

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline 'ngiloppate

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

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



INGREDIENTI

20 uova
1 bicchiere di olio
1 bicchierino di liquore Strega
2 bustine di vaniglia
1/2 kg circa di zucchero o glassa già preparata
scorza di un limone grattugiata
farina q.b.

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina mettete 20 tuorli di uovo e tenete da parte 4 chiare, unite la buccia grattugiata del limone, il liquore, le bustine di vaniglia e l'olio.
Sbattete le chiare con un pizzico di sale fino a montarle, poi unitele ai tuorli.
Sbattete bene le uova con una frusta o usando il mixer elettrico quindi aggiungete la farina poco alla volta sempre mescolando fino a raggiungere un impasto morbido ma consistente.

Impastate e lavorate con le mani questa pasta per almeno un'ora in modo energico, lasciandola e riprendendola a più riprese.

Quando sarà diventata liscia ed elastica, prendete dei pezzetti e formate delle ciambelle alte un dito.

Incidetele con un coltello nella parte superiore e mettetele in una teglia unta.

Fate cuocere in forno a 180°C gradi senza farle dorare troppo.

Intanto preparate la glassa con lo zucchero oppure potete adoperare quella già preparata e quando le ciambelle sono tiepide tuffatele nella glassa in modo che ne siano ricoperte.

Mettetele su una griglia fino a quando la glassa non sia completamente asciutta e servitele.

Si mantengono per molto tempo.