

Un dolce tipico e senza tempo è senz'altro la ciambella, adatta a tutte le situazioni che la versione imolese vuole di forma ovale e senza il foro centrale.

### *Ingredienti*

#### *Per l'impasto:*

- 125 gr. di zucchero
- 2 uova
- 80 gr. di burro fuso
- 1 pizzico di sale fino
- 300 gr. di farina 00
- Scorza di 1 limone
- 1 bustina di lievito per dolci

#### *Per guarnire:*

- Latte intero
- Granella di zucchero

*Preparazione:* per prima cosa sciogliere il burro a bagnomaria e lasciarlo raffreddare, poi unirlo alle uova e sbattere leggermente con la frusta per amalgamare il tutto. In un'altra ciotola versare la farina setacciata, lo zucchero, il sale e il lievito. Aromatizzare con la scorza di limone.

Versare la miscela di uova e burro fuso nella ciotola con le polveri e mescolare.

Trasferire il composto sul piano da lavoro e proseguire impastando a mano. Una volta ottenuto un panetto omogeneo e compatto, schiacciare leggermente con i palmi per appiattirlo, quindi spennellare la superficie con il latte. Guarnire con la granella di zucchero. Cuocere la ciambella romagnola in forno ventilato a 170° per 40 minuti.

Una volta pronta, sfornare la ciambella e lasciarla intiepidire prima di servire.