

CIAMBELLA DELLA LAURA



Ingredienti:

*Burro 100 gr Farina 500 gr
1 limone (non trattato) la scorza
Lievito 1 bustina Uova 3 (intere)
Zucchero 200 gr*

Preparazione:

Unire gli ingredienti e mescolare con un mixer, mettere nello stampo e cuocere a 180° per circa 40/45 minuti.

