

Ciambella senza glutine



Ciambella senza glutine - Forno di Roby

Procedimento:

dividere le uova e montare gli albumi a neve con un pizzico di sale.

Montare i rossi d'uovo con lo zucchero fino a renderli spumosi.

Aggiungere ai rossi il burro, il latte un po' alla volta, le farine e mescolare bene il tutto, aggiungere il lievito e la vaniglia.

Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella e cuocere a 180 gradi per 40 minuti.

[Forno di Roby](#)

[Read More](#)
