

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambelline d'Aosta

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di farina gialla finissima  
300 g di zucchero semolato  
150 g di burro  
50 g di farina bianca  
½ limone  
3 uova.

### PREPARAZIONE

**1** Mescolate insieme le due qualità di farina ed impastate con il burro appena ammorbidito.

Unite lo zucchero, le uova e la scorza del limone grattugiata.

Lavorate bene il composto ottenendo un impasto molto omogeneo, quindi trasferitelo in una sacca da pasticciare e realizzate dei piccoli bastoncini ai quali si darà la forma di ciambelline.

Sistematele su una placca foderata con della carta forno.

Cuocete in forno non troppo caldo (180° C) per circa 20 minuti.