29

Ricetta numero ventinove

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



La ciambella di Lucia

Per prima cosa preriscaldare il forno a	200 gradi.
Una tortiera apribile da 28 cm di diametro, meglio ancora se con il «buco» al centro	Imburrare e infarinare leggermente tutto lo stampo.
300 g di burro	farlo solo sciogliere in un pentolino.
250 g di zucchero **4 uova**	e montare bene a spuma.
1 limone, succo e scorza **200 g di mela sbucciata e grattugiata**	e aggiungere.
400 g di farina mescolata con 1 bustina di lievito per dolci	Incorporare la farina al composto di uova e zucchero, alternandola con il burro fuso.
50–100 g di pinoli	Versare l'impasto nello stampo, cospargere con e infornare. Abbassare la temperatura a 180 gradi e cuocere per circa 35 minuti.

Si prepara come una normalissima torta, eppure ha qualcosa di davvero speciale! Quando compare in tavola a colazione la domenica, i nostri ospiti ci chiedono sempre la ricetta.

IL CONSIGLIO DI VERONICA:

La versione con la mela grattugiata è la nostra preferita. Abbiamo provato anche con la confettura di mele cotogne o con un'altra purea di frutta. Sperimentate pure!