

CIAMBELLONE AMERICANO

ingredienti

8 uova, 430 gr. di zucchero, 400 gr. di farina, il succo e la buccia di un limone, 1 bicchiere di acqua, 1 bicchiere di olio di girasole, 1 bustina di lievito

procedimento

Montare gli albumi a neve. Mescolare gli altri ingredienti e aggiungere gli albumi montati.

Mettere nella tortiera apposita (lo stampo da angel cake) e cuocere in forno caldo a 150° per circa 1 ora. Una volta cotto, capovolgerlo su una bottiglia piena. Farlo raffreddare per circa 5 ore.

