



Ricetta per Dolce a forma di ciambella con frutta candita



Per 2 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti per 2 forme con un diametro di 20 cm:

- 500 g farina Manitoba RIEPER
- 140 g zucchero
- 180 g burro a temperatura d'ambiente
- 125 ml latte tiepido
- 3 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 40 g di lievito
- 1 pacchetto di zucchero vanigliato
- 150 g di frutta candita (arancie e limoni)
- 15 g di cannella e chiodi di garofano in polvere
- 1 pizzico di sale

- buccia di un limone grattugiato (preferibilmente bio)

Preparazione:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Mescolare assieme il burro, lo zucchero, il sale, lo zucchero vanigliato e la buccia del limone ad ottenere un impasto spumoso.

Aggiungere pian piano le uova intere ed i tuorli alla massa. Abburattare la farina e mescolare assieme con le spezie. Aggiungere essa assieme al latte con il lievito all'impasto ed elaborare con la macchina o a mano per circa 7-8 minuti. Come ultimo aggiungere la frutta candita.

Versare 600 g d'impasto (quantità per 1 forma) in una teglia imburattata e lasciare riposare in un luogo caldo per ca. 60 minuti.

Tempo di cottura:

Preriscaldare il forno a 185 °C (riscaldamento superiore e inferiore) o a 165°C - 170°C (forno ventilato) e poi infornare per ca. 40 minuti.

Decorazione:

Lasciar raffreddare i dolci e poi decorarli con lo zucchero a velo o glassa di cioccolato.