

Ciambellone

- 500 gr. farina
- 200 gr. di zucchero
- 200 gr. latte
- 150 gr. di olio di semi
- 4 uova
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 o 2 bustine di lievito
- 1 bicchierino di anice o sambuca
- 1 scorza di limone grattugiato

Preparazione:

Lavorare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere latte olio e farina mescolando bene. Aggiungere la scorza di limone grattugiata e il liquore.

Montare gli albumi a neve e mescolarli (con cucchiaino di tavola) al precedente composto.

Aggiungere per ultimo il lievito e versare l'impasto in una teglia imburrata ed "infarinata" nel forno a 180 C per 40 minuti circa. Quando il ciambellone e' raffreddato, si puo' spolverare con zucchero a velo.

~ Sauro