

# CIAMBELLAS

( ciambelle doppie )

## Ingredienti:

### Per la pasta:

500 g. di farina 00 , 150 g. di zucchero semolato, 1 bicchierino di Marsala ,  
100 g. di strutto, ½ bustina di lievito per dolci , 1 scorza di limone, 4 uova ,  
1 pizzico di sale.

Per il ripieno: 100 g. di marmellata.

Per la decorazione: 50 g. di zucchero a velo.

## La preparazione:

Sciogliere lo strutto, a bagnomaria, e poi aggiungerci la scorza di limone ed anche il bicchierino di Marsala. Nel mentre che lo strutto si scioglie, iniziare a sbattere le uova intere con lo zucchero semolato ed un pizzico di sale. Quando sono pronte le uova e lo strutto, versare la farina ed iniziare ad amalgamare un po' e poi unire il lievito. Dopo aver aggiunto il lievito, impastare tutto per bene. Ad impasto ultimato, fare una palla e coprire bene con un canovaccio o strofinaccio, lasciando riposare per circa 20 minuti. Dopo che la pasta a riposato bene, fare una sfoglia alta circa 1 cm. Adesso fare le due parti delle ciambelle con due diverse formine. La parte superiore deve essere un po' più piccola della parter inferiore ed avere un buco centrale.