

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella alla nocciola

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **ciambella alla nocciola** è un dolce nel quale oltre alla farina normale, viene aggiunta la farina di nocciole che rende il dolce sicuramente più sostanzioso e più consistente.

Anche se il dolce basta già di per se, la morte sua sarebbe farcita di **crema di nocciole** per renderlo ancora più goloso.

Questo tipo di dolce è perfetto anche per una colazione ricca e nutriente ma sempre un un occhio agli ingredienti, quindi perchè non utilizzarla al posto delle merendine acquistate? I vostri figli ne saranno davvero felici.

INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr

FARINA DI NOCCIOLE 200 gr

BURRO 180 gr

ZUCCHERO 200 gr

VANILLINA 1 bustina

UOVA 4

ARANCE grande - succo e scorza - 1

RUM 4 cucchiari da tavola

LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiari da tè

PREPARAZIONE

1 Per procedere correttamente nella preparazione di questa ciambella alle nocciole, dovrete partire dal burro che dovrete far ammorbidire leggermente a temperatura ambiente.

Aggiungete lo zucchero semolato e lavorate per bene il tutto con un cucchiaino di legno se volete usare l'olio di gomito, altrimenti vanno benissimo anche delle fruste elettriche o l'impastatrice con il gancio a foglia.



2 Ora dovrete aggiungere i tuorli d'uovo, uno per volta assicurandovi di aggiungere il successivo solo quando il precedente sia stato completamente assorbito dal burro.

Per assicurarvi che non cadano pezzetti di guscio nel composto dovrete rompere le uova a parte e dividere contestualmente i tuorli dagli albumi, in questo modo potrete controllare con sicurezza che non vi siano residui di guscio.

Aggiungete anche la scorza grattugiata di arancia prestando attenzione di grattugiare solo la parte arancione della buccia, quella bianca, infatti, risulta troppo amara.



3 Ora, incorporate la farina ed il lievito ben setacciati insieme in modo tale che non ci sia pericolo che si formino grumi.

Ricavate il succo dall'arancia dalla quale avete preso la scorza ed unite il succo all'impasto dopo averlo filtrato; mescolate molto bene.

Aggiungete, quindi, anche la farina di nocciole e mescolate ancora un po'. Non cercate di tritare delle nocciole nel mixer per ottenere la farina di nocciole poiché tritandole, col calore del tritatutto, otterrete solo una pasta oleosa.



- 4 Aromatizzate ulteriormente l'impasto con del Rum e arricchitelo con dei canditi tagliati a cubetti



5 Ora, dopo aver mescolato un altro po' avrete l'impasto pronto per essere trasferito nello stampo. Se non avete uno stampo da ciambella potete ricavarne uno da un semplice stampo tondo come abbiamo fatto noi.

Abbiamo imburrato ed infarinato lo stampo, abbiamo imburrato ed infarinato anche un vaso di vetro che abbiamo posto al centro dello stampo così da simularne il buco centrale tipico della ciambella; quindi abbiamo versato il composto realizzando uno strato uniforme.

Se lo desiderate potete decorare la superficie con delle nocciole tritate grossolanamente.

Infornate a 180°C in forno statico per 50-60 minuti o fino a cottura ultimata.



6 Una volta cotta la ciambella di nocciole, sfornatela e lasciatela riposare per qualche minuto prima di estrarla dallo stampo.

Servite il dolce, una volta freddato, spolverizzato di zucchero a velo.



CONSIGLIO

Che bella ricetta! Ma posso replicarla con qualsiasi tipo di frutta secca?

Certo, puoi decidere di usare le mandorle, le noci o i pistacchi o la frutta secca che più preferisci al posto delle nocciole.

Come faccio a sapere se la ciambella è cotta?

Per essere certo che sia cotta dovrai procedere con la famosa prova dello stecchino: dovrai inserire uno spiedo (lo stuzzicadenti è troppo corto) nel cuore dell'impasto e se questo uscirà pulito da briciole o impasto crudo allora la torta sarà pronta.