

Image not found or type unknown



---

**LA RICETTA**

# **Anello di San Luigi Gonzaga**

**CULTURA**

13\_06\_2021

## **Ingredienti per uno stampo a ciambella di 24 cm (alto 6 cm)**

- 200 g di farina di mandorle (in alternativa mandorle intere, senza la pellicina, finemente macinate nel frullatore)
- 150 g di fecola di patate
- 200 g di burro + q.b. per spennellare la tortiera
- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 1 bustina di lievito
- mandorle a lamelle q.b.

### **Per la decorazione**

- zucchero a velo q.b.

### **Preparazione**

Far fondere il burro in un padellino e lasciarlo intiepidire. Spennellare lo stampo con il burro, poi cospargerlo con le lamelle di mandorle, facendole aderire un po' dappertutto. Mettere lo stampo in frigorifero.

Frullare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e ben montato. Aggiungere a filo il burro fuso, continuando a mescolare con la frusta. Unire anche la farina di mandorle e la fecola di patate setacciata insieme al lievito, quindi mescolare bene per amalgamare perfettamente il composto.

Riprendere lo stampo dal frigorifero, versarvi lentamente il composto e mettere nel forno già caldo a 170°C per 30 minuti circa.

Estrarre la ciambella dal forno, sformarla e lasciarla raffreddare, infine cospargerla ancora con qualche lamella di mandorla e abbondante zucchero a velo.