



Ciambella Romagnola



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Ciambella Romagnola

Dolce per ogni occasione

Preparazione	10 min
Cottura	45 min
Tempo totale	55 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: dessert

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 10 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 350 g farina 00
- 50 g fecola di patate
- 120 g zucchero
- 1 bustina lievito per dolci
- 2 uova
- 1 limone (solo scorza grattugiata)
- 1 pizzico sale
- 120 g burro a temperatura ambiente
- 120 g latte intero
- q.b. zucchero a velo (per guarnire)

Istruzioni

1. In una ciotola metti tutti gli ingredienti e mescola bene fino ad ottenere un composto liscio, morbido ed omogeneo. Ricopri una placca con carta forno, versa il composto e stendilo aiutandoti con il dorso di un cucchiaio dandogli la forma di un filone.
2. Cuoci in forno caldo 180 gr. per circa 30-35 minuti, fino a ch  la superficie   ben dorata. Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

La ciambella romagnola si gusta solitamente a fine pasto, intinta in un buon bicchiere di vino.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
