

CIAMMETTE BICOLORI

Ingredienti: 1 kg di farina, 6 uova, 400 g di zucchero, 1 bicchiere di olio di oliva, la scorza grattugiata di un limone, 1 bustina di vanillina, 200 ml di latte, 2 bustine di ammoniaca, cacao q.b., 1 fialetta di essenza allo cherry, oppure sciroppo di amarene, confettini colorati, chicchi di caffè, nocciole.

Procedimento: Mettete la farina sulla spianatoia e, ‘nella fontana’, inserite tutti gli ingredienti. Amalgamate bene il tutto formando un panetto morbido. Dividete l’impasto in due parti: una metà lasciatela gialla, mentre all’altra metà aggiungete il cacao. Dividete i due panetti in tanti pezzi e procedete a formare con ogni pezzo un filoncino: tanti filoncini bianchi quanti sono quelli al cioccolato. Sul filoncino al cioccolato adagiate quello bianco, e così via per tutti i pezzi. Spennellate con l’uovo sbattuto e infornate a 180° per circa 15/20 minuti. Una volta cotti, tagliate a ‘ciammette’ tipo morsette, e rimettete in forno per farli dorare.