


Ciambella al limone e menta

14 porzioni

 facile up to 20 Min.

- 1 Versa nella terrina la miscela, lo zucchero al velo contenuto nella bustina piccola, le uova, il burro, il latte, la scorza di limone e le foglie di menta.
- 2 Con lo sbattitore elettrico sbatti alla massima velocità per 3 minuti.
- 3 Distribuisci l'impasto in uno stampo a ciambella, diametro 24 cm, imburrito e cosperso di polvere di biscotti.
- 4 Cuoci per 40 minuti circa nella parte inferiore (media per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 165°C, a gas: 190°C).
- 5 Prepara la glassa mescolando lo zucchero al velo setacciato, il succo di limone, le foglie di menta tagliate a pezzettini e se necessario 2-3 cucchiaini d'acqua.
- 6 Metti la glassa in un conetto e distribuiscila sulla ciambella raffreddata e sformata. Termina la decorazione con la scorza di limone e le foglie di menta.
- 7 Conserva la ciambella pronta per il consumo in luogo fresco e asciutto e consumala entro 48 ore.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
3 uova
125 g burro molto morbido
80 ml latte a temperatura
ambiente
1 scorza grattugiata limone
15 foglie di menta fresca tagliate
a pezzettini

Per decorare:

250 g Zucchero al Velo
PANEANGELI setacciato
25 ml succo di limone
5 foglie di menta fresca tagliate a
pezzettini
foglie di menta fresca per
decorare
scorza di limone