

CIAMBELLA ALASSIO

Ingredienti:

- 500 g di farina bianca,
- 1 noce di burro,
- 3 uova intere,
- 1/5 l di latte,
- 120 g di zucchero,
- uvetta candita,
- cedro candito oppure scorza di limone,
- 20 g di polvere lievitante,
- pezzettini di zucchero,
- mandorle tagliate sopra prima di mettere al forno.

Si sbattono i tuorli con lo zucchero.

Si aggiungono la farina, il latte ed il burro a poco per volta sempre mescolando al fine di avere una pasta omogenea.

Si mettono il cedro e l'uvetta passati nella farina.

Si aggiungono i bianchi sbattuti a neve e per ultima la polvere lievitante.

Si unge una tortiera di burro e si cuoce al forno per un'ora.