



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

dolce - ciambella - mandorle

Montare per bene 5 uova intere con 150 gr di zucchero.

A parte montare 100 gr di burro con 50 gr di zucchero. A questo composto aggiungere la buccia grattugiata di mezzo limone.

Unire un po' del composto montato delle uova (un paio di mestolini) al composto di burro, giusto per amalgamare e poi unire tutti e due i composti insieme.

Setacciare 300 gr di farina con 80 gr di fecola, unire al composto e aggiungere un mezzo bicchiere di latte, 1 pizzico di sale e una bustina di lievito per dolci. Infine 30 gr mandorle (risulta un impasto liquidino).

Versare in una forma di ciambella, e infornare a 180° per 40'.

Si può preparare a parte una crema a piacere. E versarla sopra le porzioni di ciambellone.

