

LEARN WITH #GUSTO



NON TUTTE LE CIAMBELLE ESCONO COL BUCO

Oggi abbiamo voglia di dolci, quelli semplici, fatti a mano e con pochi ingredienti.

Learn with #Gusto vi propone la ricetta delle ciambelline al vino, un dolce da forno, facile e veloce da preparare. Bastano solo 30 minuti e non serve pesare gli ingredienti.

Un dolce da gustare a colazione inzuppato nel latte e caffè, proprio come fanno gli italiani, a merenda nel tè o la sera, dopo cena, distesi sul divano davanti a un bel film.

In Italia si dice spesso **“NON TUTTE LE CIAMBELLE ESCONO COL BUCO”**.

Ma cosa significa? È un’espressione idiomatica per dire che **“non tutto quello che vorremmo a volte riesce bene”**.

Chissà se le vostre ciambelle usciranno con il buco?

Vogliamo provare? Ecco la nostra ricetta!

INGREDIENTI:

1 bicchiere di vino bianco

1 bicchiere di zucchero

1 bicchiere di olio di oliva

1 cucchiaino di lievito per dolci

Farina q.b.

Zucchero q.b. (per decorare)



PREPARAZIONE:

In una ciotola versate la farina setacciata con il lievito e lo zucchero.

Mescolate e versate l'olio e il vino, poi impastate a mano fino a creare un impasto morbido e compatto.

Impastare per bene poi prendere delle piccole palline di impasto, formare dei "serpentelli" da arrotolare su sé stessi dando loro la forma di una ciambellina.

Passare ogni ciambellina in una ciotola piena di zucchero bianco, sistemare su un teglia ricoperta con carta da forno. Ricordatevi di metterle le ciambelle distanti l'una dall'altra per evitare che si attacchino durante la cottura.

Cuocere in forno a 180° per 25-30 minuti facendo attenzione che non bruciarle.

Quando saranno cotte, sformale e lasciale raffreddare.

Dopo un po' 15-20 minuti le vostre ciambelle saranno pronte per essere mangiate.

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION
Subscribe now <https://bit.ly/30Fq48d>