Ciambella con uvetta sultanina

Fai ammorbidire l’uvetta in acqua e Rum. In una ciotola adeguata metti la farina, le uova, il burro fuso, la scorza del limone, il lievito, lo zucchero, l’uvetta strizzata e amalgama tutto molto bene.

Fodera una placca con carta forno, versa il composto e modellalo con le mani, aggiungi sopra la granella di zucchero e metti in forno caldo 180 gr. per 25-30 minuti. Lascia raffreddare poi spolvera con zucchero a velo.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More