

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline al vino

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

DOSI PER: [18 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Chi di voi non ha mai assaporato le ciambelline al vino? Se ancora non l'avete fatto, è il momento di prepararvele da voi e finalmente gustarvene una! Sono biscottoni piuttosto rustici ma dal sapore sincero e genuino.

Questi biscottoni li potrete utilizzare come biscotto della mattina ma anche come merenda da sgranocchiare accompagnata da un buon caffè o ancora meglio un buon tè. Per prepararli non sono necessarie capacità pasticciare particolari, tutt'altro, si tratta di una sorta di frolla particolare, realizzata con olio d'oliva e vino come grasso e liquido.

Una ricetta tutta da provare!

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

- 1** Per realizzare delle ciambelline al vino davvero gustose dovrete procedere riunendo in una ciotola, o nella ciotola della planetaria, la farina possibilmente già setacciata, lo zucchero semolato, ma potete scegliere anche di utilizzare quello di canna se lo preferite ed un cucchiaino di lievito per dolci.
- 2** Impastate ben bene questi ingredienti, quindi aggiungete, poco per volta il vino bianco lavorando bene l'impasto dopo ogni aggiunta. Lavorate bene il composto fino a che non avrete ottenuto una palla piuttosto omogenea e compatta ma malleabile.
- 3** Ora prendete la palla d'impasto e iniziate a modellare le ciambelline. Prelevate via via

pezzetti d'impasto che allungherete in un cilindro lungo circa 15 cm e regolare nello spessore le cui estremità richiuderete una sopra l'altra.

Tenetevi a disposizione un piatto con dello zucchero semolato, o ancora come prima dello zucchero di canna. Via via che preparerete le ciambelline le dovrete passare nello zucchero per rivestirle completamente.

4

Disponete le ciambelline realizzate in teglie foderate con carta forno distanziandole ben bene poiché cresceranno in cottura. Infornate le ciambelline a 180°C per circa 30 minuti.

5

Sfornate i biscotti una volta cotti e ben dorati e fateli freddare completamente prima di servirle per colazione o per una merenda davvero gustosa.