

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



## Informazioni Generali

<b>Preparazione:</b> 15 min	<b>Cottura:</b> 50 min	<b>Dosi per:</b> 8 persone
<b>Costo:</b> Basso	<b>Difficoltà:</b> Bassa	

La ciambella è un dolce sofficissimo e semplice, adatto per la prima colazione o la merenda, da gustare al naturale o con un velo di marmellata o di Nutella.

La ciambella è un dolce adatto a tutta la famiglia e in particolare verrà apprezzato dai bambini.

Per rendere la ciambella ancora più gustosa aggiungete 100 gr di gocce di cioccolato fondente all'impasto prima di infornarla!



## Ingredienti per una ciambella dal diametro di 26 cm

>> <b>Burro</b> 250 gr	>> <b>Lievito chimico in polvere</b> 16 gr (una bustina)	>> <b>Uova</b> 5
>> <b>Farina</b> 00 500 gr	>> <b>Limoni</b> la scorza di due	>> <b>Vanillina</b> una bustina
>> <b>Latte</b> 250 ml	>> <b>Sale</b> un pizzico	>> <b>Zucchero</b> 300 gr

## Preparazione



Per preparare la ciambella iniziate lavorando il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero (1) utilizzando delle fruste, fino ad ottenere un composto spumoso (2), aggiungete quindi il sale e la vanillina. A questo punto incorporate le uova (3) e continuate a lavorare l'impasto per circa 3/4 minuti.



Incorporate la scorza di due limoni (4), mescolate e incorporate la farina con il lievito preventivamente setacciati (5), alternando l'aggiunta del latte a filo (6).



Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati (7) imburrate una tortiera a ciambella dal diametro di 26 cm e infarinatela (8); versateci l'impasto uniformandolo nello stampo (9). Infornate la ciambella a 180°C per circa 50 minuti, fino a quando infilando uno stuzzicadenti nel dolce non rimarranno residui. Fate raffreddare la ciambella e spolverizzatela a piacere di zucchero a velo!

### Consigli per gli acquisti



Ecco a voi il pratico sbattitore multifunzione a 5 velocità e con il contenitore girevole. Può essere usato come frullatore, sbattitore e impastatrice, grazie alle fruste e ai torciglioni in acciaio inox inclusi nella confezione. Ora sbattere non sarà più uno sbattimento!

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.