



Ciambella alla panna 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di Debbyna

- 250 gr. di farina autolievitante
- 3 uova
- 250 gr. di zucchero
- 250 ml. di panna fresca
- 2 cucchiaini di rhum

Preparazione: Mettere in una terrina le uova e montarle con lo zucchero fino a che saranno gonfie e soffici. Unire la panna e poco alla volta la farina. Amalgamare bene. Profumare con 2 cucchiaini di rhum. Imburrare uno stampo, infarinarlo e versarvi l'impasto. Cuocere in forno caldo (170°) per circa 40 minuti.

Io ho messo farina 00 e una bustina di lievito per dolci.

La ricetta originale prevede un pò di granella di zucchero sopra. Io invece l'ho tagliata a metà e ho messo una crema all'arancia che ho trovato qui sul forum di Emsa (vedi link) :

<http://www.ecucinando.it/rotolo-di-pan-...78861.html>

