



Ciambellone al limone e mascarpone

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 6 persone:

- 270 farina per dolci**
- 12 lievito per dolci*
- 160 succo di limone
- 200 burro
- 280 zucchero semolato
- 3 uova
- 125 mascarpone
- 2 limoni non trattati (la scorza grattugiata)
- 350 zucchero a velo*

Preparazione:

Mescolate in una ciotola 250 g di farina e il lievito per dolci, e setacciate questo mix. In un'altra ciotola, con le fruste elettriche, montate 180 g di burro a temperatura ambiente con lo zucchero semolato, sino a ottenere una crema liscia e spumosa. Unite la scorza grattugiata di 1 limone e mescolate bene.

Unite le uova, uno alla volta, mescolando per incorporarle perfettamente. Aggiungete poco alla volta gli ingredienti secchi, alternandoli con il succo di limone (in tutto 120 ml) e il mascarpone. Mescolate con una spatola, ma solo per unire gli ingredienti, senza lavorare eccessivamente l'impasto.

Versate il composto nello stampo imburrato e infarinato, e mettete in forno già caldo a 180 °C. Fate cuocere per 40-45 minuti circa. Togliete dal forno, fate raffreddare la torta per almeno 10-15 minuti e poi sformatela su una gratella, in modo che si raffreddi completamente.

Preparate la glassa: mescolate perfettamente lo zucchero a velo setacciato con il succo di limone rimasto, lavorando fino a ottenere un composto denso e senza grumi. Versate la glassa così ottenuta sulla torta fredda, e decorate con la scorza grattugiata del limone rimasto.

Ricetta di Simonetta Nepi

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e**

Windows).

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**