



CIAMBELLINE ALLA MELISSA



**MELISSA
OFFICINALIS**



INGREDIENTI

- › 110 g di burro
- › 200 g di zucchero
- › 2 uova
- › 1 pugno di foglie di melissa fresche
- › 180 g farina 00
- › 1 cucchiaino di lievito per dolci
- › 180 ml di latte
- › zucchero a velo per spolverizzare

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 50 min

PROCEDIMENTO

Mettere in infusione a freddo le foglie di melissa nel latte per una notte, il giorno dopo, prima di preparare il dolce, dare una veloce scaldatura al latte, per infonderlo meglio di melissa e poi filtrarlo.

A latte freddo procedere con la preparazione dell'impasto. Imburrare ed infarinare la teglia con i 12 stampi da ciambelline. In una ciotola sbattere il burro ammorbidito con lo zucchero fino a renderlo spumoso, unire le uova e continuare a sbattere. Unire in una ciotola la farina e il lievito in polvere. Unire la farina al composto di burro e uova alternando con il latte alla melissa e continuando a sbattere. Con un cucchiaino versare l'impasto negli stampini.

Cercate di riempire gli stampi per 3/4 della loro capacità. Infornare in forno già caldo a 180°C per 30 minuti circa, finché gonfi e ben colorati. Togliere dal forno, aspettare 5 minuti poi sformare e far raffreddare su una gratella. Servire spolverizzando con zucchero a velo.