

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Annacàtuli

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA PER LA LIEVITAZIONE*



INGREDIENTI

FARINA 1 kg
ZUCCHERO 100 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
UOVA 5
OLIO DI OLIVA mezzo bicchiere -
VINO ROSSO 1 bicchiere
OLIO DI SEMI abbondante -

PREPARAZIONE

1 Fate sciogliere il lievito in poca acqua.

In una ciotola mettete 250 g di farina il lievito ed 1 cucchiaio di zucchero ed impastare unendo altra acqua se necessario, fate lievitare per 1 ora o fino a quando non raddoppia di volume.

Mettete sulla spianatoia la farina rimasta a fontana e, nel centro, mettete nell'ordine: lo zucchero, le uova intere, il vino, un pizzico di sale e la buccia grattugiata di un limone.

Impastare questi ingredienti molto bene, aggiungete il panetto lievitato che lavorerete con le mani fino a quando non sarà completamente assorbito.

A questo punto cominciate a mescolare la farina, lavoratela bene fino ad ottenere una pasta ben levigata e morbida, aiutandovi con un pò di latte se necessario.

Fatela riposare avvolta in un panno umido ancora per qualche minuto.

Riprendetela, staccate dei pezzetti e formate delle ciambelline.

Allineate i dolci sopra di un ripiano coperto con una tovaglia, copriteli bene e fateli lievitare.



2 Quando saranno ben gonfi, mettete in una padella a bordi alti abbondante olio portatelo a temperatura e friggere le ciambelle, passatele nello zucchero semolato e servite.