



Ciambella alla "Zelten"

INGREDIENTI

- farina 350 gr
- zucchero 300 gr
- burro 150 gr
- fichi secchi 200 gr
- uvetta 200 gr
- 1/2 litro di latte
- 1 bustina di lievito
- 4 uova
- 2 arance
- grappa
- sale
- 1 scodella di gherigli di noce tritati

ESECUZIONE

Lavorare i tuorli con lo zucchero, unire il burro a fiocchetti, poi il sale e la farina.

Aggiungere poi, sempre rimestando, il latte e l'uvetta, i gherigli, la buccia a listerelle delle arance e il succo.

Unire i fichi a pezzetti, la grappa, il lievito e gli albumi montati a neve.

Versare l'impasto in uno stampo imburato ed infornare per 45 minuti a 180°.

TORTIERA DUE FONDI
Ø cm 24 - 26 - 28



LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci. Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.