

# Ciaramicola

**Difficoltà:** bassa 🍴

**Preparazione:** 10 minuti

**Cottura :** 35 minuti

## **Ingredienti:**

400 gr di farina 00

50 gr di farina di mandorle

2 uova

120 gr di zucchero

120 gr di burro

35 gr alchermes

una bustina di lievito per dolci

la scorza di un limone

## **Per la guarnizione:**

2 albumi d'uovo

150 gr di zucchero a velo vanigliato

confettini colorati

Setacciare le farine con il lievito e porle a fontana sul piano di lavoro. Al centro unire lo zucchero, le uova, il burro leggermente ammorbidito, il liquore, la scorza del limone e lavorare a mano, impastando fino a che il composto non diventa omogeneo, liscio e non appiccicoso. Arrotolare la pasta sul tavolo, tagliare e tenere da parte un pezzetto. Adagiare la pasta a formare una ciambella su una teglia tonda imburrata ed infarinata (la tortiera non deve avere la forma di ciambella). Con la pasta tenuta da parte formare due rotolini e applicarli a croce al centro della ciambella cercando di sigillare le estremità schiacciando leggermente con le dita.

Infornare il dolce a 170°C per 30 minuti. Sfnare la ciaramicola e lasciarla riposare. Abbassare il forno a 100°C. Nel frattempo montare a neve fermissima gli albumi con

lo zucchero a velo, poi con una spatola spalmare gli albumi montati sulla superficie della torta creando dei piccoli ciuffetti. Cospargere la meringa con i confetti ed infornare nuovamente per far asciugare la meringa, tenendo lo sportello del forno leggermente aperto. Non deve prendere colore, ma risultare bianchissima, ci vorranno all'incirca 30-40 minuti, controllando spesso.

