

Ciambellone alle ciliegie senza glutine e lattosio

Autore : Foodici

Data : 24 Giugno 2016



Morbido, goloso e gluten free

Il ciambellone è una ricetta facile e veloce da realizzare che permette di poter essere modificata secondo il gusto o il periodo dell'anno aggiungendo negli ingredienti frutti di stagione.

La ricetta che abbiamo realizzato ha come ingrediente principale le ciliegie, frutto di stagione che quasi tutti amano mangiare.

Morbido e goloso è perfetto da mangiare per la prima colazione o per la merenda, inoltre, la nostra ricetta è realizzata con prodotti *gluten free* e con farina di riso che rendono questo dolce ideale per celiaci o per chi ha intolleranze al lattosio e al glutine.

Ingredienti :

- 2 uova
- 200 g farina senza glutine per dolci
- 1 bicchiere latte di riso o se volete anche il latte intero per chi non è intollerante al latte
- 2 cucchiaini lievito per dolci
- 140 g di zucchero di canna
- q.b. buccia di limone non trattati grattugiata
- 20 Ciliegie
- 25 g olio di semi

Preparazione:

Per realizzare il ciambellone dovete montare le uova con lo zucchero, quando il composto sarà diventato gonfio e spumoso aggiungete l'olio, il limone grattugiato, la farina e il lievito e il latte di riso.

Nel frattempo lavate bene le ciliege, tagliatele a metà, eliminate il nocciolo e passatele nella farina prima di incorporarle nel composto del ciambellone. Aggiunte le ciliege al composto, amalgamate bene tutti gli ingredienti con l'aiuto di una spatola e versate tutto in una tortiera imburrata. Infornate in forno ventilato caldo a 170 ° C per 30 minuti circa;nel caso fate la prova con lo stecchino di legno.

Una volta raffreddato il ciambellone sarà pronto da gustare e, se vi piace, potete aggiungere una spolverata di zucchero a velo.

Per conoscere altre gustose ricette cliccate [qui](#)

