

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelle ruzze

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

DOSI PER: [35 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ciambelle ruzze

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ZUCCHERO 250 gr

SEMI DI ANICE 1 cucchiaio da tavola

VINO BIANCO 1,5 bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri

PER LA GLASSATURA

VINO BIANCO

ZUCCHERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le ciambelle ruzze: versate all'interno di un capace recipiente la farina setacciata; formate al centro un buco e, versate al suo interno lo zucchero insieme al vino, l'olio extravergine d'oliva e i semi di anice, date una prima mescolata al composto.
- 2 Versate l'impasto su di una spianatoia e continuate a lavorare il composto e impastate fino ad ottenere una pasta omogenea in maniera tale da renderle una certa consistenza, non deve essere troppo morbida.
- 3 Porzionate la pasta in tanti tocchetti, date loro forma di cilindri ed unite le due estremità per formare delle ciambelline del diametro di circa 5cm ciascuna.
- 4 Foderate con della carta forno una placca da forno. Disponete sulla placca le ciambelline, spennellatele il con vino e lo zucchero e, trasferite in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti. Trascorso il tempo necessario per la cottura sfornate le ciambelline ruzze, lasciatele raffreddare e servite.