

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline di Pasqua di nonna Luciana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1kg di farina 00
400 g di zucchero
4 uova intere e 3 tuorli
200 g di burro
1 bustina di lievito per dolci oppure 15 g di ammoniaca sciolti in un cucchiaio di latte
la buccia grattugiata di un limone e mezzo oppure di arancio oppure metà e metà.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Lavorare le uova con lo zucchero, quindi aggiungere la farina setacciata e poi il burro sciolto ma non cotto, il pizzico di sale e il lievito.

Impastare bene, viene come una pasta frolla.



3 Formare, con l'impasto ottenuto, dapprima dei rotolini che saranno, quindi, chiusi a ciambella.



4 Infornare a 180°C per 10/12 minuti o fino a doratura.



5 Fare raffreddare bene e conservare in un vaso a chiusura ermetica o in una scatola di latta.

