

Ciambelline al volo

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 28 Aprile 2014 08:36 - Ultimo aggiornamento Lunedì 28 Aprile 2014 08:47

Donuts facili facili

Chi non ama le tipiche ciambelle americane, i donuts, soffici, unticci e cosparsi di glassa o zucchero? In commercio si trovano simpatici apparecchi, di svariate marche, che producono piccole ciambelle morbide e senza friggerle. In sostanza sono delle doppie piastre antiaderenti che scaldano il composto e in tre minuti lo sfornano. Con la ricetta in dotazione si ottiene una montagna di ciambelline, pronte da glassare o gustare al volo.



Dosi: 260 gr di farina, 130 gr di zucchero, 3 uova, una bustina di lievito vanigliato, un pizzico di sale, 5 cucchiaini d'olio.

Preparare un impasto non troppo denso con tutti gli ingredienti, scaldare la piastra e quindi versare un cucchiaino del composto in ogni formina. Chiudere e attendere circa tre minuti perché siano pronte le prime ciambelline. Continuare fino al termine dell'impasto. Le ciambelline possono essere guarnite con cioccolato fuso, glassa multicolore, zucchero a velo... Anche nell'impasto possiamo aggiungere ingredienti a piacere: aromi, uvetta, cioccolato...

