

Pasta ciambella bolognese

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 20/10/2010

Ciambella bolognese: - 250 gr. di farina 00 - 80 gr. di zucchero - 80 gr. di burro appena ammorbidito in bagnomaria - 2 uova - 2 cucchiaini rasi di lievito per dolci - rapatura scorza 1/2 limone.



Farcitura

- 2 cucchiaini di marmellata a piacere (io una specie di savor piccante, fatto da me)

- 130 gr. di amaretti - mezza tazza di cereali soffiati al cacao

- 3 uova - 2 cucchiaini di zucchero - 1 cucchiaio raso di farina

- 1/2 tazza di amaretto o altro - un pizzico di noce moscata

ammorbidito a bagnomaria, la buccia di limone grattugiata, e impastare : si ottiene una pasta morbida, tenera.

nellata sul fondo, e bagnare rapidamente gli amaretti nell'amaretto o rum, da ricoprire bene tutta la superficie.

scolare bene per non avere grumi, aggiungere un po' di noce moscata e qualche goccio del liquore se rimane.

Cospargere gli amaretti con i cereali e sopra versarvi la crema!



Cuocere per 25-30 min. a 170 ad aria . Pasta + ingredienti farcitura

on lo stesso tipo di impasto si può fare la torta di tagliatelle. C







- FINE -

