Ciambelline al vino



Oggi vi parlo delle buonissime ciambelline al vino. Sono dei biscottini fragranti a forma di ciambelle, da una ricetta tradizionale del centro Italia. Sono davvero buone, se le inzuppiamo poi in un buon bicchiere di vino rosso sono anche meglio!

E’ il dolce tipico che ti offrono a fine pasto in tutte le trattorie romane, un po’ come in Toscana ti offrono il Vinsanto con i cantucci, immancabili e perfette per concludere un lauto pranzo capitolino!

Vi racconto la ricetta, tra l’altro oltre ad essere molto buone sono anche molto facili da fare!

ingredienti:

- 1 tazza di vino rosso o bianco
- 1 tazza di olio (io faccio meta Evo e metà semi)
- 1 tazza di zucchero
- 3 tazze (circa)di farina, poi dipende dall’umidità della vostra farina
- semi di finocchio o anice

Procedimento:



Inizio unendo la tazza di vino rosso con lo zucchero semolato e l’olio e mescolo per bene.

Aggiungo poi la farina e i semi di finocchio, amalgamo bene il tutto fino ad ottenere un composto compatto e modellabile. Accendo il forno a 180° ventilato.



Con l’impasto faccio del salsicciotti e li chiudo a ciambella che passo nello zucchero, le dispongo quindi in una leccarda ricoperta di carta da forno e le metto a cuocere per circa circa 15 minuti, o comunque quando iniziano a colorirsi.



Volendo oltre allo zucchero sulle ciambelline possiamo anche aggiungere delle mandorle spellate e spezzettate, io però le prefersico senza.. de gustibus

Pronte e velocissime… il vero problema è che sono una tira l’altra… se poi ci degusto insieme ad un buon bicchiere di vino è la fine!!! ;D



Trucchetto: mi ero dimenticata di passare le ciambelline nello zucchero prima della cottura, allora appena tirate fuori dal forno, quindi ancora calde, le ho spennellate con uno sciroppo denso che avevo appena fatto con zucchero, vino ed acqua. Appena inumidite con lo sciroppo le ho passate nello zucchero…