



Ciambelline al vino

IL SALVAGENTE DEI ROMANI

ARRIVA DA LONTANO, NIENTE DI MENO CHE DALL'IMPERO BIZANTINO. HA ATTRAVERSATO SECOLI DI STORIA E PAESI DIVERSI, GRAZIE AI TURCHI. ROTOLANDO ROTOLANDO HA CONQUISTATO L'IMPERO AUSTRO-UNGARICO E POI LE MONTAGNE DEL TRENTINO. HA CAMBIATO NOMI E INGREDIENTI, MA BONTÀ E FRAGRANZA SONO SEMPRE LE STESE.

INGREDIENTI

1 UOVO / 1 TAZZA DI VINO BIANCO / 1 TAZZA DI ZUCCHERO / FARINA "00" Q.B. / SALE / 1 TAZZA DI OLIO DI SEMI DI MAIS.

PREPARAZIONE

Unite in una ciotola capiente: lo zucchero, il vino e l'olio, aggiungete l'uovo e un pizzico di sale. Amalgamate senza lavorare troppo l'impasto, altrimenti si scalda e diventa gommoso. Aggiungete la farina a pioggia e mescolate fino ad ottenere una consistenza omogenea e morbida. Formate dei cerchietti e create delle ciambelline. Cuocete in forno a 160° C per circa 15 minuti, fino a doratura.

BUON
GUSTARIO 2015

settembre

 imprebanca
LA BANCA DAL TUO PUNTO DI VISTA.