



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003386 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 16 Giu 2020 alle ore 11:44**

**da BIANCA MARIA BELLEI**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della stagione: Autunno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## La ciambella

Semplice dolce da credenza, casalingo.

Tempo di preparazione: 45 minuti

### Ingredienti per 810 persone

Impasto:

300 g Farina 00 di grano tenero

150 g Zucchero semolato

n.2 Uova

50 ml Olio di semi.

n.1 Bustina di lievito per dolci (Pane degli Angeli)

q.b. Zucchero a velo

q.b. Granella di zucchero

q.b. Il succo di mezzo limone

150 ml Latte intero fresco

q.b. Noce di burro

Per imburrare la teglia

### Strumenti di cottura

Forno

### Preparazione

Separare tuorli e albumi. Montare tuorli e zucchero semolato. Aggiungere l'olio, la scorza del mezzo limone, il suo succo, la farina, poco per volta, alternandola al latte e infine il lievito. Montare gli albumi a neve e unirli delicatamente al composto. Ungere una teglia con burro, versarvi l'impasto, cospargere di zucchero in granella e cuocere in forno a 180° per 30 minuti circa.

### Vino consigliato

Lambrusco emiliano

### La ricetta ha partecipato a:

Il profumo dei ricordi MySocialRecipe