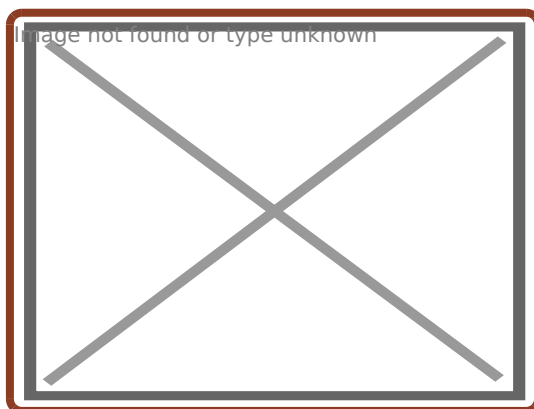


Ciambella della nonna



Preparazione: 10 min

Cottura: 1h

Porzioni: 1

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

farina 00	400 g	• Mettere in una ciotola la farina e il burro e impastare.
zucchero	180 g	• Aggiungere anche le uova, lo zucchero, la scorza di limone e un pizzico di sale.
burro	100 g	
uova intere	2	• A questo punto aggiungere il latte poco per volta.
tuorlo d'uovo	1	• Mettere il composto in una tortiera per ciambelle con la granella di zucchero.
latte	1/2 bicchiere	
scorza di limone	un po'	• Far cuocere in forno a 180 gradi per 60 minuti.
granella di zucchero	un po'	• Sforare, sformare e impiattare
sale	1 pizzico	