

# Ciambellone all'acqua

## INGREDIENTI:

650 gr di farina 00,

6 uova,

250 ml di olio di semi,

300 gr di zucchero semolato + 3 cucchiaini per la glassa,

230 ml di acqua,

scorza grattugiata di 1 limone o di un'arancia,

1 bustina di lievito per dolci,

1 pizzico di sale.

Rompere le uova e separare i tuorli dagli albumi e metterli in 2 ciotole diverse. Sbattere i tuorli con lo zucchero facendoli diventare spumosi, poi versarci l'olio sempre sbattendo e infine l'acqua.

Unire la farina con il lievito e la scorza di limone e amalgamare tutto rendendo l'impasto ben liscio e omogeneo.

Con le fruste pulite sbattere gli albumi con il pizzico di sale fino a che non diventino a neve ben ferma.

A questo punto unire gli albumi al composto di tuorli mescolando dal basso in alto per non smontarli.

Versare il composto in una teglia a ciambella precedentemente unta e infarinata o ricoperta di carta da forno e cospargere sulla superficie i 3 cucchiaini di zucchero semolato che in cottura faranno una glassa croccante.

Scaldare il forno a 180° statico, infornare e cuocere per 50 minuti circa, dipende sempre dal proprio forno, fare sempre la prova stecchino, lasciar raffreddare e la colazione è servita!!