

Ciambellette al mosto

Ingredienti

Mosto d'uva 150

125 gr. olio extravergine di oliva

1 limone da grattugiare

1 cucchiaino di lievito di pasticceria

1 pizzico di sale

½ kg di farina

200 gr. di zucchero

teglia da forno e carta da forno

In un'insalatiera mescolate il mosto, l'olio e lo zucchero, poi aggiungete il lievito e la scorza grattugiata del limone.

A questo punto versate la farina un pò per volta "a pioggia" fino al momento in cui l'impasto non si attacca più alle dita.

Prendete una teglia da forno con sopra la carta e con l'impasto in piccoli pezzi arrotolate delle striscioline che poi chiudendo formerete delle ciambelle. Intingete nello zucchero da una parte avendo cura di depositarle nella teglia con la parte zuccherata rivolta verso l'alto.

Infornate per 30 minuti a 150° poi degustate intingendole in un bicchiere di buon vino di Frascati, meglio se e' una romanella della grotta.