

# *Ciambella con ricotta*

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

## *Ingredienti*

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

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 imburrata 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