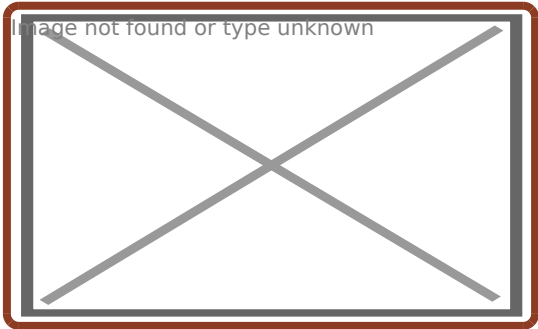


# Ciambella con granelle



|                 |            |             |                   |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|
| Preparazione: — | Cottura: — | Porzioni: — | Difficoltà: Media |
|-----------------|------------|-------------|-------------------|

## Ingredienti

## Procedimento

|                              |           |                                                                                                                                                 |
|------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| farina 00                    | 300 g     | • Mettiamo in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero, il sale e la vaniglia e lavoriamo tutto fino ad ottenere una crema ben montata. |
| zucchero                     | 180 g     |                                                                                                                                                 |
| burro                        | 100 g     | • Aggiungiamo le uova e continuiamo a lavorare il composto.                                                                                     |
| uova                         | 3         |                                                                                                                                                 |
| zucchero in granella         | 100 g     | • Aggiungiamo la farina e il lievito setacciati e infine il latte, poi continuiamo a lavorare il tutto.                                         |
| latte                        | 150 g     | • Trasferiamo il tutto nella teglia a forma di ciambella.                                                                                       |
| Lievito in polvere per dolci | 1 bustina | • Cospargiamo con la granella di zucchero                                                                                                       |
| essenza di vaniglia          | 1 fiala   | • Mettiamo in forno a 180 C per 30-40 minuti.                                                                                                   |
| sale                         | 1 pizzico |                                                                                                                                                 |