

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella al latte

di: *V@lentin@77*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

- 400 g di farina 00
- 150 g di zucchero
- 70 g di burro
- 250 ml di latte
- 100 ml di Marsala
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 limone biologico
- 2 uova
- 1 pizzico di sale.

### PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mettete la farina setacciata, lievito e sale, zucchero, scorza grattugiata del limone, le uova e 50 g di burro morbido a pezzetti.



- 3 Impastare bene gli ingredienti, unite il latte poco per volta e mescolare.



4 Aggiungete il Marsala.



5 Continuate a mescolare fino ad aver un composto morbido e liscio.



6 Imburrate con il burro rimasto ed infarinate uno stampo per ciambella dai bordi alti e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 45 minuti.

