

Ciambella



Questa ricetta consente di ottenere un dolce morbido e delicato, ottimo per la colazione. Da intingere nel latte o spalmare con un velo di confettura.



PREPARAZIONE
15 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE



COTTURA
25 MINUTI

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =
TOTALE 530 KCAL**

INGREDIENTI

160 g di farina 00
3 uova
40 gocce di Diete.Tic o 20 maxi gocce (confezione spray)
30 g di burro fuso
50 g di fecola
40 ml di latte
8 g di lievito per dolci
1 limone non trattato

STEPS



1.

Rompete le uova in un recipiente, aggiungete le gocce di Diete.Tic e, con l'aiuto delle fruste elettriche, montate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.



2.

Mantenendo lo sbattitore in azione, versate il burro a filo, quindi incorporate la farina, la fecola e il lievito setacciati. Aggiungete la scorza del limone e, gradualmente, il latte. Lavorate l'impasto fino a che risulterà setoso e omogeneo.



3.

Versate il composto in uno stampo rettangolare di 20 cm x 11 cm o se tondo di diametro 15 cm imburato e infarinato.



4.

Cuocete la ciambella a 190°C per i primi 10 minuti, quindi abbassate il forno a 180°C e prolungate la cottura per altri 15 minuti circa.