

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

300 g di farina  
300 g di zucchero  
150 g di burro  
3 uova  
1 buccia di limone grattata  
1 bustina di lievito  
mezzo bicchiere di latte.

## PREPARAZIONE

**1** Montare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro morbido, la farina, il limone grattato.

Sciogliere il lievito nel latte ed amalgamare al composto.

**2** Versare l'impasto in una teglia a forma di ciambella e cuocere a 170 gradi per 45'.