

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambelline al vino con cannella

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le ciambelline al vino con cannella sono dei biscottoni rustici realizzati appunto con il vino, l'olio e la cannella. Si tratta di biscottoni uno tira l'altro, di quelli che non si smetterebbe mai di mangiarli.

Friabili e saporiti, sono perfetti anche da inzuppare.

Si tratta di biscotti che taluni chiamano anche zuccherini perchè sono completamente rivestiti di zucchero che dopo la cottura costituiscono una crosticina croccante tanto goduriosa!

Che biscotti deliziosi queste ciambelline di vino alla cannella! Se amate pasticciare in cucina ecco per voi altre ricette dolci semplici e gustose:

[torta allo yogurt](#)

## INGREDIENTI

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

200 gr

VINO BIANCO 200 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

CANNELLA 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO SEMOLATO per la copertura -

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito per dolci, un pizzico di sale e la cannella e mescolate bene affinché gli ingredienti sono ben amalgamati.
- 2 Trasferite le polveri sul piano di lavoro a fontana facendo il classico buco nel centro. Aggiungete, quindi, il vino bianco e iniziate ad incorporare le polveri via via dall'interno verso l'esterno. Aggiungete, infine, l'olio extravergine d'oliva e continuate ad impastare fino a che l'impasto non appiccicherà più le mani e risulti facilmente lavorabile.

L'impasto non risulterà asciutto e duro, tutt'altro, dovrà risultare umido e morbido ma allo stesso tempo lavorabile.

- 3 Formate le ciambelline nel seguente modo: prelevate una porzione d'impasto e realizzate un serpentello uniforme nello spessore. Richiudete il serpentello riunendo le due estremità, adagiate le ciambelle da parte via via che le preparate.

**4** Passate le ciambelline nello zucchero affinché ne siano completamente rivestite. Via via che le preparate, adagiate le ciambelline in una teglia foderata con carta forno.

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

**5** Infornate i biscotti e lasciate cuocere per 20-25 minuti o fino a doratura degli stessi. Serviteli ben freddi.