

# *Le Ciambella*

## *Ingrédients*

*300g de farine*

*150g de beurre fondu*

*150g de sucre semoule*

*3 œufs*

*Le zeste râpé d'1 ou 2 citrons*

*1 cuil à café d'extrait d'amande amère*

*160ml de lait*

*1 sachet de levure chimique*

Préchauffez le four à 180°C.

Faites blanchir les œufs avec le sucre, incorporez le beurre, la farine, la levure, le zeste de citrons, le lait et l'extrait d'amande amère. Mélangez bien et quand la pâte est lisse versez la dans un moule à manquer ou à savarin

Enfournez à 180°C pendant 30 à 45 minutes selon la taille de votre moule à 180°. (j'ai du mettre 45 minutes environ avec un moule de 21cm de diamètre)