

DOLCI E DESSERT

Ciambella di Natale

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	240 g
Burro morbido più un poco per lo stampo	150 g
Zucchero	150 g
Uova a temperatura ambiente	4
Lievito per dolci	1 bustina
Limone	1
Sale	1 pizzico

PER IL DECORO

Ciliegine candite rosse e verdi (o piccoli frutti)	800 g
--	-------

■ Preparazione

- 1 Setacciate la farina (meno un cucchiaino) con il lievito. Mettete il burro a pezzetti in una ciotola, unitevi lo zucchero e un pizzico di sale e lavoratelo a lungo con il cucchiaino di legno fino ad avere un composto gonfio e spumoso.
- 2 Sempre mescolando, aggiungete le uova intere, una alla volta non aggiungendo il successivo fino a quando il precedente non sarà perfettamente amalgamato e, infine, poco alla volta, la farina con il lievito.
- 3 Lavorate energicamente l'impasto per qualche minuto: dovrà risultare piuttosto compatto e consistente. Imburrate uno stampo ad anello (diametro di 24 cm), infarinatelo e scuotetelo per far cadere l'eccesso di farina.
- 4 Versateci l'impasto, che dovrà arrivare circa a 3/4 d'altezza e livellate la superficie. Mettete la ciambella nel forno già caldo a 180 gradi e lasciate cuocere per circa 70 minuti.
- 5 Prima di toglierla dal forno, bucatela con uno stuzzicadenti: se rimane perfettamente asciutto, la cottura è completa. Lasciate raffreddare la ciambella nello stampo prima di sformarla.

- 6 Per decorarla, infilate ogni piccolo frutto con uno stuzzicadenti e coprite completamente la superficie della ciambella riempiendo i vuoti con le foglioline verdi.
- 7 Potete preparare la ciambella anche con molto anticipo: ben avvolta in carta oleata o chiusa in una scatola di latta, la ciambella si conserva bene anche per una settimana.