



CIAMBELLINE AL VINO

Difficolt: Facile



Buongiorno,

le ciambelline al vino sono dei biscottini semplicissimi da realizzare e dal sapore particolare grazie all'aggiunta del vino bianco e dell'anice. Io ho raddoppiato le dosi rispetto a quelle che vi scrivo qui sotto, perch me ne servivano un bel p!

- farina 500gr.
- lievito 8gr.
- liquore Sambuca o MistrÃ 10gr.
- olio EVO 125gr.
- vino bianco 135gr.
- zucchero 150gr. + il necessario per la superficie
- sale 1gr.

Sciogliere tutti i liquidi nello zucchero

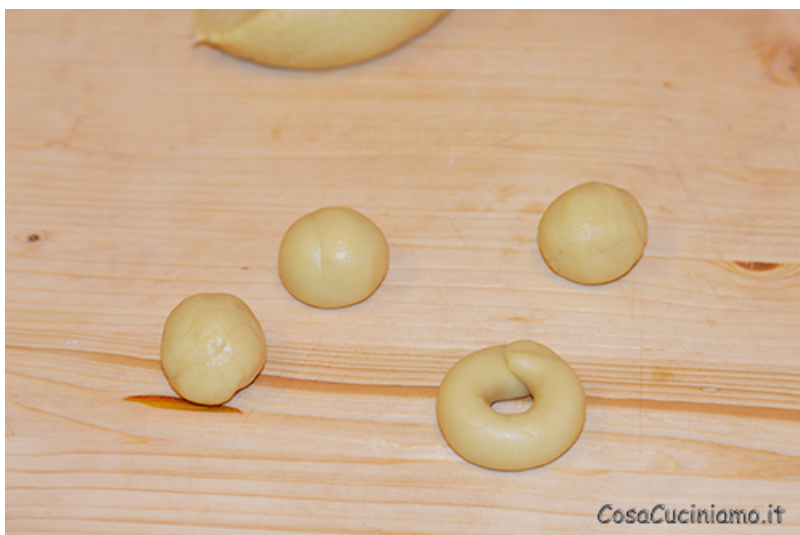
Aggiungere farina, lievito e sale



otterremo un composto liscio ed omogeneo



ricavare delle palline, che poi andremo a stendere a "bastoncino" e a chiudere a cerchio



passarle nello zucchero semolato



ora in forno a 170 per 40 minuti



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)



Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi