



In collaborazione con

FATTO IN CASA  
da *Benedetta*

## *Ciambelline all'arancia glassate*



### PER L'IMPASTO:

- 250 ml di succo di arancia
- 120 g di zucchero
- 2 uova
- 100 ml di olio di semi di girasole
- buccia grattugiata di 1 arancia
- mezza fialetta aroma arancia Paneangeli
- 80 g di fecola di patate Paneangeli
- 1 bustina di Lievito di birra Mastro Fornaio + 2 cucchiaini di zucchero
- 600 g di farina (meglio manitoba e metà 00)

### PER LA GLASSA:

- 250 g di zucchero al velo Paneangeli
- 4-5 cucchiaini di succo di arancia
- mezza fialetta aroma arancia Paneangeli
- codette arcobaleno Paneangeli
- palline arcobaleno Paneangeli
- codette al cacao Paneangeli



## PROCEDIMENTO

1. In una ciotola prepariamo la farina mescolata con il lievito di birra Mastro Fornaio e due cucchiaini di zucchero.
2. In un'altra ciotola versiamo il succo di arancia leggermente scaldato, lo zucchero, l'olio di girasole, e iniziamo a mescolare. Aggiungiamo anche le uova, la buccia grattugiata di un'arancia, mezza fialetta di aroma arancia, la fecola e sempre mescolando, la farina poco alla volta.
3. Quando l'impasto diventa sodo lo portiamo sul piano di lavoro e continuiamo ad impastare con le mani fino a quando diventa omogeneo ed elastico. Copriamolo con pellicola e lasciamolo lievitare per 1 ora circa.
4. Con un mattarello stendiamo l'impasto dello spessore di circa 1 cm e diamo forma alle ciambelline
5. Io ho usato un coppapasta da 5 cm, e il retro di una punta per pasticceria del diametro di 2 cm circa per fare il buco centrale.
6. Adesso possiamo scegliere se friggere le nostre ciambelline o se cuocerle al forno.
7. Io di solito le faccio in tutti e due le versioni quindi metto a scaldare l'olio e quando è caldo (la temperatura ideale è di 170° C) le tuffo in padella e le faccio cuocere fino a quando non sono belle dorate e poi le scolo su carta assorbente.
8. Quelle al forno invece le faccio lievitare ancora una ventina di minuti prima di infornarle e poi le faccio cuocere a 180 gradi forno statico per 15-20 minuti (in forno ventilato a 170° per lo stesso tempo).
9. Una volta cotte le ciambelline passiamo alla decorazione.
10. In una ciotola prepariamo la glassa, quindi mescoliamo 250 g di zucchero al velo con il succo di arancia, aggiungendone un cucchiaino alla volta fino ad ottenere una consistenza cremosa e lucida.
11. Passiamo le ciambelline nella glassa, poi negli zuccherini, nelle codette e nelle palline ed eccole pronte belle colorate da portare in tavola.