CIAMBELLA

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di farina bianca,
- 100 g di fecola,
- 100 g di burro,
- 100 g di zucchero,
- 3 tuorli,
- 1 albume,
- 3 cucchiaini di latte,
- 1 bustina di lievito.

Unire le due farine, lo zucchero e i tuorli.

Mescolare e poco alla volta unire il burro fuso e il latte.

Incorporare l'albume montato a neve ferma e il lievito.

Mescolare rapidamente, versare l'impasto in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30'.