



Le **ciambelle all'anice**, un goloso **dolce tipico del Lazio** precisamente della provincia di Viterbo, è un **biscotto a forma di una grande ciambella**

La ricetta si prepara con semplici ingredienti, ma richiede molta attenzione nel procedimento e nei tempi di lievitazione. Molto importante è che **l'ambiente dove vengono preparate le ciambelle sia ben caldo ed umido.**

Consigliamo di assaporare questo antico sapore tradizionale della tuscia con del buon vino bianco dolce.

{loadposition pos2}

In un pentolino versate il vino, la buccia intera di un limone e di un arancio, l'anice e le stecche di cannella.

Fate bollire per 10 minuti e lasciate raffreddare.

In un recipiente sbriciolate il lievito di birra e fatelo sciogliere con 3/4 del latte già stiepidito.

Aggiungete della farina ed amalgamate fino ad ottenere una pastella morbida.

Coprite con un panno e lasciate lievitare per 20 minuti.

Sbattete 5 uova con lo zucchero, aggiungete la vaniglia, il burro tagliato a pezzetti, la buccia grattugiata del limone e dell'arancio.

Scaldare a fuoco basso il composto d'uova in un pentolino dai bordi alti girando continuamente fino a quando il burro e lo zucchero saranno completamente sciolti.

Togliete dal fuoco ed aggiungete il vino dopo aver tolto la buccia dell'arancio, del limone e la cannella.

Lasciate stiepidire il composto.

Scritto da Simy

Martedì 15 Novembre 2011 16:36

Quando la pastella avrà raddoppiato di volume, scaldatela con il latte tiepido rimanente ed aggiungete gradualmente il composto d'uovo. Amalgamate unendo la farina ed un bicchierino di sambuca poi **lavorate l'impasto fino a quando diverrà morbido ed appiccicoso.**

Versate la pasta su un piano da lavoro con un po' di olio. Ungete le mani ed iniziate a formare quattro o cinque ciambelle larghe circa 30 cm. Posizionatele su delle teglie foderate con carta da forno.

Lasciate lievitare le ciambelle in un ambiente caldo ed umido (l'ambiente umido evita il formarsi della crosta in superficie che impedisce la lievitazione) fino a quando avranno raddoppiato di volume.

Cuocete le ciambelle all'anice in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti dopo averle spennellate con dell'uovo sbattuto.

Durante la cottura, appena le ciambelle iniziano a colorarsi leggermente, coprite la superficie con un foglio di carta da forno fino a cottura ultimata.

Lasciate raffreddare bene e servite le ciambelle con l'anice accompagnate a del buon vino bianco ideale per l'inzuppo.

Ingredienti per 4-5 ciambelle all'anice

7 uova

350 g di zucchero

60 g di lievito di birra

1/4 l di latte

2 vaniglie

2 limoni

2 aranci

1 bicchierino di sambuca

2 bicchieri di vino bianco

2 stecche di cannella

80 g di anice

Farina q.b.

[telefon dinleme](#)