

ASSOCIAZIONE ITALIANA CUCINA SOLARE

Ciambelle al Vino

Ingredienti

- vino rosso 125g
- farina 500g
- zucchero 200g
- olio di semi di girasole 160g
- lievito vanigliato 8g (mezza bustina)

Forno solare

- Forno solare a scatola Helio

Recipienti

- Teglia di metallo nera



PROCEDIMENTO

Si mescolano tutti gli ingredienti insieme e quando sono ben amalgamati si fanno panetti da 25-30gr.

Dopo aver creato la ciambella si zucchera la parte superiore.

Cuocere per circa 1 ora a 100 gradi, oppure 25 min a 150 gradi, in base cioè alla potenza del forno.