



Ciambellone con il fornetto versilia a gas - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - ciambella

350 gr. farina 00
300 gr. zucchero
5 uova
1 bicchiere scarso di olio di mais
1 bicchiere scarso di latte
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
buccia di 1 limone grattugiato
pizzico di sale

Montare bene i tuorli e zucchero per 8 min., aggiungere l'olio, , la buccia del limone , setacciare la farina con il lievito , amalgamare il tutto, a mano con una spatola aggiungere i bianchi montati a neve con il pizzico di sale.

versare nel fornetto già unto con il burro e spolverizzato con la farina, mettere il coperchio e attenzione alla cottura a gas.
fornello del caffè
i primi 5 minuti a fiamma media
15 min. a fiamma bassissima
30 min. a fiamma medio bassa

