


Ciambella zenzero e curcuma

circa 12 porzioni

 facile up to 40 Min.

Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di La Soffice allo Yogurt e "gocce" di cioccolato bianco
1 cucchiaino colmo di zenzero
5 g curcuma
250 g Zucchero al Velo
PANEANGELI

- 1 Accendi il forno a 165°C. Apri la busta. Versa il contenuto in una ciotola, aggiungi zenzero, curcuma e amalgama bene. Distribuisci l'impasto in uno stampo a ciambella, diametro 24 cm, imburato e cosperso di polvere di biscotti.
- 2 Cuoci sul ripiano inferiore del forno per 45 minuti circa. Puoi verificare la giusta cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito, il dolce è cotto.
- 3 Prepara la glassa mescolando lo zucchero al velo setacciato con 3-4 cucchiari d'acqua.
- 4 Metti la glassa in un conetto e distribuiscila sulla ciambella raffreddata e sformata. Prima di servire, a piacere spolverizza della curcuma sulla glassa.
- 5 Conservare la torta pronta per il consumo in frigorifero.