

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella al limone e zafferano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **ciambella al limone e zafferano** è un dolce morbido, alto, soffice e dal sapore davvero caratteristico che vede amalgamarsi il sapore del più normale limone al più stravagante zafferano, infatti, quest'ultimo, viene veramente poco sfruttato nella preparazione di dolci, soprattutto quelli più semplici.

Lo zafferano conferirà all'impasto il tipico aroma e un retrogusto molto intenso ma anche un colore giallo intenso che vi stupirà quando andrete ad affettare questo dolce favoloso. Lo zafferano renderà la ciambella, dolce rustico e semplice, in un dolce un po' più raffinato e ricercato.

Sicuramente potrete apprezzare il gusto di questo ciambellone anche a merenda o tagliato a quadratini, come dopo pasto accompagnato da del buon vino liquoroso.

E se cercate altri dolci al limone provate anche la nostra [torta all'acqua!](#)

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

LIEVITO PER DOLCI 4 cucchiaini da tè

SALE 2 cucchiaini da tè

BURRO 240 gr

BICARBONATO DI SODIO ½ cucchiaini da tè

ZAFFERANO 1 cucchiaino da tè

ZUCCHERO 300 gr

LIMONE scorza - 2

UOVA 4

ACQUA con l'aggiunta di succo di limone -
1,5 tazze

PREPARAZIONE

1 Per preparare un'ottima ciambella al limone e zafferano dovrete armarvi di olio di gomito o di una buona frusta elettrica e iniziare a lavorare il burro, meglio se leggermente ammorbidito, con lo zucchero, la scorza di limone ed il bicarbonato di sodio. Dovrete ottenere un composto cremoso.

L'aggiunta del bicarbonato in questa ricetta vi consentirà d'ottenere un ciambellone più leggero e lievitato.

Aggiungete a questo primo composto cremoso lo zafferano in polvere. Se volete ottenere un'intensità superiore per ciò che concerne il sapore dello zafferano, potrete utilizzare quello in stimmi lasciato in infusione in pochissima acqua, attenzione, però, all'aggiunta eccessiva di liquidi che potrebbe inficiare la riuscita del dolce.



2 Ora setacciate molto bene gli ingredienti secchi in modo tale che non vi siano grumi di alcun genere, setacciate la farina, il sale ed il lievito facendo ricadere il tutto in una ciotola sufficientemente capiente.

A parte mescolate il succo di limone con l'acqua.

Aggiungere uno alla volta le uova e lavorare bene. Setacciare insieme la farina, il sale ed il

lievito. Mescolare il succo di limone con l'acqua ed incorporarlo al composto di uova alternandolo con la farina (2 cucchiaini di acqua e 2 cucchiaini di farina)





3 Ora dovrete unire al composto a base di burro le uova, una alla volta, aggiungendo la successiva solo quando la precedente sarà stata ben assorbita ed incorporata al composto. Mescolate bene con un cucchiaio di legno dopo ogni aggiunta.

A questo punto dovrete alternare l'aggiunta di due cucchiai di farina e due cucchiai di succo di limone diluito con acqua al composto mescolando bene ogni volta.





4 Lavorate molto bene l'impasto con un cucchiaio di legno fino a che non otteniate un impasto liscio ed omogeneo.

Imburrate ed infarinate uno stampo da ciambellone e trasferitevi il composto in uno strato il più possibile omogeneo.

Non vi resta che infornare il dolce a 170°C in forno ventilato per circa un'ora o fino a che la superficie non risulti dorata e l'interno del dolce risulti cotto. Per verificare il grado di cottura interna di questo ciambellone, dovrete inserire uno spiedo al centro dell'impasto e verificare che ne esca completamente pulito. Qualora fosse così, allora dovrete sfornare il ciambellone.

Fate riposare il ciambellone diverse ore prima di servirlo ed affettarlo, in questo modo avrà il tempo di disperdere l'umidità in eccesso e vi sarà possibile affettarlo più facilmente.

Potrete servirlo così com'è oppure, soprattutto se ne avete qualche fetta rimasta da parte, tostato e spalmato di burro, formaggio cremoso o ancora una crema al limone.



CONSIGLIO

Posso preparare il dolce in anticipo e per quanto tempo lo posso conservare?

Dunque il problema del ciambellone è che con il tempo tende a seccarsi, quindi se lo devi preparare con un giorno d'anticipo, per esempio, sarà sufficiente conservarlo in luogo umido e ben coperto. Se vuoi prepararlo molto tempo prima allora il mio consiglio è quello di prepararlo e congelarlo, per poterlo gustare dovrai farlo scongelare lentamente ed avrai un dolce come appena fatto.

Se, invece, ti ritrovi a rimediare ad un dolce conservato troppo a lungo all'aria aperta e, quindi, troppo secco, potrai pensare di tostarlo ed usarlo come le fette biscottate o ancora potrai usare le fette un po' riseccolite per realizzare un dolce farcito con una crema e bagnando le fette con uno sciroppo.