

# Ciambellone



## INGREDIENTI

Farina Italia Molino Persello	300g
Zucchero	150g
Burro fuso	150g
Fecola	150g
Uova	3
Panna	150mL
Lievito per dolci	1 bustina
Scorza di limone grattugiata	
Sale	

## PROCEDIMENTO

1. Montate a crema soffice i tuorli con lo zucchero.
2. Aggiungete le farine setacciate con il lievito alternandole alla panna, la scorza di limone e il burro fuso.
3. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli al composto.
4. Versate l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato.
5. Infornate a 180°C per 40-45 minuti.

## OSSERVAZIONI

Antico Molino  
F.lli Persello