

Ciambella nuvola soffice

Autore: brandmade brandmade

Data: 15 Febbraio 2016



Ecco la **ciambella nuvola soffice**: una **ricetta semplice** e gustosa con ingredienti naturali. E che bontà!

Ricetta

1. Separate i tuorli dagli albumi
2. Fate sciogliere il burro e mescolatelo con i tuorli e lo zucchero
3. Aggiungete lentamente la farina e la scorza di limone grattugiata, continuando a mescolare bene in modo da ottenere un composto omogeneo
4. A parte sbattete gli albumi a neve
5. Incorporate molto delicatamente gli albumi al composto e mescolate bene
6. Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella di 26 cm di diametro , versate il composto e fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35-40 minuti
7. Lasciate raffreddare la ciambella e spolverizzata con lo zucchero a velo.

Varianti

Questa ciambella è già ottima così, simile ad una [torta paradiso](#). Tuttavia può essere arricchita ad esempio con la nutella, [con la panna montata](#), con pezzettini di mela nell'impasto, cannella o con la crema chantilly per ottenere una vera e propria torta!

E voi la amate così, al naturale, o con l'aggiunta di qualcosa di speciale?

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ciambella-nuvola-soffice/>

Generato il 20/04/2025