

Ciambelline al vino rosso

lunedì 26 gennaio 2009

Ultimo aggiornamento venerdì 30 gennaio 2009

INGREDIENTI PER CIRCA 50 CIAMBELLINE

USARE UN BICCHIERE COME DOSATORE.

METTERE IN UNA TERRINA:

1 BICCHIERE DI VINO ROSSO (QUELLO BUONO DEL CONTADINO!)

1 BICCHIERE DI ZUCCHERO

1 BICCHIERE DI OLIO DI MAIS O DI SEMI VARI

1 BICCHIERE DI UVETTA SULTANINA

3 BICCHIERI DI FARINA 00 PER OTTENERE UN IMPASTO COME LA PASTA FROLLA (SE L'IMPASTO RISULTA TROPPO MORBIDO, SI PUO' AGGIUNGERE ALTRA FARINA)

1 CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI

IMPASTARE IL TUTTO, FORMARE DELLE CIAMBELLINE, PASSARLE NELLO ZUCCHERO E METTERLE SU UNA TEGLIA (O PIASTRA DA FORNO) SULLA QUALE AVREMO MESSO LA CARTA FORNO.

CUOCERE PER 15/20 MINUTI IN FORNO PRERISCALDATO, A 180° C

BUON LAVORO E BUON APPETITO!

SEMPRE NONNA PAPERÀ.