



Ciambella con uvetta Sultanina

Porzioni : Per 8 persone

Ingredienti

- Farina
- Zucchero
- Burro
- Uova
- Latte
- Uvetta Sultanina
- Lievito
- Vanillina
- Limone
- Pizzico di sale

Quantità

- 300 gr
- 100 gr
- 140 gr
- 2
- 100 ml
- 100 gr
- Una bustina
- Una bustina
- 1

Procedimento

Preparazione 30minuti
Cottura 40 minuti
Forno 180°C

Ammollare l'uvetta con acqua tiepida per circa 30 minuti.
Montare il burro, a temperatura ambiente, con lo zucchero.
Unire le uova, la farina continuando a montare.
Aggiungere la buccia grattugiata del limone e il lievito.
Continuare a mescolare e aggiungere il latte poco alla volta fino ad ottenere un impasto omogeneo, per ultimo incorporare l'uvetta.
Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella e versarvi l'impasto .
Infornare a 180° per 40 / 45 minuti

Osservazioni e Varianti

La ciambella con uvetta è un dolce rustico.
Si tratta di una ricetta molto antica, la si trova infatti in quasi tutti i ricettari di inizio ventesimo secolo.
Essendo un dolce popolare si possono trovare numerose varianti che cambiano da regione a regione, le ricette vengono tramandate a livello familiare.
Pare che questo dolce sia originario della cucina dell'Emilia Romagna.
Una variante potrebbe essere la sostituzione del latte con dello yogurt al naturale e al posto del burro 125 ml di olio .

Foto

