



Bimby: Ciaramicola umbra - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

Ingredienti: Tempo di preparazione: TM21 4 min.+ forno 40 min.

Dose per 8 persone: 3 uova e 1 albume, 130 gr. di zucchero, 70 gr. di burro morbido, 300 gr. Di farina, 1 bustina di lievito, scorza di 1 limone grattugiata, 1 bicchierino di alchermes, 1/2 bicchierino di rhum, 50 gr. di confettini, 80 gr. di zucchero a velo, 1 pizzico di sale.

Preparazione

Inserire nel boccale 2 uova, 1 tuorlo e zucchero: 30 sec. vel. 6, fino ad ottenere una crema densa e spumosa. Unire farina, sale, scorza di limone e liquori: 30 sec. vel. 6. Aggiungere burro a pezzi e lievito: 30 sec. vel. 6. Versare il composto in una teglia (diam. 28 cm.) rivestita con carta forno imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Nel frattempo inserire nel boccale lo zucchero a velo, i 2 albumi e il sale: 3 min. 40° vel. 2-3. Quando la ciaramicola sarà pronta, sformarla su un piatto, ricoprirla con la meringa, cospargerla con i confettini colorati e infornarla nuovamente a 180° per 10 min., affinché gli albumi si rassodino, ma rimangano bianchi.

eCucinando.it