



(<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>)