



MANGIA E BEVI...

## ciambelline ruzze

IN CIOCIARIA

### Ciambelline ruzze

*1/2 kg di farina, 250 g di zucchero,  
una manciata di semi di anice, un bicchiere e mezzo di vino bianco, mezzo bicchiere di olio.*

Sulla spianatoia setacciare a fontana la farina, fare un incavo nel centro, versarvi lo zucchero, il vino, l'olio e i semi di anice. Impastare.

La pasta deve risultare non troppo morbida. Dividerla in tanti tocchetti, formare dei cilindretti e unirli alle due estremità per formare delle ciambelline del diametro di circa 5 cm.

Disporle quindi in una placca da forno già infarinata, spennellare con vino e zucchero e infornare a 180° per mezz'ora.

### Ciambelle ruzze (small ring-shaped cake)

*1/2 kg flour, 250 g sugar, a handful anise seeds, 1.5 glass white wine, 1/2 glass oil.*

Sift the flour and make a little volcano with a crater in the middle. Add the sugar, the wine, the oil and the anise seeds. Work this into a dough.

The dough must be quite stiff. Crumble it in many pieces and shape it into many small cylinders. Join the two ends to form many small ring-shaped cakes having a 5 cm diameter.

Arrange them on a baking plate dusted with flour, sprinkle with wine and sugar and bake at 180° for half an hour.