



Ciambellone alle pesche - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

dolce - ciambella - pesche

3 uova
250 g. di zucchero
un pizzico di sale
300 g. di farina "00"
una bustina di lievito per dolci
500 g. di pesche già snocciolate e spellate.

Montare a neve fermissima finchè l'impasto "scrive", le uova il sale e lo zucchero. Poi setacciarvi dentro la farina col lievito amalgamando lentamente per non smontare il tutto e aggiungere le pesche ben schiacciate con la forchetta. Porre in uno stampo per ciambella unto con un filino d'olio di semi e infarinato. Il forno deve essere ben caldo. Cottura medio-bassa per 50 minuti. Se si usa una teglia qualsiasi, la cottura diventa più lunga perchè manca il calore nel centro dell'impasto che viene invece distribuito dal cilindro dello stampo a ciambella.

eCucinando.it