

Ricetta:

## Ciambella al limone

Ingredienti:

3 uova  
la scorza grattugiata di un limone  
1 busta di lievito per dolci Pane degli angeli  
1 bicchiere di latte  
1 bicchiere d'olio  
300 gr di zucchero  
400 gr di farina

Procedimento:

Lavorate le uova con lo zucchero. Aggiungete il latte, d'olio, la buccia grattugiata del limone e amalgamate bene. Infine aggiungete la farina e il lievito, mescolate tutti gli ingredienti.

Cuocete in forno caldo a 180°C 35-45 min.

