

**Ciambelline al vino, e...Buon  
natale a tutti voi!!!!!!!**





*Pensieri e pasticci*

Con questa ricettina colgo l'occasione per salutarvi ed augurarvi Buon Natale!!!

Queste deliziose ciambelline sono state da me preparate in quantità industriale per i miei pacchettini golosi da regalare a parenti ed amici...è una [ricetta](#) di [Cindystar](#), ormai supertestata, che non mi fa mai sfigurare!!!!!!!

Queste ciambelline hanno il potere di essere divorate selvaggiamente una dopo l'altra, senza smettere...sono tanto buone, e semplicissime da fare.

Grazie Cy!

Ecco qua la ricetta, da me realizzata col Bimby:

Ingredienti per 2 teglie di ciambelline:

1 parte di zucchero( io ho usato il misurino del bimby, ma si può considerare mezzo bicchiere per parte)

1 parte di vino, rosso o bianco

1 parte di olio

farina al bisogno

(mediamente 4 o 5 parti)

un pochino di lievito per dolci (facoltativo)

zucchero a parte per ricoprire le ciambelline prima di

infornare

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nel bimby, azionare a vel.6 per 1 minuto.

Si ottiene così una pasta elastica (tipo pasta per pizza)...se l'impasto lo reclama, aggiungere altra farina..

Fare dei rotolini come per fare gli gnocchi, arrotolarli su se stessi in modo da formare delle ciambelline...e passarle poi in una ciotola con dello zucchero, e ricoprirle ben bene.

Posare le ciambelline distanziate fra loro su una teglia da forno ricoperta di carta antiaderente; infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti (devono essere ben dorate)

Preparazione senza Bimby:

Impastare insieme gli ingredienti mettendo la farina fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica come per fare una pizza.

Formare dei rotolini e quindi delle ciambelline.

Passarle velocemente in una tazza di zucchero e adagiarle sulla teglia del forno.

Cuocere a 180° per 15/20 minuti, finchè diventano belle dorate.



## Natale

La luce guardò in basso  
e vide le tenebre:

-là voglio andare-  
disse la luce.

La pace guardò in basso  
e vide la guerra:

-là voglio andare-  
disse la pace.

L'amore guardò in basso  
e vide l'odio:

-là voglio andare-  
disse l'amore.

Così apparve la luce  
e inondò la terra;

così apparve la pace  
e offrì riposo;

così apparve l'amore  
e portò la vita.

C.Pellegrino

**A tutti Buon Natale!!!!**

