

LE CIAMBELLE AL VINO DI EMANUELA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (20 cucchiaini)
- farina
- vino bianco (200ml)
- zucchero (200g)

Come si prepara

In una terrina amalgamare bene l'olio e lo zucchero.

Aggiungere il vino e la farina fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Con la pasta formare dei rotolini non molto spessi e lunghi circa 8 cm, arrotolarli a forma di ciambella.

Cospargere sopra un pr di zucchero e cuocere in forno gi` riscaldato a temperatura moderata 150/1600 per circa 20".

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

ricetta utente, ciambelline, biscotti, Ciambelle, ciambelle al vino, ciambelline al vino, le ciambelle al vino

