



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

Ciambelle ruzze



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 1/2 kg di farina
- 250 g di zucchero
- semi di anice
- 1 bicchiere e 1/2 di vino bianco
- 1/2 bicchiere di olio

Preparazione Ciambelle ruzze

Passo 1.

Formate una fontana con la farina.

Passo 2.

Aggiungete lo zucchero, l'olio, il vino ed i semi d'anice.

Passo 3.

Impastate il composto con le mani.

Passo 4.

Fate dei cilindretti e poi uniteli alle estremità in modo da formare delle piccole ciambelle.

Passo 5.

Mettete le ciambelle in una teglia con carta forno.

Passo 6.

Spennellate con il vino e lo zucchero, quindi fate cuocere in forno per 30 minuti a 180°.

Note

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