

**Ciambella per la festa della mamma!**  
**(Ricetta di Maestra Daniela)**

**Ingredienti per una tortiera a ciambella del diametro di 26 cm.**

**Per l' impasto:**

350gr di fragole  
125ml di panna liquida  
4 uova  
300 gr di farina 00 auto lievitante  
100gr di fecola di patate  
250gr di zucchero semolato

**Per farcire:**

200 gr di fragole  
250 gr di confettura di fragole  
20 gr di zucchero a velo  
250 gr di panna montata

Frullare le fragole precedentemente lavate, poi unire i tuorli, lo zucchero, la panna liquida e la farina auto lievitante setacciata con la fecola.

Dopo aver lavorato molto bene tutti gli ingredienti con l' aiuto di una planetaria o di una frusta elettrica, incorporare delicatamente gli albumi montati già a parte.

Ora trasferire il profumato impasto nella tortiera e infornare a 170- 180 gradi per circa 40 min, dipende dal forno, fare la prova stecchino!

Quando la torta si sarà raffreddata tagliarla a metà e farcirla con uno strato di marmellata di fragole, uno di panna montata con lo zucchero a velo e fragole tagliate a rondelle. Richiudere quindi con il coperchio, riempire il buco della ciambella con un po' di panna e fragoline o comunque decorare a piacere anche con delle fragole ricoperte con cioccolato bianco... Cospargere con

zucchero a velo e tenere in frigorifero prima di servire!  
A tutte le mamme un dolce augurio!!