

Ciambellone morbido

INGREDIENTI:

3 uova,
200 gr zucchero,
130 gr acqua,
130 gr olio,
250 gr farina,
1 bustina di lievito,
1 bustina di vanillina,
la scorza grattugiata di 1 limone,
1 pizzico di sale.

Mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e lasciarlo andare per 1-2 minuti, versare il composto in uno stampo per ciambellone e mettere in forno preriscaldato a 180-200° per 50' circa.

Se avete una famiglia numerosa o golosa raddoppiate le dosi.