

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Buslanei

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Farina
burro
latte
zucchero

PREPARAZIONE

1 Impastate farina, burro, zucchero e latte e formate dei regolari cordoni che, tagliati a pezzetti, chiuderete ad anello sull'indice della mano sinistra. Le ciambelle vanno scottate in acqua non bollente e messe nel forno molto caldo dal quale le toglierete dopo mezz'ora circa.

Infilatele con un grosso filo bianco a formare lunghe collane e rimettete nel forno tiepido per un'ora; ne usciranno biscottate e si manterranno fresche a lungo.