

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Ciambelline dolci al mais e farina



300 gr di farina di mais fine gialla (fioretto)

200 gr di farina

100 gr di zucchero semolato

180 gr di burro

un tuorlo

una bustina di lievito per dolci

mezzo bicchiere di latte

zucchero a velo oppure cannella



Accendete il forno a 200°. Fate fondere 150 gr di burro. Mescolate bene la farina di mais con 175 gr di farina, lo zucchero e il lievito.

Incorporate il burro fuso e il tuorlo, impastate e aggiungete il latte necessario in modo da ottenere un composto omogeneo e non troppo sodo.

Imburrate begli stampini a ciambella da 85 ml, infarinateli e poi riempiteli con il composto livellandone bene la superficie.

Infornate e fate cuocere per 20 minuti circa. Le ciambelline dovranno essere appena dorate in superficie.

Attendere pochi minuti, sfornatele e lasciatele raffreddare su un griglia. Servite spolverate di zucchero a velo oppure di cannella.