

# Ciambella Romagnola



Tempo di cottura: 45 min.

## Ingredienti:

500 gr. di farina,  
300 gr. di zucchero,  
100 gr. di burro,  
100 gr. di margarina,  
3 uova, un bicchiere di latte,  
1 bustina per 1/2 kg. di farina di lievito per dolci,  
un po' di scorza di limone grattugiata,  
zucchero in granella per decorare.

## Preparazione

Impastate la farina con il burro, la margarina liquefatti, le uova, lo zucchero e il latte necessario per ottenere una pasta consistente. Subito dopo aggiungere nell'impasto il lievito e la scorza del limone grattugiato. Imburrate uno stampo da forno, preferibilmente ovale, sistematevi la ciambella. Una volta posizionata decoratela con un tuorlo sbattuto e granella di zucchero. Far cuocere in forno, non troppo caldo 170°, per circa mezz'ora. L'impasto può essere variegato al cacao o arricchito con mele a fettine, uvetta, pezzetti di cioccolato.



Difficoltà: media

