

CIAMBELLINE AL VINO

ricetta di Antonella Bretschneider

Sono ottime da mangiare così, oppure bagnate nel vino.

Si utilizza un bicchiere come misurino.

Ingredienti:

Un bicchiere di zucchero, più altro zucchero per la decorazione;

Un bicchiere scarso di olio extra vergine di oliva;

Un bicchiere di vino bianco secco, oppure metà di vino e metà di alchermes;

Un pizzico di sale fino;

Una bustina di lievito istantaneo per dolci;

Un cucchiaino di semi di anice, facoltativo;

Farina di tipo 1, quanto basta;

Preparazione:

Preriscalda il forno a 160 gradi;

Posiziona su una teglia metallica della carta da forno;

Tieni pronto un piatto fondo con dello zucchero;

In una comoda terrina, impasta con un impastatore elettrico tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimo il lievito;

La quantità di farina necessaria, la intuisce quando l'impasto raggiunge una consistenza densa;

Quando sarà tutto ben amalgamato, realizza delle piccole ciambelline, se vuoi intrecciate, arrotolandole intorno alla punta del dito indice; La parte superiore di ogni Ciambellina, dovrà essere passata nello zucchero;

Posiziona le ciambelline un po' distanziate sulla carta da forno;

Inforna a 160 gradi e non esagerare il tempo di cottura, perché potrebbero diventare troppo dure.

Controllale dopo circa un quarto d'ora che sono in forno.