



---

## Ciambella senza glutine - Forno di Roby

### **Procedimento:**

dividere le uova e montare gli albumi a neve con un pizzico di sale.

Montare i rossi d'uovo con lo zucchero fino a renderli spumosi.

Aggiungere ai rossi il burro, il latte un po' alla volta, le farine e mescolare bene il tutto, aggiungere il lievito e la vaniglia.

Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella e cuocere a 180 gradi per 40 minuti.

### **[Forno di Roby](#)**

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/senza-glutine/ciambella-senza-glutine-forno-di-roby.html>