



Ciambelline al Marsala

Ingredienti

400 g di farina

1 bustina di lievito

160 ml di marsala secco

140 ml di olio di semi

180 g di zucchero

zucchero q.b. per la copertura

Le Ciambelline al Marsala sono un'alternativa alle classiche ciambelline al vino. Una tira l'altra, vi assicuro che con queste farete un vero figurone!

Per fare velocemente si possono dosare gli ingredienti anche solo con un bicchiere, io faccio sempre così.

Mettere circa tre o quattro bicchieri di farina a fontana miscelata al lievito, porre al centro un bicchiere di marsala, un bicchiere di olio e uno di zucchero.

Impastare, diventerà un impasto morbido e unto.

Formare le ciambelline e immergere la loro parte superiore nello zucchero che avrete posto in un piattino vicino a voi.

Mettere in forno già caldo a 180° su carta forno e cuocere circa 20 minuti.

Consiglio: mettere in forno una teglia per volta altrimenti la cottura non sarà uniforme.... a me è successo!