
CIAMBELLA ALL'UVETTA SULTANINA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di farina,
- 150 g fecola
- 200 g di burro,
- 200 g di zucchero,
- 100 g di uvetta sultanina,
- 3 tuorli,
- 1 bustina di lievito,
- sale.

Lavorare il burro, lo zucchero, la fecola, la farina e un pizzico di sale.

Unire il lievito, i tuorli uno alla volta (e qualche albume se l'impasto risultasse troppo duro) e infine l'uvetta ammorbida in acqua tiepida e ben strizzata.

Disporre l'impasto in una tortiera con foro centrale, imburata e infarinata, e cuocere in forno già caldo a 190°C per circa 1 ora.