

## MARCHE LE CIAMBELLINE

INGREDIENTI: (per 8 persone)

600 g. di farina  
175 g. di zucchero (6 cucchiaini colmi)  
100 g. di burro (o margarina)  
3 uova intere  
La buccia grattugiata di un limone  
Un bel pizzico di cannella in polvere  
5 cucchiaini di latte  
Un pizzico di sale  
Pinoli  
Burro o margarina per la placca del forno

PREPARAZIONE:

Sbattere a lungo in una terrina 2 uova intere e un albume con lo zucchero, la buccia di limone e la cannella. Setacciate a fontana, sulla spianatoia col lievito, fate un ricavo al centro, versatevi le uova sbattute e ben gonfie, il burro appena sciolto e il latte tiepido: impastate. La pasta deve risultare gonfia, morbida e liscia. Dividetela in tanti pezzetti, formate altrettante ciambelline e immergetele in acqua bollente, poche per volta, in modo che non si sovrappongano. Appena risalgono alla superficie, scolatele con un mestolo bucato e disponetele sulla placca del forno imburrate. Decoratele con i pinoli, premendoli perché aderiscono bene e pennellate la superficie di ognuna col tuorlo d'uovo rimasto. Mettetele in forno, già caldo, a 200° per una mezz'oretta.