

Ciambellone

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: —	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

Uova — 5
Zucchero — 240 g
Olio — 180 ml
Farina 00 — 480 g
Latte — 300 ml
Buccia grattugiata — di 2 limoni
Lievito per dolci — 1 bustina
Vaniglia — 1 fialetta

Procedimento

- Montare i tuorli con lo zucchero.
- Aggiungere olio e latte a filo, la buccia di limone e la vaniglia.
- Incorporare poco alla volta la farina setacciata insieme al lievito.
- Unire infine gli albumi montati a neve.
- Versare nello stampo (tipo "Versilia" da 26 cm), volendo cospargere con granella di zucchero.
- Cuocere a fuoco/forno medio-alto per 5 minuti, poi abbassare appena sopra il minimo e proseguire per circa 1 ora e 5 minuti.