- 150gr zucchero
- 70gr burro
- 2 uova
- 3 decilitri di latte
- una bustina lievito
- buccia di limone
- zucchero a velo
- granella di zucchero
- sale

Preparazione:

Disponete la farina a fontana su di un piano da lavoro, unite lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, il burro ammorbidito, le uova, il lievito, un pizzico di sale, amalgamate bene, versate il latte e lavorate l'impasto fino ad ottenere un panetto liscio e morbido. Sistemate l'impasto in uno stampo da ciambella imburrata, cuocete in forno a 180° per 45 minuti. Lasciate raffreddare, togliete dallo stampo la ciambella, spolverate con lo zucchero a velo e i granelli di zucchero.

This entry was posted on Thursday, January 30th, 2014 at 8:17 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.