

## CIAMBELLA

La **ciambella** est un classique parmi les classiques des **gâteaux italiens**. Il s'agit d'un **gâteau** assez sec en forme de couronne, que l'on aime déguster au petit-déjeuner principalement mais aussi au goûter.

### Ingrédients :

- 300 grammes de farine
- 150 grammes de beurre fondu
- 150 grammes de sucre semoule
- 3 oeufs
- le zeste d'un citron
- un sachet de sucre vanillé
- un verre de lait (150/160 ml)
- 1 sachet de levure
- sucre glace (option)



1- Mélanger farine et levure. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2- Déposer dans un moule à savarin. Mettre au four pendant 30 mn environ (vérifier la cuisson) à 180°.

Vous pouvez si vous le souhaitez parsemer de sucre glace.