



## **Ciambelline al vino rosso**

### **Ingredienti**

180 gr. di farina 00

70 gr. di farina di semola

80 gr. zucchero di canna

80 ml di vino rosso

65 ml di olio di semi

1 cucchiaino da tè di lievito per dolci

1/2 fiala di aroma di mandorle

1 pizzico di sale

Sono tipiche dei Castelli Romani da inzuppare con il vino rosso, croccanti e saporite per giorni conservate in una scatola di latta.

Mettere in una ciotola il vino, l'olio, lo zucchero, l'aroma di mandorla, un pizzico di sale e mescolare aggiungendo piano piano la farina e il lievito; quando l'impasto risulta lavorabile continuare ad impastare con le mani fino ad ottenere un panetto omogeneo poi metterlo a riposare in frigo, ricoperto da pellicola trasparente, per circa mezz'ora.

Trascorso il tempo, formare dei cordoncini con 30 gr. di impasto lunghi 15 cm, unire le estremità e formare le ciambelline, passarle poi da un lato (quello superiore) nello zucchero semolato e sistemarle su una teglia ricoperta da carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti (devono dorarsi).