

Berlingozzo

Dolce al forno
tipico della Toscana
dalla classica forma
a ciambella



Tempi

20 minuti di preparazione

35 minuti di cottura

Stampo a ciambella da 22 cm.

Ingredienti

250 g di farina 00

150 g di zucchero

2 uova + 2 tuorli

50 g d'olio d'oliva

1 scorza di limone

1 bustina di lievito

Preparazione

In una ciotola mescola uova, tuorli e zucchero.

Unisci poi l'olio d'oliva a filo e la scorza grattugiata del limone.

Aggiungi la farina e il lievito per dolci.

Mescola con una spatola fino a ottenere un impasto uniforme e ben amalgamato.

Imburra e infarina lo stampo da ciambellone e versate l'impasto.

Cuoci il berlingozzo in forno preriscaldato e ventilato a 180° per circa 35 minuti.

Per lo sciroppo

In un pentolino metti lo zucchero e il succo d'arancia.

Fai cuocere a fiamma bassa, continuando a mescolare, per circa cinque minuti.

Spennella lo sciroppo sulla superficie del berlingozzo e decora con granella di zucchero.

Lorenzo
de' Medici
lo ricorda
in questi versi:

*“Donne, noi siam giovani
fornai, de l'arte nostra
buon'maestri assai: noi
facciam berlingozzi e
zuccherini”*

Lorenzo de Medici,
Canzona de' fornai dai Canti
carnascialeschi

