

Ciambelline glassate



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 35

Dosi per 6 persone

Sbatti 2 uova intere e un albume con lo zucchero semolato; unisci la cannella, la scorza del limone grattugiata e 80 g di burro a pezzetti, mescola bene. Setaccia 360 g di farina con il lievito, fai la fontana e versa nel mezzo il composto di uova. Impasta unendo poco a poco il latte tiepido ottenendo una pasta omogenea. Dividi l'impasto a pezzetti formando dei cilindri lunghi circa 10 cm e larghi un dito. Intrecciali due a due e congiungine le estremità in modo da formare delle ciambelline.

Mettile sulla placca da forno imburrate e infarinata, spennellale con un tuorlo e infornale a 180° C per 35. Mescola in una ciotola 1 albume con lo zucchero la velo e lavora la glassa per qualche minuto. Fai raffreddare le ciambelline e spennellale con la glassa. Rimettile in forno caldo ma spento per qualche minuto.

Ingredienti per 6 persone

- **Per le ciambelline:**
- 380 g di farina
- 3 uova
- 1 albume
- 150 g di zucchero semolato
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 limone
- 100 g di burro
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 dl di latte
- 100 g di zucchero al velo