

DOLCI E DESSERT

Ciambella di noci al rum

DOSI

12 persone

■ Ingredienti per 12 persone

Farina	350 g
Burro	350 g
Zucchero	350 g
Banana mondata	150 g
Noci sgusciate	130 g
Rum	80 g
Uova	4
Lievito per dolci	1 bustina
Sale	1 pizzico
Limone	1

PER LO STAMPO

Burro

Zucchero

■ Preparazione

- 1 Mettete il burro in una ciotola e montatelo con lo sbattitore elettrico. Unitevi lo zucchero e un pizzichino di sale. Amalgamate una alla volta 3 delle uova, intere.
- 2 Setacciate la farina con il lievito e unitene metà, poi amalgamate il quarto uovo e la farina restante.
- 3 Aromatizzate con il rum, quindi unite le noci tritate e le banane, frullate con il succo spremuto e filtrato del limone. Imburrate bene uno stampo alto, da kugelhupf, rivestitelo di zucchero e versatevi il composto.
- 4 Cuocete nel forno a 180 gradi per circa un'ora e 15 minuti (provate il grado di cottura con uno stecchino, che dovrà uscire asciutto).
- 5 Lasciate raffreddare, sformate e servite con una crema pasticciera preparata con mezzo litro di latte, 4 tuorli d'uovo, 50 g di farina e 50 g di zucchero, raffreddata e mescolata con 200 g di panna montata.