

CIAMBELLA ALLA PANNA

TEMPO PREPARAZIONE 30 MINUTI

TEMPO COTTURA 30 MINUTI

PORZIONI 4 PERSONE

INGREDIENTI

250 ml panna da montare

250 g farina 00

2 uova 130 g di peso con guscio

1 bustina lievito per dolci

86 g zucchero a velo

4 cucchiaio latte (facoltativo)

PREPARAZIONE

- Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambelle. Setacciate la farina con il lievito. Montate la panna
- Montate i tuorli con lo zucchero a velo sino ad ottenere un composto spumoso. Montate a neve gli albumi
- Aggiungete alla farina e al lievito, il composto di tuorli e zucchero, la panna ed infine gli albumi.
- Mescolate con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto. Se il composto è troppo duro aggiungete 4 cucchiai di latte.
- Riempite lo stampo infornate in forno caldo e lasciate cuocere per circa mezz'ora. Fate rareddare e spolverizzate con zucchero a velo. Servite se volete con frutta o latte.