

Ciambella alla ricotta

Semplice e veloce. Ottima per la colazione.

Ingredienti:

- 2 uova
- 200 gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 250 gr di ricotta

Sbattere molto bene le uova intere con lo zucchero, fino ad ottenere una spuma molto chiara. Unire la ricotta fresca e per ultimo il lievito con la farina. Impastare bene fino a lisciare il composto.

Imburrare e infarinare uno stampo, versarvi il composto e cuocere in forno a 175° per 40 minuti circa, ma fare la prova con lo stecchino finché non esce asciutto.