

Ciambelline al vino.

Una ricetta dal libro “Dolci senza rimpianti”: facile, velocissima, saporita. Un biscottino adatto a colazione, a fine pasto o per placare la voglia di dolce che compare all’improvviso!

Ingredienti per ca. 25 biscottini:

- 300 g di farina integrale
- 100 g di zucchero di canna integrale
- 75/85 g ca di vino rosso robusto (oppure bianco)
- 45 g di olio evo*
- 3 g di cremor tartaro**
- 3 g di bicarbonato**
- un pizzico di sale

*è possibile aumentare di una ventina di grammi l’olio

**è possibile sostituire cremore e bicarbonato con 6/7 g di lievito per dolci.

In una ciotola versiamo prima la farina, il cremor tartaro, il bicarbonato e il sale. Mescoliamo. Versiamo lo zucchero integrale e mescoliamo ancora. Al centro versiamo il vino (volendo potrete utilizzare il bianco) e l’olio. Impastiamo brevemente: l’impasto deve essere lavorabile.

Stacciamo dei pezzetti grandi quanto una noce, più o meno 25/30 g, stendiamo a filoncino e chiudiamo sovrapponendo i lembi.

A piacere, potremo passare la parte superiore delle ciambelline nello zucchero di canna integrale.

Mettiamole in una teglia ricoperta con un foglio di carta forno ed inforniamo in forno preriscaldato a 180°, modalità statico o ventilato, per circa un quarto d’ora o poco più.

Sarà possibile impastare anche con farina di tipo 1 o due.