

heute gibt es...

Ciambelle siciliane



Ingredienti: (Per circa 18 pezzi)

- Zucchero 200g
- 150g Proprietario
- 250g Mehl
- po 'di miele

Preparazione:

1. Zucchero e le uova per qualche minuto.
2. La farina mescolando aggiungere lentamente.
3. Po 'di miele - punta su un cucchiaino - aggiungere e mescolare.
4. Riempire il composto in una tasca da pasticciare con Lochtülle (13 o 15mm) e treno su una rivestite con carta da forno teglia di circa 10 x 3cm lunghe strisce. Lasciare spazio sufficiente tra le strisce di pasta, perché sono assorbiti in cottura.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 220 ° C (forno statico) fino a doratura. Il tempo esatto di cottura dipende dal vostro forno, ma è di circa 8 minuti.
6. Lasciar raffreddare e godersi i dolci. In una teglia si può tenere fino a 2 settimane.