

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone con limoncello

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di farina
100 g di fecola di patate
2 uova medie
100 g di burro sciolto
200 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale
4 cucchiari di limoncello
1 bustina di lievito per dolci
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare lo zucchero con il burro, aggiungete i tuorli e continuate a montare.

Aggiungete poi vanillina, limoncello, farina e fecola, latte ed il lievito.

Montare da parte gli albumi d'uovo, aggiungerle all'impasto precedente e mescolare bene.

Versate il composto in uno stampo per ciambella da 24 cm imburato e infarinato

Infornate in forno preriscaldato a 170°C per 50 minuti.

Completate con lo zucchero a velo.



