

# Recette de Maigann

## Ciambellone

### Ingrédients:

- 100 g de farine
- 100 g de fleur de maïs
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 1 zeste de citron
- 1 pincée de sel



### Préparation :

Séparer les jaunes des blancs d'œuf dans deux bols différents.

Ajouter le sucre aux jaunes d'œuf et fouetter jusqu'à obtenir une crème douce et homogène.

Tamiser la farine et la fleur de maïs et verser dans le bol avec les jaunes d'œufs battus avec le sucre.

Continuer à battre en ajoutant progressivement les farines

Bien mélanger pour éviter la formation de grumeaux.

Faire fondre le beurre au bain-marie. Ajouter le beurre au mélange une fois refroidi.

Râper le zeste de citron et ajouter au mélange.

Ajouter une pincée de sel. Fouetter les blancs d'œufs en neige.

Commencer par ajouter une cuillère de blancs d'œufs battus pour adoucir le mélange.

Incorporer ensuite délicatement le reste des blancs d'œufs de bas en haut pour conserver la consistance mousseuse et assurer la légèreté de la pâte.

Beurrer et fariner très légèrement un moule à gâteau.

Y verser la préparation sans dépasser pas les deux tiers de la hauteur.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner 45 min jusqu'à ce que la lame d'un couteau enfoncée au centre du gâteau ressorte sèche.

Laisser refroidir 5 min avant de démouler.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace ou farcir de confiture.

Déguster !

