

Ciambella di Nonna

Questa è la ricetta originale della ciambella di nonna. Ingredienti così semplici, eppure la sua aveva un sapore unico e indimenticabile. Nonna andava un po' a occhio, quindi chissà se avrò azzeccato le dosi. Provo sempre a replicarla, mi avvicino molto ma non è mai esattamente come quella che ci preparava lei...



Ingredienti:

- 500 gr farina 00
- 300 gr zucchero semolato
- 110 gr burro
- circa 1 bicchiere di latte intero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- la buccia grattugiata di 1 limone

Sciogliere il burro in un goccio di latte.

Sbattere prima le uova a parte, aggiungere il burro, poi unire la farina, la buccia di limone grattugiata, lo zucchero e per ultimo il lievito per dolci.

Mescolare bene con un cucchiaino di legno ed aggiungere man mano il latte, finchè l'impasto cola senza essere però troppo liquido, come in fotografia.



Versare in uno stampo imburrato e infarinato, e cuocere in forno ventilato a 180° per 40-45 minuti, facendo la prova con uno stecchino inserito al centro e in 3-4 punti finché non esce perfettamente asciutto. Sformare e lasciare raffreddare su una gratella.