

DOLCI E DESSERT

Ciambella alla ricotta glassata

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Zucchero	300 g
Limone	1
Uova	3
Ricotta	400 g
Farina	320 g
Lievito per dolci	1 bustina
Gelatina di lamponi	1 cucchiaino
Zucchero a velo	200 g
Sale	1 pizzico
Confettini di zucchero (bianchi e rosa)	1 cucchiaio
Codetta di zucchero	

PER LO STAMPO

Burro

Preparazione

- 1 Lavorate i tuorli con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, poi unite la ricotta stemperata con la forchetta e quindi 300 g di farina setacciata con il lievito.
- 2 Amalgamate infine gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Imburrate e infarinate leggermente uno stampo da ciambella, versatevi il composto e cuocete un'ora nel forno già caldo a 180 gradi.
- 3 Fate raffreddare il dolce su una gratella. Lavorate lo zucchero a velo con 2 cucchiaini di succo di limone filtrato e quando il composto ricade come un nastro amalgamatevi la gelatina.
- 4 Spalmate il dolce con la glassa, quindi fatevi aderire i confettini e la codetta coprendo il più possibile la superficie della ciambella.