

**92-Ciambellone**

Autore: Paolo

Ingredienti: 350g zucchero, 6 uova, 650g farina, Lievito 1 busta e mezzo, 150cc latte, Vinsanto 1 bicchierino, 200g burro, buccia grattugiata di 1 limone

oppure :

250g zucchero, 4-5 uova, 500g farina, Lievito 1 busta, 100cc latte, Vinsanto 1/2 bicchierino, 150g burro, buccia grattugiata di 1 limone

Oppure:

formula 30-60-90: 30 burro 60 zucchero- 90(o 100) farina

Montare le uova con lo zucchero

da questo punto in poi mescolare con una spatola di legno e aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato. Le chiare possono essere montate ed aggiunte alla fine mescolando delicatamente sempre con una spatola di legno.

Cuocere in forno in una teglia, precedentemente unta con burro e infarinata, per circa 1 ora a 180°.

Secondo Larousse far riposare l'impasto 1-2 ore prima di metterlo in forno

Ingredienti	x etto di farina:	x500g di farina	finale	30-60-90
farina	100g	500g	<b>500g</b>	90 (100)
zucchero	54g	270g	<b>250g</b>	60
burro	31g	155g	<b>150g</b>	30
uova	~ 1 (0,92)	~ 5	<b>4 o 5</b>	~ 1(0,92)
latte	23cc	115cc	<b>100cc</b>	23cc