

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the word "Buitoni" written in a white, serif font.

## Ciambelline Glassate

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile
- 60 g di Albume
- 300 g di Zucchero a velo
- 1 Limone

### Preparazione

1. Fate riposare il panetto fuori dal frigo una decina di minuti. Prendete parte della frolla, formate dei cilindri lunghi e poi formate degli anellini che farete cuocere a 165° per circa 10 minuti. Lasciate raffreddare le ciambelline su una gratella e preparate la glassa: montate l'albume con qualche goccia di succo di limone, quando sarà montato bene, aggiungete lo zucchero a velo setacciato e continuate a montare fino a ottenere un composto ben amalgamato. Se risultasse troppo dura, potete aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Intingetevi le ciambelline da un lato e lasciate seccare prima di mangiare.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 30

👤 4 4 persone