

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle di Pasqua

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le ciambelle di Pasqua sono dei dolci tipici della tradizione del centro Italia in particolar modo sembrano nate nelle Marche, ma sono talmente buone che poi si sono diffuse un po' ovunque. Anche qui, nella stessa regione la ricetta può cambiare notevolmente diventando via via diversa e caratteristica. Ogni famiglia ha la sua, e nella stessa zona di appartenenza si possono trovare variazioni particolari.

Provate questa ricetta delle ciambelle di Pasqua e se cercate altre idee per la vostra colazione pasquale ecco qui di seguito altri consigli che potete seguire:

[colomba al cioccolato di Pasqua](#)

[crescia di Pasqua](#)

INGREDIENTI

2 uova

2 cucchiaini di olio

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di mistrà

la scorza grattugiata di un limone

farina q.b.

GUARNIZIONE

albume e zucchero a velo

PREPARAZIONE

1 In una ciotola rompere le uova, aggiungere lo zucchero, l'olio, il limone grattugiato, poi un po' alla volta la farina fino a quando l'impasto avrà una consistenza sostenuta, non troppo morbida né troppo dura. Mettere il mistrà quando si è già iniziato ad impastare la farina, perché l'alcool potrebbe "cuocere" le uova.

Lavorare la pasta per qualche minuto quindi dividere l'impasto e dare la forma di ciambella. Lessare le ciambelle in una pentola di acqua bollente per almeno otto minuti e lasciare che da sole si girino da ambo i lati. Delicatamente, con una schiumarola, si tolgano dall'acqua e si mettano a scolare su un canovaccio.

Quando saranno asciutte, si incidono lateralmente per tutta la circonferenza. Infornarle quindi per quaranta minuti a 180 °C. Nel forno dovranno lievitare, assumere la loro forma caratteristica e un caldo colore biscotto.

A questo punto possono essere lasciate così al naturale ma i bambini le preferiscono ricoperte dalla fiocca bianca (vedi la ricetta della pizza dolce di Pasqua) e, oggi, guarnite dagli zuccherini colorati che le rendono più allegre e più dolci.