



Ciambella della vigilia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ciambella - arancia candita

Ingredienti

300 gr di burro
6 uova
350 gr di farina
70 gr di fecola
220 gr di zucchero
1 bustina di lievito
3 pizzichi di sale
60 gr di arancia candita
1 bicchierino di liquore all'arancia

Decorazione

100 gr di cioccolato fondente
100 gr di panna
ciliegine candite
confettini argentati

Preparazione

montare il burro con la meta' dello zucchero senza smettere di sbattere, aggiungere 1 tuorlo alla volta, poi aromatizzare con il liquore. unire le farine setacciate con il lievito e il sale, alternando gli albumi montati a neve ferma con lo zucchero restante.

completate con i canditi.

versate la massa nello stampo unto e infarinato, e ponete in forno a 175° per 45/50 minuti. quando la ciambella sarà cotta sformare e raffreddare sulla gratella.

portate intanto la panna a bollore, allontanatela dal calore e aggiungete il cioccolato tritato.

mescolate bene, poi versare la ganache sulla ciambella.

decorate con ciliegine candite e confettini argentati.