



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Ciambelline 'ngiloppate***



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

### **Ingredienti**

- 6 uova
- 500 gr di farina
- 1/2 bicchiere di olio
- 1/2 bicchierino di liquore Strega
- 1/2 bustina di vaniglia
- 250 gr di zucchero
- burro
- 1 limone

## **Preparazione Ciambelline 'ngiloppate**

### **Passo 1.**

Mettete i tuorli in un recipiente insieme alla buccia grattugiata del limone, all'uovo, al liquore, all'olio e alla vaniglia.

### **Passo 2.**

Amalgamate il composto con una frusta.

### **Passo 3.**

Montate le chiare a neve e quindi unitele al composto precedentemente preparato.

### **Passo 4.**

Aggiungete la farina setacciata un poco alla volta fino ad ottenere un impasto omogeneo.

### **Passo 5.**

Continuate a lavorare l'impasto fino a che non diventi perfettamente liscio ed omogeneo.

### **Passo 6.**

Prendete dei pezzi di impasto e formate delle ciambelle che metterete in una teglia imburata.

### **Passo 7.**

Fate cuocere nel forno preriscaldato a 180° Preparate una glassa con lo zucchero e ricoprite le ciambelle.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)