



Ciambella SOFFICE & CROCCANTE



INGREDIENTI

- Farina 00 50gr
- Fecola di patate 200 gr
- Zucchero semolato 130 gr
- 3 uova
- Olio di semi 150 ml
- Zucchero in grani
- Sale
- Zucchero a velo
- Lievito per dolci 1 bustina
- Scorza di limone
- Burro (per imburrare la teglia)

1



Accendere il forno a 180° per preriscaldarlo.

Versare in una ciotola lo zucchero semolato e tre uova intere.

Montare molto bene con una frusta elettrica.

Il composto deve montare arricchendosi di molta aria. Devono comparire in superficie delle bollicine e il composto prendere un bel colore giallo paglierino.



2



Aggiungere 150 ml di olio di semi.

A parte mischiare gli ingredienti secchi: la farina, la fecola di patate, il lievito per dolci ed un pizzico di sale.



3



Incorporare alla uova montate gli ingredienti secchi poco alla volta setacciandoli con un colino a maglie medie.

Mescolare delicatamente fino ad ottenere un composto uniforme e fluido.

In ultimo aggiungere al composto un poco di scorza di limone grattata.

Mescolare con movimento dal basso verso l'alto in modo da non far uscire l'aria dal composto.



4



Imburrare lo stampo e spolverarlo con della farina. Rovesciare poi lo stampo per rimuovere la farina in eccesso che non si è attaccata al burro.

Versare il composto nello stampo. Battere e muovere lo stampo per uniformare la distribuzione del composto.

Guarnire con lo zucchero in grani e infornare a 180° per 55 minuti con forno già in temperatura.

Non aprire il forno almeno per la prima mezzora.



5



Puoi servire.

Lasciare raffreddare la ciambella nello stampo (per non romperla). Una volta fredda completare la guarnizione con dello zucchero a velo.

BUON APPETITO

È anche un'ottima base da farcire con creme e marmellate secondo gusti e fantasia.

Croccante all'esterno e soffice all'interno, una bontà.



www.RicetteOrizzontali.it

 [ricetteorizzontali](https://www.instagram.com/ricetteorizzontali)