



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Ciambellone



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una teglia per ciambellone**

Ingredienti

- 1 Kg di farina
- 300 gr di zucchero
- 6 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere d'olio
- lievito
- limone
- sale

Preparazione Ciambellone

Passo 1.

Amalgamare uova e zucchero, aggiungere quindi uno alla volta gli altri ingredienti continuando a mescolare.

Passo 2.

Stendete l'impasto su una teglia con della carta forno (o del burro) e fate cuocere a 180° per 40 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)