

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambelle di capodanno

LUOGO: Europa / Germania

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



### INGREDIENTI

2 tazze di latte  
½ tazza di burro o margarina  
2 buste di lievito attivo secco  
2 cucchiaini di sale  
½ tazza di zucchero  
7 tazze di farina  
2 uova grosse  
1 tazza di zucchero a velo  
acqua  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
¼ tazza di mandorle tritate.

### PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il latte ed il burro fino a che sia molto caldo (50°C). Miscelare il lievito, il sale, lo zucchero e 1 tazza di farina. Incorporare sbattendo il latte caldo. Sbattere per 2 minuti. Aggiungere le uova e 1 tazza di farina. Sbattere per altri 2 minuti. Aggiungere sufficiente

farina per formare un impasto soffice. Impastare fino a che diventi omogeneo ed elastico, quindi 5 minuti. Mettere l'impasto in una ciotola unta. Lasciar lievitare in un posto caldo fino a che raddoppi il suo volume, quindi per circa 1 ora.

Reimpastare il preparato e lasciarlo lievitare nuovamente fino a che non raddoppi ancora il suo volume (per circa 1 ora). Dividere l'impasto a metà. Dare forma ai pretzel come segue: creare un rotolo con l'impasto lungo circa 76cm e 4cm di diametro. Incrociare le estremità lasciando un bel buco nel centro. Ripiegare l'occhiello verso le estremità incrociate a formare un pretzel. Ripetere con l'impasto rimasto. Mettere i pretzel su di un foglio da forno unto. Lasciar lievitare per altri 15 minuti. Infornare a 190°C per 25/30 minuti o fino a doratura. Far raffreddare. Miscelare lo zucchero a velo, l'acqua e la vaniglia a formare una glassa leggera.

**2** Cospargere la glassa sui pretzel e ricoprire con le mandorle tritate.