



Ciambella con le prugne

Ingredienti

250 gr farina 00

3 uova medie

160 gr zucchero

100 ml latte

600 gr prugne (circa 5 /6 prugne)

100 gr burro

1 cucchiaino di vaniglia oppure la buccia grattugiata di un limone

1 bustina lievito

1 cucchiaio di zucchero di canna

E' buonissima!!!!

Tagliare le prugne a fettine e metterle da parte.

Montare le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo e chiaro, fondere il burro e fare raffreddare; aggiungere al composto di uova e zucchero la farina setacciata con il lievito, alternandola al latte; unire il burro sciolto e freddo poi aggiungere la vaniglia o la buccia del limone.

Imburrare una teglia, versarvi il composto, coprire con le fettine di prugne tutta la superficie, aggiungere un cucchiaio di zucchero di canna e cuocere in forno preriscaldato a 180°, per 40 minuti.

Estrarre dal forno, fare raffreddare e cospargere di zucchero a velo.