

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Ciambelle

Strawberry · Wednesday, September 21st, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr farina
- 100gr burro
- 200gr zucchero
- 3 uova
- un bicchiere di latte
- 2 bustine di vanillina
- una bustina di lievito
- olio di semi

Preparazione:

In un'ampia ciotola, versate lo zucchero, il latte, le uova e una bustina di vanillina, sbattete con una frusta da cucina, fino ad ottenere una crema omogenea, aggiungete la farina e amalgamate lentamente con una spatola. In un pentolino, sciogliete il burro e versatelo nel composto di farina, continuate a mescolare e aggiungete l'altra bustina di vanillina e il lievito, amalgamate bene, lasciate riposare per circa un'ora. Con le mani, formate delle ciambelline e friggetele in una padella con l'olio di semi, fino a quando non saranno ben dorate, mettetele ad asciugare su carta assorbente e passatele nel zucchero.

This entry was posted on Wednesday, September 21st, 2011 at 4:48 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.