


Ciambella glassata ai mirtilli

circa 12 porzioni

 Facile

 fino 20 Min.



Cosa ti serve per l'impasto:

500 g Base per pasta morbida

4 uova

150 g burro a temperatura ambiente

50 ml latte a temperatura ambiente

125 g mirtilli

circa 20 g biscotti finemente tritati

Per glassare:

100 g zucchero al velo

circa 1 - 2 cucchiaini di succo o purea di mirtilli

- 1 Versa nella terrina la miscela, le uova e il burro. Lavora con lo sbattitore alla massima velocità per circa 3 minuti, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungi il latte ed incorpora delicatamente con un cucchiaino fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Incorpora delicatamente i mirtilli.
- 2 Versa l'impasto in uno stampo a ciambella (diametro 22 cm altezza 12 cm), imburato e cosparso con la polvere di biscotti.
- 3 Cuoci per circa 55 minuti sul ripiano basso del forno elettrico (medio del forno a gas) a 180°C.
- 4 Prepara la glassa, stemperando lo zucchero al velo setacciato aggiungendo il succo o la purea di mirtilli. Distribuisci la glassa sul dolce raffreddato e lasciala asciugare a temperatura ambiente.
- 5 Conserva il prodotto a temperatura ambiente.