

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline con miele e cannella glassate

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare a crema il burro morbido, unite lo zucchero e montare ancora.



- 2 Unite l'uovo, la vanillina, la cannella ed il latte e mescolare bene.



3 Aggiungete il miele e mescolare.



4 Infine aggiungete lievito e farina setacciata e impastare fino ad ottenere un panetto liscio.





5 Fate riposare in frigo per 1 ora.

Stendete con il mattarello e ricavate delle ciambelline con uno stampino.





6 Mettete le ciambelle sopra una placca da forno foderata di carta forno.



7 Infornate a 200°C per 12 minuti.

Per la glassa: mescolare lo zucchero con il miele ed unite acqua fino ad avere una glassa abbastanza liquida, spennellare le ciambelline e rivestite con la granella.

Se desiderate potete unire a parte della glassa 1 cucchiaino di cacao amaro.