

## Ciambellone A modo mio

### Ingredienti

Olio	100 -130 g
Zucchero	150 -180 g
Latte intero	50- 100 g
Sale fino	1 pizzico
Farina	350 g
Uova	4
Lievito	16 g
Scorza di limone o di arancia	

### Preparazione

1. Unire le uova, lo zucchero e il sale. Lavorare bene con una frusta
2. Unire le scorze finemente tagliate e private della parte bianca
3. Aggiungere, a filo, l'olio, il latte e la farina setacciata con il lievito
4. Lavorare il composto accuratamente in maniera tale che diventi ben omogeneo
5. Versare il composto in uno stampo inburrato e infarinato
6. Cuocere a 180° in forno ventilato e preriscaldato, per 40-50 minuti, controllando la cottura con la "prova dello stecchino" e facendo attenzione alla doratura

