

## Una Pasqua dolce come il miele

*Per Pasqua si possono cucinare svariate prelibatezze utilizzando il dolcificante più genuino di tutti: il miele.*

Pasqua si avvicina e con essa la voglia di preparare i dolci della tradizione oppure di cimentarsi in nuove ricette. Qualunque sia la leccornia da preparare, si può decidere di utilizzare come dolcificante il miele.

Utilizzare il miele al posto dello zucchero non è solo una piacevole novità per stuzzicare il palato. Prediligere questo ingrediente significa scegliere un alimento più naturale, genuino e benefico per la nostra salute.

Dal momento che il miele al palato risulta più dolce dello zucchero, è importante scegliere con attenzione la tipologia da aggiungere alle preparazioni.

Sicuramente è buona norma scegliere un miele dal sapore raffinato e non troppo incisivo: in questo modo non si corre il rischio di coprire gli altri sapori, rendendo magari sgradevole il risultato finale.

Vediamo, quindi, un dolce in cui si può adoperare una varietà di miele molto delicata: il miele millefiori.

### **Ciambelline al miele**

Le ciambelline al miele sono dei biscotti gustosi e morbidi dalla forma intrecciata, il cui sapore viene esaltato dal miele e dagli agrumi.



**Immagine 1** - Ciambelline al miele. (Fonte: *chiarapassion.com*)

**Ingredienti:**

300 g di farina 00  
50 g di zucchero  
50 g di miele millefiori  
1 uovo intero  
1 tuorlo  
80 g di olio di semi di arachidi o preferito  
1 cucchiaino di lievito per dolci  
1 arancia buccia grattugiata (opzionale)  
1 limone buccia grattugiata  
1 pizzico di sale

**Preparazione:**

In una terrina unite lo zucchero, il miele, il pizzico di sale, l'olio, l'uovo intero ed il tuorlo, la buccia grattugiata di limone e arancia. Mescolate con un cucchiaio, unite man mano la farina con il lievito fino a quando inizia a formarsi l'impasto. Spostatevi su di una spianatoia ed incorporate la restante farina fino ad avere un impasto elastico che non si attacca più alle mani.

Dividete l'impasto in tante palline di circa 50-60 g. Dividete ogni pallina in 2 e formate dei cilindri lunghi circa 20 cm. Intrecciateli a due due e chiudeteli a ciambella. Passate solo la parte superiore delle ciambelline nello zucchero semolato e posizionate ben distanziate su una teglia ricoperta con carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° statico o 170° ventilato per circa 12-15 minuti fino a quando sono ben dorate.

Sfornate le ciambelline, fatele raffreddare su una gratella. Spennellate con poco miele e decorate con confettini colorati e volendo potete mettere al centro di ognuna un ovetto confettato.

Da Apicoltura Morlini produciamo e confezioniamo miele italiano nei formati da 1 kg, 500 g, 250 g e 220 g. Puoi trovare miele di acacia, miele di tiglio e miele millefiori.

Oltre al miele, vendiamo tantissimi altri prodotti: consulta il nostro catalogo per scoprirli!

Se sei interessato all'acquisto o vuoi semplicemente richiedere maggiori informazioni, non esitare a contattarci!

**Apicoltura Morlini**

Tel. 0522 696008

Cell. 339 6844792 (rispondiamo anche su WhatsApp)

Email: [apicoltura.morlini@gmail.com](mailto:apicoltura.morlini@gmail.com)

[www.apicoltura-morlini.it](http://www.apicoltura-morlini.it)

Via Fornace, 3 - Prato di Correggio (RE)