Ciambelline all’anice

Ed eccoci alle prime ricette pasquali.
Le ciambelline all’anice, assieme ai famosi taralli pasquali, sono uno di quei dolci tipici della tradizione pasquale e le ricette sono tramandate di generazione in generazione. La ricetta che vi propongo è semplicissima e non richiede grossi sforzi. Per la decorazione ho optato per una glassa all’acqua colorata di azzurro che richiama lo spirito dell’anice. Per l’applicazione della grassa ho scelto di versarla in maniera spartana, per donare quel tocco rustico in più.

Ingredienti:

- 450 grammi di farina 00
- 50 grammi di burro
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 125 grammi di zucchero al velo vaniglinato
- 2 cucchiaini di lievito in polvere (per torte)
- la scorza grattuggiata di un arancia
- 40 ml di liquore all’anice

Per la decorazione:

- zucchero al velo q.b
- qualche goccia di limone
- acqua q.b.

Preparazione:

Versate in una planetaria il burro ammorbidito, il sale, le uova, lo zucchero, il lievito, la scorza d’arancia e il liquore all’anice. Amalgamate tutti questi ingredienti con il robot da cucina oppure con una frusta elettrica fino ad omogenizzare il composto.

Adesso versateci la farina, poca per volta e continuate ad impastare a mano. L’impasto tenderà ad essere un pò

appiccicoso. Ciò è normale per la presenza di alcohol. Se fosse troppo appiccicoso versateci dell’altra farina.

Create delle strisce di pasta e unitele formando dei taralli. Posateli su una piastra rivestita con carta da forno.

Infornate le ciambelline in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti.

Le ciambelline sono pronte quando risulteranno asciutte. Non devono diventare troppo scure in superficie. Il colore chiaro all’esterno è voluto.

Una volta raffreddate preparate la glassa all’acqua. Versate dello zucchero a velo in una ciotola di vetro o ceramica (non utilizzate ciotole in plastica che impediscono alla glassa di formarsi bene) e aggiungetevi gocce di limone e qualche cucchiaino di acqua. La quantità di acqua dipende dalla massa di zucchero utilizzata. La glassa non deve essere ne troppo dura ma neppure troppo molle (ci farete l’occhio) □ . Per colorarla potete utilizzare del colorante gel alimentare.

Fate indurire la glassa prima di servire.



Charles