

Ciambella alle pesche



INGREDIENTI

Farina SUPER Molino Persello	175g
Farina di mandorle	50g
Uova	3
Burro	175g
Zucchero di canna	175g
Lievito per dolci	1 bustina
Amaretti sbriciolati	50g
Pesche	4
Limone	1

PROCEDIMENTO

1. Tagliate le pesche a pezzettini e mettetele in una ciotola con gli amaretti sbriciolati.
2. In una planetaria (o con una frusta elettrica) montate il burro morbido con lo zucchero; aggiungete poi le uova una alla volta e continuate a montare fino a ottenere una massa spumosa.
3. A questo punto incorporate nell'impasto la farina setacciata con il lievito e solo alla fine la farina di mandorle e la scorza grattugiata di un limone e mescolate delicatamente per non smontare la massa.
4. Ungete e infarinate uno stampo da ciambella, versatevi il composto e cuocete a 170°C per circa 1 ora.

OSSERVAZIONI