

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciambella alle ciliegie

DOSI PER: 1 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 60 MINUTI DI LIEVITAZIONE



La **ciambella alle ciliegie** è proprio un dolce delle feste d'altri tempi, quando non esistevano le torte ricche di creme o altre sofisticazioni, ma della frutta candita insieme a frutta fresca e secca rendevano un semplice ciambellone IL dolce delle feste per eccellenza.

A sottolineare quanto questo dolce sia antico è l'utilizzo del lievito di birra anziché il più moderno lievito in polvere, quindi preparatevi e organizzatevi per una lievitazione più lunga rispetto ai dolci moderni e godete del risultato al termine dell'attesa.

Ovviamente in questo caso, essendo la ciambella alle ciliegie, il candito inserito sono proprio le

ciliegie ma nulla vi vieta di inventarvi versioni diverse di questo dolce aggiungendo dell'arancia candita o ancora del cedro, sbizzarrite la vostra fantasia e preparate il vostro ciambellone preferito!

## INGREDIENTI

FARINA 500 gr  
BURRO 150 gr  
ZUCCHERO 160 gr  
TUORLO D'UOVO 6  
UOVA 3  
CILIEGIE CANDITE 150 gr  
LATTE 10 cl  
LIEVITO DI BIRRA 50 gr  
ARANCE 1  
MANDORLE  
ZUCCHERO A VELO  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare questa buonissima ciambella alle ciliegie dovrete amalgamare i primi ingredienti a bagno maria, quindi prendete una pentola con dell'acqua e mettetela sul fuoco, quando l'acqua inizia a produrre vapore, allora potrete appoggiarvi sopra una bella ciotola in vetro o altro materiale termoresistente.

Nel recipiente sopra alla pentola inizierete ad amalgamare il latte nel quale avrete fatto sciogliere il lievito sbriciolato, la farina e le due uova intere.

Lasciate che questi ingredienti si scaldino e si amalgamino insieme al calore del bagnomaria.



- 2** In un altro recipiente riunite il burro, possibilmente ammorbidito a temperatura ambiente affinché si possa meglio amalgamare, lo zucchero e i tuorli. Lavorate molto bene questi ingredienti fino a che non otteniate un composto omogeneo e cremoso.



- 3** A questo punto dovrete unire i due composti: quella a bagnomaria e quello a base di uova e burro. Incorporate, a questo punto, anche le ciliegie candite tagliate in pezzi e la scorza grattugiata di mezza arancia. Mescolate molto bene fino a che siano completamente

miscelati formando un composto omogeneo. Mettete da parte questo composto a lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

Gli impasti lievitano meglio a temperature che s'aggirano intorno a 28°C e in luoghi mediamente umidi: l'umidità consente all'impasto di mantenere la propria umidità interna senza seccarsi nemmeno in superficie. Se non avete questa possibilità sarà sufficiente riporre l'impasto nel forno con la lucina accesa e coperto con della pellicola trasparente.





- 4 Imburrate ed infarinate due stampi, quindi trasferitevi il composto ben lievitato diviso a metà in modo tale da ottenere due ciambelle uguali. Rimettete le due ciambelle a lievitare per una mezz'oretta, giusto il tempo necessario a far tornare l'impasto bello lievitato e leggero.

Nel frattempo scaldate il forno a 180°C e quando l'impasto sarà pronto, infornate per circa 45 minuti o fino a che non noterete la superficie bella dorata. Per verificare anche il grado di cottura interno del dolce, potrete inserire nell'impasto uno spiedo e se uscirà pulito dalla torta allora potrete sfornare il dolce.



- 5 Una volta cotte, togliete le ciambelle dagli stampi e spennellatele con un uovo sbattuto. Infine cospargete il dolce a vostro piacere con della granella di zucchero, dello zucchero semolato o ancora con delle mandorle in scaglie.



## CONSIGLIO

Questa ricetta è veramente particolare, un ciambellone con lievitazione lunga come per la pizza non l'avevo mai visto! Ma siccome mi piace molto l'aggiunta delle ciliegie, si può fare la stessa cosa con un ciambellone dalla preparazione più veloce ovvero con il lievito per dolci?

Beh per poter fare una cosa del genere ti consiglierei di cambiare proprio ricetta, utilizza questa della [ciambella bolognese](#) e aggiungi a tuo piacimento l'ingrediente che più ti aggrada in quel momento.