

# 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

