

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline al vino

di: *la vecchia saggia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI PER 18 PEZZI

VINO BIANCO SECCO meglio se
frizzante - 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) se
volete potete mettere olio di girasole o di
arachide - 1 bicchiere

ZUCCHERO DI CANNA oppure zucchero
semolato - 1 bicchiere

FARINA 00 5 bicchieri

SEMI DI FINOCCHIO O DI ANICE
facoltativi, inoltre potete metterli in
polvere -

LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

SALE 1 pizzico

INOLTRE:

ZUCCHERO DI CANNA 60 gr

PREPARAZIONE



2 Impastare tutti gli ingredienti tranne 1 bicchiere di farina ed il lievito.



3 Quando avrete finito di amalgamare gli ingredienti (ancora l'impasto sarà molliccio), aggiungete il 5° bicchiere di farina setacciato insieme al lievito.

Finite di lavorare la palla che diventerà liscia.

Prepararsi vicino una ciotola con lo zucchero per immergere le ciambelline crude.



- 4 Prepararsi anche un po' di olio che potrebbe servire per ungervi inizialmente le mani; infatti se l'impasto sarà ancora abbastanza morbido, non si sfalderanno i cordoncini, ma ci potrebbe essere il problema che vi si appiccichino alle mani.

Formare dei cordoncini fini come un mignolo o meno, della lunghezza di circa 15 cm.



- 5 Arrotolate e fate aderire i lembi.

Immergete ogni ciambellina nello zucchero, premendo delicatamente per farlo aderire, e adagiatele leggermente distanziate in 2 placche da forno 43x32 cm foderate di carta forno.



- 6 Infrnare a 180°C funzione statica per 30 minuti circa, girando la teglia a met  cottura e capovolgendo le ciambelline.



