



Ciambelline fruttate

Ingredienti per 22-24 ciambelline

210 g	Farina
80 g	Burro
80 g	Albicocche secche
60 g	Zucchero
80 ml	Succo d'arancia fresco
1/2	Cucchiaino di lievito per dolci
n° 2	Tuorli

Per decorare

q.b.	Cioccolato bianco
q.b.	Cioccolato fondente

Preparazione

1. Frullare le albicocche con il succo d'arancia e 20 gr di burro fino a creare una crema omogenea.
2. Mescolare il burro rimanente con lo zucchero, unire i tuorli e quando saranno amalgamati unire le farine, mescolare fino a creare un composto omogeneo.
3. Mettere l'impasto in frigorifero un'oretta.
4. Su un tagliere cospargere un velo di farina, prendere delle parti di impasto e creare dei "cordoni" lunghi e stretti (5 mm di diametro).
5. Avvolgere due cordoni assieme e chiudere in cerchio le due estremità, naturalmente la grandezza la decidete voi!
6. Cuocere 15 minuti in forno statico preriscaldato a 180 °C.
7. Quando saranno completamente fredde tritare e fondere separatamente della cioccolata fondente e bianca e decorare a piacere, lasciare quindi solidificare.