

Ciambella dolce ai funghi



Ingredienti

- 300 g di funghi freschi,
- 250 g di farina gialla,
- 100 g di zucchero,
- 2 uova,
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci,
- 2 dl di latte,
- 1 cucchiaio di pangrattato,
- 1 fialetta di aroma mandorla,
- sale,
- zucchero a velo.

INGREDIENTE MASCHERATO: I FUNGHI

Pulite i funghi, passateli velocemente in acqua corrente e metteteli sul fuoco, senza alcun condimento, in una padella antiaderente. Fate saltare i funghi a fiamma viva per 1 minuto; salateli e continuate la cottura sino a quando l'acqua che emetteranno sarà evaporata. Spegnete la fiamma, versate i funghi in un piatto, lasciateli raffreddare e passateli al passaverdure, raccogliendo il ricavato in una terrina. Sgusciate le uova, conservando gli albumi da parte, e unite i tuorli al purè di funghi. Mescolate ripetutamente, quindi unite la farina, il lievito, una presa di sale, lo zucchero, il latte, il pangrattato, l'aroma di mandorla amara, quindi amalgamate. Montate a neve ben soda gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Coprite e lasciate riposare per 2 ore.

Ungete una tortiera e versatevi l'impasto in modo omogeneo; mettete in forno preriscaldato a 180°C e fate cuocere per circa 40 minuti. Fare raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

(esecuzione personalizzata e modificata di una ricetta del sito "Cuocazza").

Ha partecipato al concorso "L'INGREDIENTE MASCHERATO"