



Ciambelle fritte



Ciambelle fritte senza glutine - Forno di Roby

Sciogliere il lievito in una terrina con acqua tiepida. In una seconda terrina miscelare la farina con lo zucchero, un pizzico di sale e la vanillina, quindi unire il lievito sciolto nell'acqua e impastare; unire poi le uova leggermente sbattute impastare a lungo, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Unire le scorze grattugiate quindi il burro fuso.

Lavorare il composto sopra un tagliere fino a renderlo una palla morbida, stenderlo allo spessore di circa due centimetri, quindi tagliarlo con un coppapasta e creare il buco con uno più piccolo ricavando delle ciambelline.

Trasferire su una teglia foderata di carta forno e coprire con un telo inumidito per un'ora. Friggere poche ciambelle per volta in abbondante olio caldo (ma non a temperatura troppo alta), voltandole spesso.

Quando saranno ben dorate scolatele e asciugatele con carta assorbente, lasciatele scolare bene quindi cospargete con zucchero semolato.

Se ricerchi altre [ricette gluten free visita il sito http://www.sanobioglutenfree.it/](http://www.sanobioglutenfree.it/)

Forno di Roby

[Read More](#)
