



Ciambella alla marmellata di limoni

Ingredienti

4 uova intere

110 g zucchero di canna

100 g olio di mais leggero

320 g marmellata di limoni

sale

300 g farina

1 bustina di lievito

1 bicchierino di limoncello

latte, se serve

Montare le uova con lo zucchero e unire l'olio a filo, la marmellata di limone diluita con un paio di cucchiaini di latte, la farina, il lievito e il limoncello. Nel caso in cui il composto vi sembrerà troppo

denso, unire un po' di latte. Imburrare e infarinare uno stampo a ciambella.

Cuocere per 45 min a 180°C . Una volta tolta la ciambella dal forno, farla intiepidire e spolverizzare con lo zucchero a velo oppure cospargere con uno sciroppo al limone.