



Ciambella con uvetta



[Stampa ricetta](#)

Ricetta ciambella con lo strutto con l'uvetta

Dolce con uva passa

Preparazione	10 min
Cottura	30 min
Tempo totale	40 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: ciambella, torta

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 10 persone

Ingredienti

- 500 g farina
- 300 g zucchero

- 120 g strutto
- 2 uova
- 1 bustina lievito vanigliato
- q.b. buccia di limone grattugiata
- 140 ml latte
- q.b. uvetta

Istruzioni

1. Con queste dosi potete realizzare 2 ciambelle di grandezza standard o 1 grande.
2. Versare tutti gli ingredienti sulla spianatoia e aggiungere man mano il latte (l'impasto è molto morbido), a piacere si può unire l'uvetta.



3. Modellare i filoni direttamente su una teglia ricoperta di carta forno, spolverizzare con zucchero e infornare a 170 gradi per circa 25/30 minuti. Fare la prova con lo stuzzicadenti per vedere quando è pronta.



Buon appetito

Paola Paola

[Read More](#)
