

## CIAMBELLONE



### INGREDIENTI

**400 gr** di farina oo **Dolci Soffici de Le Farine**

**Magiche**

**300 gr** di zucchero semolato

5 uova intere

**250 ml** di latte

**1 bustina** di vanillina DECORI'

**1 limone** (buccia grattugiata) Elisir Limone DECORI'

**1 cucchiaino** di miele

**100 g** di Gocce di Cioccolato DECORI'

**50 g** di arancia candita DECORI'

**50 g** di limone candito

**1 bustina** di lievito **Pan di Spagna vanigliato**

1 pizzico di sale

q.b. di zucchero a velo per spolverizzare DECORI'

 30 minuti



Media

### PROCEDIMENTO

1. Separa i tuorli dagli albumi in due diverse terrine.
2. Monta a neve ferma gli albumi con lo zucchero sino a ottenere una crema gonfia e spumosa e tieni da parte.
3. Lavora con uno sbattitore elettrico alla massima velocità i tuorli con il latte ed il burro fuso.
4. Aggiungi la farina, la buccia grattugiata del limone, la vanillina, il miele, un pizzico di sale e il lievito sino a ottenere un impasto cremoso e spumoso.
5. Incorpora gli albumi a neve mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non farli smontare.
6. Aggiungi le gocce di cioccolato e la frutta candita tagliata a pezzettini.
7. Versa l'impasto in uno stampo a ciambella imburrrato di 22 cm e metti in forno preriscaldato a 170° per 50 minuti (150° - ventilato).
8. Sforna e lascia raffreddare. Prima di servire spolverizzare con lo zucchero a velo.