

Con l'avvento del Natale sarà bello realizzare le piccole ciambelline con i bambini e disporle poi su cannuce per rendere golosa la colazione e la merenda, o da sistemare sul tavolo la **notte di Natale** e deliziare anche Babbo Natale con le vostre meravigliose creazioni.



Per voi abbiamo selezionato una ricetta perfetta da fare con il Golosone.

Ciambelline colorate.

Ingredienti per 28 ciambelle circa: 100 g di Farina 00 50 g di Burro 100 g di Zucchero 3 Uova 1 Bustina di lievito Buccia d'arancia grattugiata / qualche goccia di essenza di fiori d'arancio
In una terrina mescolate bene le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro, aggiungete l'essenza o la buccia grattugiata dell'arancia e la farina setacciata insieme al lievito, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fate riscaldare la piastra elettrica Golosone e quando sarà calda aiutandovi con una sac à poche o un cucchiaino mettete l'impasto all'interno dei piccoli stampi della piastra, richiudete e lasciate cuocere per 8 minuti circa. Quando le vostre ciambelline saranno pronte e fredde potete passare alla decorazione con glassa.

Glasse per ciambelle 50 g di cioccolato fondente fuso 20 g di burro acqua calda q.b. coloranti alimentari 150 g di zucchero a velo

Unite lo zucchero a velo con il burro fuso e l'acqua necessaria per ottenere una glassa liscia e fluida, mescolate bene. Se volete ottenere la glassa al cioccolato, unite al burro, allo zucchero e all'acqua il cioccolato fuso, regolatevi con l'acqua a seconda della fluidità della glassa. se invece volete una glassa colorata vi basterà aggiungere il colorante alimentare e qualche cucchiaino in più di zucchero a velo per renderla meno liquida. Una volta scelta la vostra glassa preferita fatela colare sulle ciambelline e spargete per ultime le codette colorate o degli zuccherini.