

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline d'Aosta

di: *Cookaround*

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.