

Ciambella da colazione



Ingredienti:

420 g farina 00

80 g fecola di patate

200 g burro

125 ml latte

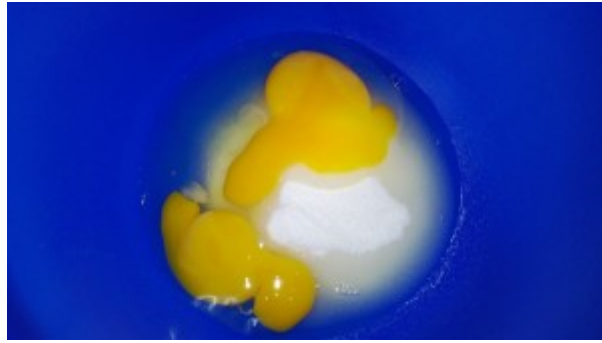
115 g zucchero

2 uova

1 bustina lievito per i dolci

1 barattolo marmellata

Frullate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale finché cambiano colore.



Aggiungete il burro ammorbidito ed il latte e frullate. Poi unite le farine ed il lievito.



Continuate con le fruste per ottenere un impasto liscio ed omogeneo.



Nello stampo imburrato distribuite metà del impasto. Sopra aggiungete la marmellata.



Aggiungete il resto del impasto e poggiate lo stampo nella pentola vuota.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa circa 25-30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 2 minuti. Alzate il coperchio e togliete lo stampo. Lasciate raffreddare nello stampo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.