



Biscotti Ciambelline al vino - [Visualizza sul sito di pippuzzu](#)

Biscotti - vino bianco -

800 gr. di farina - 300 gr. di zucchero - 200 ml. di vino - 200 ml. di olio di semi - una bustina di vaniglia - 10 gr. di Pane degli Angeli (lievito) - un pizzico di sale.

L'impasto viene preparato alla solita maniera: una fontana di farina nel cui centro si versano tutti gli altri ingredienti. Amalgama il tutto fino ad ottenere un impasto morbido. Dividilo in piccoli panetti e crea dei "serpenti" aiutandoti con le mani. Dividili in due, se troppo lunghi, e unisci le due estremità. Crea le ciambelline e passa un solo lato di queste in un piatto con dello zucchero. Inforna a 160° per 15 minuti circa (l'aspetto deve essere dorato)

[immagine non più disponibile].