

Ciambella con ricotta

da cuocere in tortiera da cm. 16/17 di diametro

Ingredienti

Ricotta fresca fatta scolare per almeno 4 o 5 ore	g	170
Uova da 70/75 g	n	2
Zucchero	g	135
Burro fuso	g	50
Farina	g	170
Lievito vanigliato per dolci	bustine	1/3
Scorza di arancia grattugiata	n	1

		Dividete la ricotta e fatela scolare per qualche ora in frigorifero
Ore	18,00	Con il frullatore sbattete per almeno 15' le uova con lo zucchero (alla fine la crema dovrà "scrivere")
	18,20	Aggiungete il burro fuso e la scorza poi setacciatevi sopra farina e lievito amalgamandoli
	18,30	In un'altra ciotola mettete la ricotta e delicatamente incorporatevi il melange appena fatto
	18,35	Accendete il forno (temperatura medio bassa – parte inferiore)
	18,36	Riponete l'impasto in una tortiera imburata e infornate
	19,15	Il vostro dolce sarà pronto. Lasciatelo riposare in forno per 15'
	19,30	Mettete la ciambella sul piatto di portata

Arricchite questa ciambella con uvetta infarinata precedentemente fatta rinvenire in un poco di cognac

Annotatevi le modalità di cottura ideali adattate al vostro forno