

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 250 ml di latte
- 3 uova intere
- 260 g di farina
- 130 g di zucchero
- 5 cucchiaini di olio di semi
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere una pastella fluida e senza grumi.

Fate riposare per 30 minuti.



- 3 Accendete la piastra per i donut e preparate le ciambelline mettendo poca pastella in ogni spazio (fate attenzione a non riempire troppo gli spazi).



4 Chiedete il coperchio e fate cuocere per 3 minuti.

Quando sono cotte toglietele aiutandovi con uno spiedino in bamboo.

Ripetete questa operazione fino a concludere tutta la pastella.

Decorate con lo zucchero a velo.





5 SE volete potete glassare con il cioccolato fuso.

