La ciambella di una volta

Ingredienti:

Per l'impasto:		
farina bianca	gr	350
zucchero	gr	150
burro	gr	70
uova (2 intere + un albume)		3
bustina di lievito in polvere		1
latte	CT	2
scorza 1/2 limone		1
sale	pizzico	1
Per la tortiera:		
Burro		QB
Farina		QB
Pangrattato		QB
tuorlo d'uovo per la doratura *(quello non usato nell'impasto!)*		1
mandorle pelate	gr	50
zucchero in granelli		QB

Preparazione:

Mettere al centro della farina il sale, due uova intere e una chiara d'uovo (riservando il tuorlo per la doratura della torta); cominciare a impastare aggiungendo via via lo zucchero, il burro ammorbidito una mezzoretta a temperatura ambiente, la scorza e di limone e… … per finire, il lievito e il latte. Continuare a mescolare per almeno dieci minuti.
Questo passaggio è fondamentale: è la lunghezza del tempo dell'impasto finale che garantisce che la torta, quando in tavola, non si sbricioli troppo!
Nel frattempo scaldare il forno a 180° (ventilato, calore inferiore) e imburrare una tortiera cospargendola poi con un po' di farina e pangrattato.
Disporre l'impasto nella tortiera, sbattere il tuorlo d'uovo tenuto da parte in una ciotolina (eventualmente aggiungendo due cucchiaini di latte) e usarlo poi per spennellare la superficie della torta.
Incidere con un coltellino tutto il centro dell'impasto e inserire nella fessura le mandorle spellate. Quindi decorare con la granella di zucchero.
Infornare a 180° C per circa 30'.
Togliere la tortiera dal forno appena pronta e appoggiarla su di una gratella. Appena possibile togliere la ciambella dalla tortiera e lasciarla raffreddare completamente prima di servirla.

A questo punto la ciambella è pronta per essere affettata e mangiata: ottima *pucciata* nel latte o nel caffelatte!