

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!!