

# Ciambellone senza lievito, la ricetta soffice per la colazione

**Autore:** Redazione

**Data:** 24 Marzo 2020



Il **ciambellone senza lievito** [fatto in casa](#) è un perfetto dolce da [colazione](#). Potete gustarlo anche mentre bevete il tè del pomeriggio o, in generale, per fare una **piccola pausa** dolce nel corso della giornata.

Per la **ricetta** [non vi servirà il lievito](#), ma non temete: il risultato sarà altrettanto goloso. Vediamo subito come si prepara il ciambellone senza lievito.

## Come fare il Ciambellone senza lievito

### Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 250 g di zucchero semolato

- 150 ml di latte intero
- 4 uova intere
- 40 g di burro a temperatura ambiente
- 10 g di bicarbonato di sodio
- zucchero a velo

## **Procedimento**

1. Separate i tuorli dagli albumi.
2. Montate gli albumi a neve.
3. Unite lo zucchero ai tuorli e sbatteteli con le fruste (a mano o elettriche), quindi aggiungete il latte.
4. Aggiungete ai tuorli la farina setacciata, il bicarbonato e il burro a temperatura ambiente, continuando a mescolare con movimenti delicati dal basso verso l'alto.
5. Se volete, potete aggiungere anche la scorza di limone grattugiata.
6. Unite anche gli albumi montati a neve, facendo attenzione a non smontarli.
7. Versate il composto nello stampo e cuocete in forno già caldo, non ventilato, a 180°C per circa 40 minuti.
8. Sfornate e completate con lo zucchero a velo

***Buon appetito!***

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ciambellone-senza-lievito-ricetta/>

Generato il 24/05/2025