



Ciambellone alle mandorle - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - ciambella - mandorle

per pentola-fornetto

220 zucchero di canna, 40 g farina, 50 g burro, 30 g mandorle a lamelle

impasto

180 g zucchero di canna, 110 g burro, 3 uova, 380 g farina, 240 ml latticello (oppure metà yogurth e metà latte), 1 bustina lievito per dolci, 1 cucchiaino sale, 1 cucchiaino cannella macinata

Mescolare farina e zucchero ed aggiungere il burro tagliato a pezzetti fino ad avere un composto tipo briciole di pane.

Aggiungere le mandorle, mescolare e mettere da parte

Mescolare la farina, lo zucchero, la cannella, il sale e il lievito in una ciotola.

In un'altra ciotola mescolare il burro fuso, con il latticello e le uova.

Unire i due composti versando i liquidi tutti in una volta e mescolando quel poco che basta ad amalgamarli.

Versare metà dell'impasto nella pentola fornetto imburrata e infarinata.

Livellarlo e coprirlo con 2/3 del crumble.

Versare il resto dell'impasto e coprirlo con il composto bricioloso.

Chiudere la pentola.

Cuocere sul fuoco medio, a fiamma media per 3-4 minuti e poi 60-65 minuti a fiamma minima.