

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella romagnola

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

2 uova  
7 cucchiaini di zucchero (8 se la preferite un pò più dolce)  
1 pizzico di sale  
13 cucchiaini colmi di farina 00  
4 cucchiaini colmi di fecola di patate  
10 g di lievito per dolci  
mezzo bicchiere di olio di semi  
mezzo bicchiere di latte  
1 bicchierino di liquore al limone oppure la scorza grattugiata di un limone  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE



**2** In una ciotola mettete le uova, lo zucchero ed un pizzico di sale.



**3** Senza mescolare aggiungete la farina, la fecola, il lievito, il latte e l'olio.



4 Infine unite il liquore (o scorza di limone).



5 Mescolare bene.



6 Fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e consistente.



- 7 Ricoprite una placca da forno con carta forno e versate il composto a partire dal centro e stendete leggermente con il dorso di un cucchiaio.



- 8 Infornare a 180°C per 45 minuti.

Spolverizzate con lo zucchero a velo.



