

# Ciambella Alla Ricotta Glassata

Lavorate i tuorli con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, poi unite la ricotta stemperata con la forchetta e quindi 300 g di farina setacciata con il lievito. Amalgamate infine gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Imburrate e infarinate leggermente uno stampo da ciambella, versatevi il composto e cuocete un'ora nel forno già caldo a 180 gradi. Fate raffreddare il dolce su una gratella. Lavorate lo zucchero a velo con 2 cucchiaini di succo di limone filtrato e quando il composto ricade come un nastro amalgamatevi la gelatina. Spalmate il dolce con la glassa, quindi fatevi aderire i confettini e la codetta coprendo il più possibile la superficie della ciambella.

## Ingredienti

300 G Zucchero  
1 Limone  
3 Uova  
400 G Ricotta  
320 G Farina  
1 Bustina Lievito Per Dolci  
1 Cucchiaino Gelatina Di Lamponi  
200 G Zucchero A Velo  
1 Pizzico Sale  
1 Cucchiaino Confettini Di Zucchero (bianchi E Rosa)  
Codetta Di Zucchero  
Per Lo Stampo:  
Burro

## Note

Preparazione: 65 minuti.