

## **CIAMBELLINE AL VINSANTO o VINO ROSSO**

### **INGREDIENTI:**

800 gr. di farina 00

un bicchiere da tavola di olio extravergine (circa 2 dl)

un bicchiere da tavola di vino rosso oppure di vinsanto(io lo preferisco)

una bustina di lievito per dolci

300 gr di zucchero semolato più 50gr per spolverare

### **ESECUZIONE:**

In una ciotola versare tutti gli ingredienti escluso lo zucchero per lo spolvero, impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico, che non si attacchi più alle mani.

Lasciar riposare 15 min e poi con le mani giunte formare dei piccoli cilindretti dello spessore di circa un centimetro per una lunghezza di circa 10, unire le estremità con un leggera pressione delle dita e disporre in una placca rivestita con carta da forno, ognuna a distanza di 2 cm dall'altra, spolverare con lo zucchero rimasto ed infornare a forno preriscaldato a 160 gradi per circa 15 minuti, comunque fino a quando non avranno assunto un bel colore nocciola, sfornare, fare raffreddare e servire, Si conservano in un vaso di vetro o un contenitore di metallo con coperchio per un mese (anche se di solito finiscono in un' ora)