

La ricetta della Ciambella di Pasqua, il dolce soffice da fare in casa

Autore: Redazione

Data: 10 Aprile 2020



La **ricetta** della **Ciambella di Pasqua** è facilissima da [fare in casa](#) e permette di portare in tavola un **dolce morbido e goloso**. Per prepararla, non serve [burro](#). Viene cotta in forno e farcita con glassa bianca.

Piacerà a grandi e piccini e, anche il giorno dopo, sarà buonissima per la [colazione](#). Insomma, non ci sono motivi per non sperimentarla! Ecco **come fare in casa la Ciambella di Pasqua**.

Ciambella di Pasqua fatta in casa

Ingredienti

- 500 g di farina
- 300 g di zucchero

- 200 ml di latte tiepido
- 3 uova
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 bustina di lievito per dolci vanigliato
- scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 300 g di zucchero a velo
- 1 albume
- succo di 1 limone

Procedimento

1. Sbattete le uova con lo zucchero e l'olio fino ad ottenere un composto spumoso.
2. Aggiungete il latte leggermente intiepidito e mescolate.
3. Unite anche la farina, poco alla volta, la scorza grattugiata del limone e il lievito.
4. Continuate a lavorare il composto, che deve risultare omogeneo e senza grumi.
5. Versate il composto in uno stampo da 28 centimetri di diametro, imburrato e infarinato.
6. Cuocete a 200°C nel forno già caldo, per circa 40 minuti.
7. Sfornate e fate freddare, mentre preparate la glassa.
8. Mescolate lo zucchero a velo con l'albume e il succo di limone, fino a ottenere un composto liscio e lucido.
9. Coprite la Ciambella di Pasqua con la glassa.

Buon appetito e Buona Pasqua!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ciambella-di-pasqua-ricetta/>

Generato il 17/04/2026