

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline al vino aromatizzate alla cannella

di: *Francesca*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

500 g di farina
150 g di zucchero
un pizzico di sale
200 g di olio
200 g di vino bianco secco o spumante
una bustina e un cucchiaino di lievito per dolci
un cucchiaino di cannella in polvere
due cucchiari di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare in un'insalatiera la farina, con lo zucchero il sale, il lievito e la cannella. Formare un cratere e al centro versarvi l'olio e il vino. Con l'aiuto di una forchetta amalgamare la parte liquida con la parte solida. proseguire impastando con le mani, fino ad ottenere un

impasto morbido. Se necessario aggiungere altro vino.

- 2 Una volta amalgamato bene l'impasto, formare dei cilindri lunghi circa 15 cm. e chiuderli a ciambella. Passare le ciambelle (solo un lato) in un piatto dove avrete versato i due cucchiaini di zucchero. Porre le ciambelle su una placca rivestita di carta da forno (adagiare il lato senza zucchero) e cuocerle nel forno già caldo a 180° per 20-25 minuti.