

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Ciambellone di albicocche

Strawberry · Wednesday, May 18th, 2011

Ingredienti:(6/8 persone)

- 500 gr farina
- 400 gr zucchero
- 5 uova
- 100 gr burro
- 400 gr albicocche sciroppate o fresche
- una bustina lievito
- un pizzico di sale
- zucchero a velo

Preparazione:

Lavate e tagliate a fettine le albicocche, versatele in un tegame con mezzo bicchierino di acqua e due cucchiari di zucchero, fate bollire per 10 minuti e lasciate raffreddare. Fate sciogliere il burro e lasciatelo raffreddare. In una terrina sbattete le uova, lo zucchero, il burro freddo, fino ad ottenere un composto ben amalgamato e soffice, aggiungere la farina, le albicocche,, un pizzico di sale e per ultimo il lievito, amalgamare accuratamente, versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato, infornate a forno caldo per 50 minuti, senza aprire il forno, una volta giunti a cottura, togliere dal forno e girarlo su di un piatto da portata, spolverizzare con zucchero a velo e a piacere qualche mezza albicocca.

This entry was posted on Wednesday, May 18th, 2011 at 2:51 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.