

Ciambelline al vino

360 gr di farina '00
100 ml di olio di semi di girasole oppure
altro a scelta
100 ml di vino rosso (che potete sostituire
con vino bianco)

90 gr di zucchero semolato + 3 – 4
cucchiaini per condire
8 gr di lievito per dolci (che potete
sostituire con cremor tartaro oppure
ammoniaca per dolci)

un pizzico di sale

un pizzico di anice stellato
(facoltativo)



Preparazione:

1. Mescolare le polveri in planetaria.
2. Aggiungere vino e olio e impastare con il braccio a foglia fino ad ottenere un impasto umido.
3. Stendere dei serpentelli da 20 cm del diametro di 1 cm.
4. Avvolgere a ciambella e unire delicatamente.
5. Appoggiare un solo lato nello zucchero semolato e riporre in teglia su carta forno con lo zucchero verso l'alto.
6. Cuocere in forno ventilato a 180° per 15 minuti.

