

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.