

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti al vino

DOSI PER: 25 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 25 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **biscotti al vino** sono delle **ciambelline** rustiche con il vino nell'impasto, tipiche della cucina povera romana, e in generale anche del centro Italia.

La **ricetta** che ti proponiamo oggi è quella originale, senza fronzoli o aggiunte, semplicemente farina, zucchero, olio e vino impastati tra loro fino ad ottenere il famoso dolcetto.

Nel periodo Natalizio prepara questi **deliziosi biscotti** che potrai regalare ad amici e parenti, magari in scatole di latta decorative che ne conservano la fragranza a lungo, saranno sicuramente un pensiero molto gradito!

Hai già dato un'occhiata ai nostri speciali sulle

ricette dolci?

[Dolci di Natale](#)

[Creme per le farciture dolci](#)

INGREDIENTI

FARINA 00 400 gr

ZUCCHERO 150 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 5 gr

SALE FINO 1 pizzico

VINO ROSSO O BIANCO 150 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola capiente di vetro versa la farina con lo zucchero e il lievito e mescola, quindi unisci un pizzico di sale fino e mescola ancora.





2 Aggiungi il vino rosso (o bianco) con l'olio e amalgama tutto con una forchetta, fino a che

l'impasto diventa consistente, a questo punto inizia a lavorarlo con una mano fino a compattarlo. Appena il composto non sarà più appiccicoso spostalo sul piano da lavoro.





3 L'impasto dovrà risultare morbido ma non appiccicoso, eventualmente spolvera con un pizzico di farina e impasta per altri due minuti.

Ora puoi iniziare a realizzare i biscotti: preleva un pezzo di impasto della grandezza di una noce o poco più, quindi fallo scorrere sotto i polpastrelli fino ad ottenere un cordoncino lungo più o meno 10 cm, unisci le due estremità e forma una ciambellina.





4 La lunghezza del cordoncino e quindi la grandezza delle ciambelle sono a gusto personale, puoi decidere tu come le preferisci, ma l'importante è che siano tutte uguali per garantire una cottura uniforme.

a mano a mano che formi le ciambelle, impanale nello zucchero da ambo i lati e adagiale sopra una leccarda rivestita di carta forno.

Inforna i biscotti al vino nel ripiano medio, forno ventilato già caldo, a 180° C per 20 minuti oppure statico a 200°C per 25 minuti.

Sforna, lascia raffreddare e gusta!





CONSIGLIO

Puoi utilizzare il vino sia bianco che rosso, e insaporire le ciambelle con i semi di anice.

CONSERVAZIONE

Conserva i biscotti al vino in una scatola ermetica per dolci oppure in un barattolo di vetro con il gancio, in un luogo fresco e asciutto privo di umidità, e si conserveranno anche per una settimana /dieci giorni.