
607. CIAMBELLE OSSIA BUCCELLATI II

Queste ciambelle da famiglia sono di più semplice fattura delle precedenti.

Farina d'Ungheria, grammi 500.

Zucchero, grammi 180.

Burro, grammi 90.

Cremor di tartaro, grammi 15.

Bicarbonato di soda, grammi 5.

Uova, n. 2.

Odore di buccia di limone o di anaci od anche di cedro candito in pezzettini.

Fate una buca nella farina per metterci il burro sciolto, le uova e lo zucchero. Intridete la farina con questi ingredienti e col latte che occorre per formare una pasta di giusta consistenza e dimenatela molto.

Le due polveri e gli odori aggiungeteli in ultimo.

Invece di una sola ciambella potete farne due e tenerle col buco largo, che vengono grosse abbastanza. Fate loro qualche incisione alla superficie, doratele col rosso d'uovo e cuocetele al forno o al forno da campagna unendo la teglia con burro o lardo. Anche con la metà delle dosi si ottiene una discreta ciambella.