



Ciambella altoatesina

Ingredienti

300 g di farina
1 bustina di lievito
100 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
2 uova
2 cucchiaini di latte
100 g di burro
200 g di nocciole macinate
1 fialetta di aroma alle mandorle
4 - 5 cucchiaini di acqua

Deliziosa ricetta pubblicata da [KUAHERI](#)

Mescolate farina e lievito e setacciateli sul piano di lavoro. Praticate una buca nel mezzo della farina e mettetevi lo zucchero, la vanillina, il sale, 1 uovo e il latte.

Con una parte della farina formate un impasto denso, quindi aggiungete il burro freddo tagliato a pezzetti e coprite col resto della farina. Impastate velocemente il tutto fino ad ottenere una pasta liscia.

Lasciate riposare l'impasto in frigo per una ventina di minuti.

Intanto preparate il ripieno: mescolate le nocciole macinate con la fialetta di aroma, mezzo tuorlo del secondo uovo e l'albume, poi aggiungete tanta acqua quanta ne basta per ottenere un impasto spalmabile.

Stendete la pasta a forma di rettangolo, distribuitevi sopra il ripieno in modo uniforme, arrotolate la pasta su se stessa e curvatela in modo da ottenere una ciambella, adagiatela sulla placca da forno coperta da carta da forno, pennellate la superficie con il mezzo tuorlo rimasto, mescolato con qualche cucchiaino di latte e praticate in superficie un'incisione non troppo profonda a zig zag. Infornare a 180° per 40 - 45 minuti.