

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline al vino veloci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 120 gr

VINO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

LIEVITO PER DOLCI 1 cucchiaino da caffè -

PREPARAZIONE

1 Nella planetaria impastare per almeno 10 minuti tutti gli ingredienti.



2 Fate riposare per 15 minuti.



3 Nel frattempo preriscaldate il forno a 170°C.

Dalla pasta prelevate delle piccole quantità e formate dei rotolini, avvolgeteli formando delle ciambelline che non devono essere molto grandi.



4 Passate le ciambelline in poco zucchero a velo.

Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno.



5 Infornate a 170°C per 20 minuti con forno statico.



