

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone classico

di: *Cri*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

300 g di farina per dolci (senza lievito)

4 uova medie

200 g di zucchero

200 g di burro o margarina

200 ml di latte intero

2 cucchiaini da caffè di aroma al limone
(liquido)

1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

- 1 Far sciogliere a bagno maria o nel microonde il burro. Versarlo, poi, nel mixer (oppure si possono usare le fruste elettriche). Aggiungere le uova, il latte, lo zucchero e l'aroma. Mescolare per qualche secondo. Unire, quindi, in più riprese la farina precedentemente mescolata con il lievito. Una volta aggiunta tutta la farina, "mixare" per circa 1 minuto. Versare l'impasto in uno stampo da ciambellone di media grandezza (già imburrato ed

informato). Cuocere in forno preriscaldato, a 220 gradi, per 40 minuti. A cottura ultimata, aprire leggermente il forno (giusto uno spiraglio) ed aspettare circa 8-10 prima di sfornare il dolce. Buon appetito!