

La ciambella di una volta...

Ingredienti:

Per l'impasto:

farina bianca	g.	350
zucchero	g.	150
burro	g.	70
uova (2 intere + un albume)		3
bustina di lievito in polvere		1
latte	CT.	4
scorza 1/2 limone		1
sale	pizzico	1

Per la tortiera:

Burro		QB.
Farina		QB.
Pangrattato		QB.
tuorlo d'uovo per la doratura (<i>quello non usato nell'impasto!</i>)		1
mandorle pelate	g.	50
zucchero in granelli		QB.

Preparazione:

Mettere al centro della farina il sale, due uova intere e una chiara d'uovo (riservando il tuorlo per la doratura della torta); cominciare a impastare aggiungendo via via lo zucchero, il burro ammorbidito una mezzoretta a temperatura ambiente, la scorza e di limone e, per finire, il lievito e il latte. Continuare a mescolare per almeno dieci minuti.

Nel frattempo, scaldare il forno a 180° (ventilato, calore inferiore) e imburrare una tortiera cospargendola poi con un po' di farina e pangrattato.

Disporre l'impasto nella tortiera, sbattere il tuorlo d'uovo tenuto da parte in una ciotolina (eventualmente aggiungendo due cucchiaini di latte) e usarlo poi per spennellare la superficie della torta.

Incidere con un coltellino tutto il centro dell'impasto e inserire nella fessura le mandorle spellate. Quindi decorare con la granella di zucchero.

Infornare a 180° C per circa 30'.

Togliere la tortiera dal forno appena pronta e appoggiarla su di una gratella. Appena possibile togliere la ciambella dalla tortiera e lasciarla raffreddare completamente prima di servirla.

A questo punto la ciambella è pronta per essere affettata e mangiata: ottima *pucciata* nel latte o nel caffelatte!

- Qualora non si disponga di una tortiera adatta, disporre sulla teglia un foglio di carta forno e mettersi una ciotola resistente al calore capovolta, imburrata e infarinata. Aiutandosi con le mani infarinate o una grossa spatola disporre l'impasto tutt'intorno alla ciotola non lasciando interruzioni.
Procedere poi come da istruzioni precedenti.