

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambelle fritte di Rosa

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 20 pezzi    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---

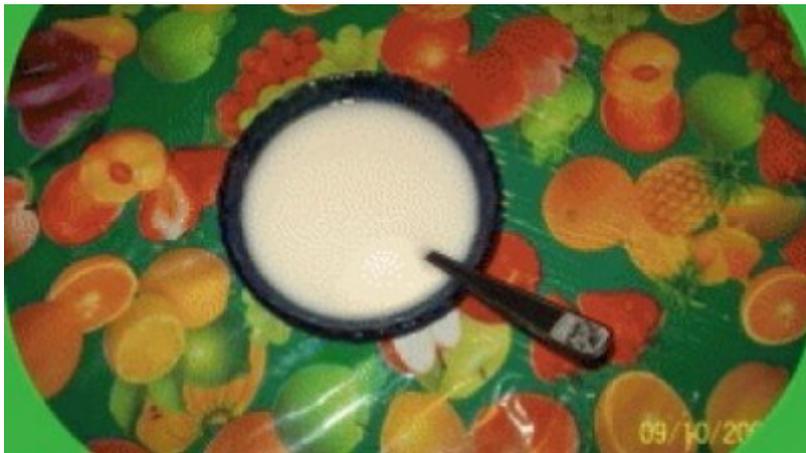


### INGREDIENTI

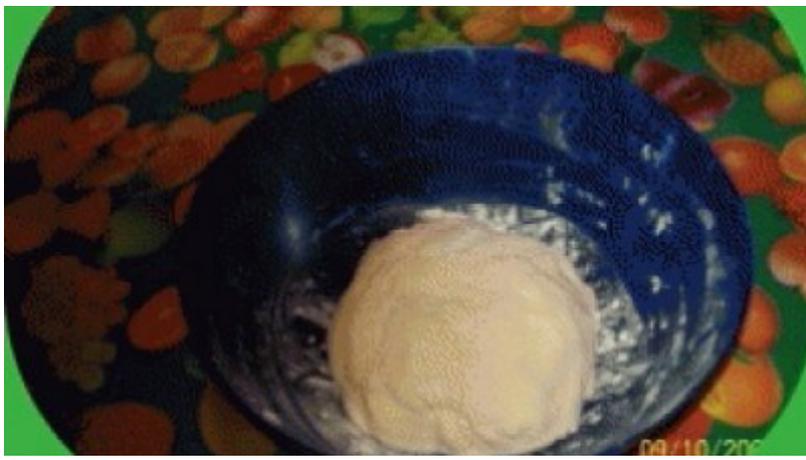
FARINA 1 kg  
STRUTTO 100 gr  
ZUCCHERO 100 gr  
LIEVITO DI BIRRA 20 gr  
ACQUA 400 gr

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la farina con lo zucchero e il sale, unire lo strutto, impastare il tutto aggiungendo un poco alla volta il lievito sciolto precedente con l'acqua tiepida.







- 2 Ricavare dalla pasta delle ciambelle e lasciarle lievitare per 30 minuti circa, preferibilmente coperte.

Trascorso il periodo di lievitazione, friggere le ciambelle con abbondante olio caldo, infine cospargere con zucchero e cannella.



