

CIAMBELLINE AL VINO

senza LATTE, senza UOVA

1 bicchiere di vino

1 bicchiere di olio

1 bicchiere di zucchero

4 bicchieri o più di farina (l'impasto deve essere morbido simile a quello degli gnocchi)

1/2 bustina di lievito per dolci

Formare tante ciambelline, poggiarle solo da un lato nello zucchero e metterle sulla teglia con lo zucchero in alto. non metterle troppo vicine perchè in cottura lievitano.

Cuocere in forno possibilmente ventilato, a 160° finchè diventino ben dorate come i biscotti.

Con la stessa ricetta si può fare un CIAMBELLONE: basta lasciare l'impasto più fluido e spolverizzarlo con lo zucchero prima di infornarlo. Non fare un dolce troppo alto sennò al taglio si sbriciola.