

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella romagnola

di: *DolceRobi*

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.



