

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Berlingozzo

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di farina 00
250 g di zucchero
4 uova
100 g di burro fuso
scorza grattugiata di 1 limone
mezzo bicchiere di latte a temperatura ambiente
1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

1 Mettete tutti gli ingredienti tranne il lievito in una ciotola e con le fruste elettriche montare per 10 minuti a questo punto aggiungete il lievito e incorporatelo.

Imburrate ed infornate uno stampo per ciambella e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 40 minuti.

