



Ciambella di ricotta

Ingredienti

300 gr. di farina

250 gr. di zucchero

250 gr. di ricotta

100 gr. di burro

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

Zucchero a velo q.b.

Mescolare la farina con lo zucchero, amalgamare la ricotta poi unire il burro fuso, le uova sbattute e, per ultimo il lievito.

Mescolare molto bene fino ad ottenere un composto morbido. Versare in uno stampo unto ed infarinato, oppure rivestito con carta forno, oppure in uno stampo di silicone (come ho fatto io).

Cuocere in forno statico, preriscaldato a 180° per 40 minuti. Una volta sfornata la ciambella, spolverizzare con zucchero a velo.