



Ciambella con canditi - [Visualizza sul sito](#)
di valeriagavazzi

burro - vanillina - uova

Ingredienti:

250 gr. di farina
100 gr. di burro fuso
80 gr. di zucchero
3 tuorli
3 albumi
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
un pò di latte
qualche candito a pezzi

In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungere poi gli albumi montati a neve, il burro fuso, la farina mescolata con il lievito, la bustina di vanillina, il latte e i canditi.

Mescolare il tutto ungere una teglia versare l'impasto e mettere in forno preriscaldato a 180° per circa mezz'ora. (io ho il forno elettrico)

Una volta cotta lasciarla freddare toglierla dalla teglia .



