

CIAMBELLINE FRUTTATE

Stasera sono molto stanca, il lavoro in questi giorni è molto impegnativo!!! quindi vi lascio giusto una ricettina e mi riposo un po... buona serata!!!!

CIAMBELLINE FRUTTATE

per circa 22-24 ciambelline

120 gr di farina autolievitante

90 gr di farina

20+60 gr di burro

2 tuorli

60 gr di zucchero

80 gr di albicocche secche

80 ml di succo d'arancia fresco

per decorare

cioccolato bianco

cioccolato fondente

Frullate le albicocche con il succo d'arancia e i 20 gr di burro fino a creare una crema omogenea.

Mescolare il burro rimanente con lo zucchero, unite i tuorli e quando saranno amalgamati unite le farine, mescolate fino a creare un composto omogeneo.

Mettete l'impasto in frigorifero un'oretta. Su un tagliere cospargete un velo di farina, prendete delle parti di impasto e create dei "cordoni" lunghi e stretti 0,5 cm avvolgete due cilindri assieme e chiudete le due estremità su se stesse, naturalmente la grandezza la decidete voi!!!

Cuocete 15 minuti in forno statico a 180°.

Quando saranno completamente fredde tritate della cioccolata fondente e bianca e decorate a piacere, lasciate completamente solidificare!!

