

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambelle al vino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 1 bicchiere di zucchero
- 1 bicchiere di olio (scarso)
- 1 bicchiere di vino
- farina q.b.

### PREPARAZIONE

- 1 Amalgamare bene lo zucchero con l'olio e aggiungere il vino. Unire la farina fino a quando l'impasto risulterà morbido.
- 2 Formare delle striscioline arrotolandole a forma di ciambella. Cuocere in forno a temperatura moderata per circa 25/30 minuti.