



Mini ciambelline pink

 DOLCETTI

 FACILE

 40 MINUTI

 18 PORZIONI

Ingredienti

PER L'IMPASTO:

- 200 g formaggio spalmabile
- 175 g zucchero
- 1 fialetta di [Aroma Arancia PANEANGELI](#)
- 100 g cioccolato bianco sciolto
- 3 albumi
- 80 g cocco grattugiato
- 175 g farina bianca 00
- mezza bustina di [LIEVITO PANE DEGLI ANGELI](#) (2 cucchiaini)
- 50 ml alchermes_
- [Ungiteglia PANEANGELI](#)

PER DECORARE:

- 250 g [Zucchero al Velo PANEANGELI](#)
- circa 2 - 3 cucchiaini di acqua
- qualche goccia di [Colori per Dolci rosso PANEANGELI](#)
- [Fantasie di Zucchero PANEANGELI](#)

Preparazione

1. Monta formaggio e zucchero per 2 minuti, aggiungi l'aroma, il cioccolato e lavora per un minuto.
2. Aggiungi gli albumi poco per volta, lavora il cocco, farina bianca setacciata, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato e l'alchermes.
3. Dividi l'impasto in 18 stampini a ciambella (diametro 7 cm circa) unti con l'ungitegla e cuoci per 20-23 minuti circa nella parte media (alta per forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C). Conserva in frigorifero la pasta in attesa di cottura.
4. Lascia raffreddare le ciambelline a temperatura ambiente e ponile in frigorifero per circa 30 minuti.
5. Prepara la glassa mescolando lo zucchero al velo setacciato, l'acqua, il colorante e ponila in un conetto.
6. Completa le ciambelline sfornate con la glassa e le decorazioni di zucchero.
7. Conserva le ciambelline pronte in frigorifero e consumale entro 48 ore.

2018 © *PANEANGELI*

cameo s.p.a. p.iva 00638480988