

“Zuccarini”...ciambelline al vino ciociare



Gli “zuccarini”,ciambelline al vino ciociare, sono dei piccoli dolcini semplici e genuini, velocissimi da preparare, tipici della Ciociaria.

Ingredienti

500 g farina 00

1 bicchiere di zucchero (meglio se di canna)

1 bicchiere di olio di semi di arachide

1 bicchiere di vino bianco (o rosso per dare un tocco di colore)

semi di anice qb

Preparazione

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, il vino, l'olio e i semi di anice.



Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido .



Lasciar riposare qualche minuto e nel frattempo in due recipienti separati mettere un po' di vino e un po' di zucchero.

Stendere sulla spianatoia piccole porzioni di impasto, creare un cordoncino e chiudere a formare una ciambella, sovrapponendo i due lembi. Inzuppare un lato prima nel vino e poi nello zucchero e adagiare (con il lato zuccherato in alto) sulla teglia del forno.

Il numero di ciambelline dipende dallo spessore che può essere più o meno grande, in base ai gusti personali.

Cuocere in forno ventilato a 180° per circa 20 minuti.

Sono ottime da inzuppare nel vino e deliziose nel caffè!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)