Ciambellone Angelica
 Inviato da Patty
Un ciambellone ottimo per la prima colazione.
INGREDIENTI
PER LA PASTA
 - 535 gr. farina
 - 1 cucchiaino di sale
 - 75 gr. zucchero
 - 13 gr. di lievito di birra
 - 75 gr. acqua
 - 120 gr. latte
 - 3 tuorli
 - 120 gr. burro
 - 50 gr. burro fuso
FARCIRE CON
 - 75 gr. uvetta bagnata
 - 75 gr. arancia candita a cubetti
oppure
 - 150 gr. uvetta bagnata
 - 150 gr. gocce di cioccolato
GLASSA
 - 1 albume + 4 cucchiai di zucchero a velo
 - spennellare con miele fuso
PREPARAZIONEFondere il lievito e impastare con gli ingredienti (burro alla fine); battere per 10'.
Lievitare 1 h. Stendere un rettangolo con spessore 3 mm. Pennellare di burro fuso, cospargere con l'uvetta ammollata e
l'arancia tritata oppure le gocce di cioccolato. Arrotolare il lato lungo e tagliare a metà per il lungo con un coltello. Girare i
pezzi in alto e intrecciare. Chiudere a ciambella e lievitare per 40'. Infornare per 25' a 200°. Pennellare con la glassa o
miele fuso.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:47