

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone con limoncello

di: *flowy*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

250 g di farina
100 g di fecola di patate
2 uova medie
100 g di burro sciolto
200 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di vanillina
un pizzico di sale
4 cucchiai di limoncello
1 bustina di lievito per dolci
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare lo zucchero con il burro,

aggiungete i tuorli e continuate a montare.

Aggiungete poi vanillina, limoncello, farina e fecola, latte ed il lievito.

Montare da parte gli albumi d'uovo, aggiungerle all'impasto precedente e mescolare bene.

Versate il composto in uno stampo per ciambella da 24 cm imburrato e infarinato

Infornate in forno preriscaldato a 170°C per 50 minuti.

Completate con lo zucchero a velo.



