

Ciambelline

CON DONUT MAKER

dal blog www.chiarapassion.com

Ingredienti

Impasto

- g 250 farina
- g 16 lievito per dolci
- g 180 zucchero semolato
- 3 uova
- ml 250 panna fresca
- scorza grattugiata di 1 limone
- un pizzico di sale

Glassa

- g 250 zucchero a velo
- 3 cucchiaini di succo di limone

Procedimento

1. Montare con le fruste elettriche le uova con lo zucchero per 3 minuti, aggiungere successivamente la panna, liquida, e continuare a montare per un paio di minuti;
2. Unire la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale e continuare a montare per ottenere un impasto liscio e omogeneo ;
3. Oliare le piastre della donut maker, accenderla e attendere che arrivi a temperatura. Nel frattempo inserire l'impasto in una sac a poche, sarà più comodo dosarlo nella donut maker;
4. Usare un po' di pazienza per cuocere nella donut maker le ciambelline, ne sarete ripagati!

Note

Ecco la [Donut Maker](#)



Enjoyed best when shared