

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambellone con mele

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

360 g di farina  
200 g di zucchero  
120 g di burro o olio o latte  
5 uova  
1 bustina di lievito per dolci  
la scorza di 1 limone tritato  
mele tagliate a fette.

### PREPARAZIONE

**1** In una terrina lavorare insieme lo zucchero con le uova.

Aggiungere 350 g di farina e 100 g di burro fuso a bagnomaria, mescolando bene.

Aggiungere alla fine il lievito setacciato e la scorza di limone grattugiata. fare uno strato di pasta e mettere le mele a fette, poi un altro strato di pasta e ancora mele.

Imburrare uno stampo per ciambelle ed infarinarlo.

Versarvi il composto e cuocere in forno caldo 30 minuti circa.

**2** Sfornare e lasciare raffreddare.