

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella del paradiso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La ciambella del paradiso è un dolce semplice e delizioso, ideale per colazioni e merende, dal gusto così delicato che piace anche ai più piccoli. Prova la nostra ricetta!

INGREDIENTI PER CUCINARE LA CIAMBELLA DEL PARADISO

UOVA 6

BURRO 260 gr

ZUCCHERO 220 gr

FARINA 140 gr

FECOLA DI PATATE 110 gr

SALE 1 pizzico

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo per

dolci - 4 gr

ZUCCHERO A VELO

COME FARE LA CIAMBELLA DEL PARADISO

1 Per preparare la **ciambella del paradiso** dovrai, innanzitutto, separare i tuorli dagli albumi prestando molta attenzione a non far cadere pezzetti di guscio nelle ciotole.

Metti da parte i tuorli e con delle fruste elettriche monta gli albumi aggiungendo la metà dello zucchero totale in più riprese. Monta fino ad ottenere una neve ben ferma.





2 Metti da parte gli albumi e, senza necessariamente pulire le fruste, comincia a montare i tuorli aggiungendo lo zucchero sempre poco alla volta. Monta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungi poco alla volta il burro fuso ancora tiepido e continua a montare fino a una completa emulsione.





3 Aggiungi un pizzico di sale, l'estratto di vaniglia poi con un setaccio aggiungi le polveri, farina, fecola e lievito per dolci.







4 Setaccia le polveri tutte insieme e mescola con una spatola di silicone.

Quando ottieni un impasto omogeneo, aggiungi gli albumi 1 terzo alla volta.





5 Mescola e, man mano che aggiungi gli albumi, mescola sempre più delicatamente. Versa il composto in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato livella con una spatola e cuoci in forno ventilato a 165°C per 50 minuti circa

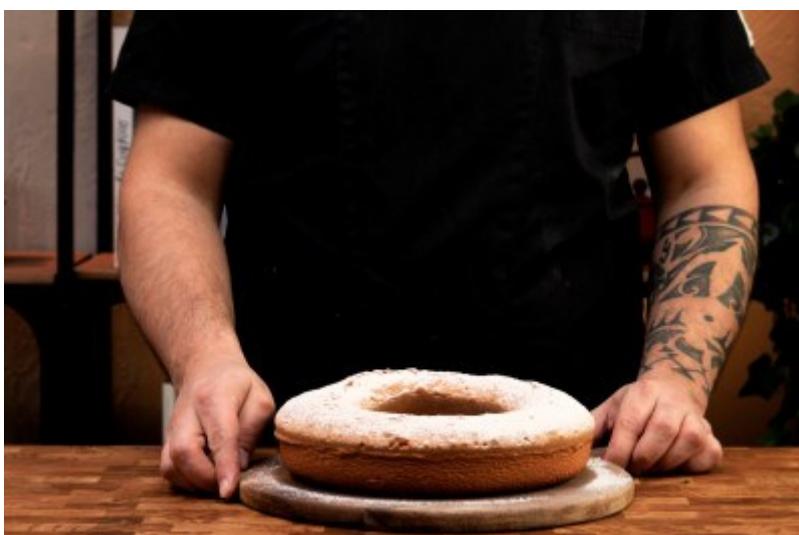




6 A fine cottura fai la prova dello stecchino cioè infila uno stecchino di legno nella ciambella e se è cotta a dovere lo stecchino deve uscire asciutto senza impasto attaccato.

Lascia raffreddare una quindicina di minuti poi trasferisci la ciambella del paradiso su di un piatto o un tagliere.

Finisci con un'abbondante spolverata di zucchero a velo.



PROVA LA CIAMBELLA DEL PARADISO, UN DOLCE LEGGERO E SOFFICE

La ciambella del paradiso è un dolce soffice e leggero, **perfetto per iniziare la giornata con una colazione dolce** o per accompagnare una tazza di tè o caffè nel pomeriggio. Questo dolce, dalla **consistenza morbida e leggermente spugnosa**, ricorda la **semplicità** e la **bontà dei dolci fatti in casa**, quelli che evocano l'infanzia e le tradizioni di famiglia.

Realizzata con ingredienti semplici come farina, zucchero, uova e burro, **la ciambella del paradiso si distingue per la sua leggerezza**, che la rende **irresistibile per grandi e piccini**.

COME CONSERVARE LA CIAMBELLA DEL PARADISO

La ciambella del paradiso si conserva al meglio quando tenuta in un luogo fresco e asciutto, preferibilmente sotto una campana di vetro o in un contenitore ermetico. In questo modo, la ciambella manterrà la sua morbidezza e freschezza per 3-4 giorni. Se desideri conservarla più a lungo, puoi avvolgerla in pellicola trasparente e congelarla. Quando sei pronto a gustarla, lasciala scongelare a temperatura ambiente per qualche ora. Questo metodo ti permette di avere sempre a disposizione una fetta di dolce soffice e gustoso, perfetto per ogni momento della giornata.

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre lo spreco alimentare, se avanza della ciambella del paradiso, puoi riutilizzarla in vari modi.

Una fetta di ciambella leggermente asciutta può essere trasformata in un delizioso dessert al cucchiaio, come un tartufino o una zuppa inglese, alternando strati di ciambella con crema e frutta fresca.

In alternativa, puoi sbriciolare la ciambella e utilizzarla come base per cheesecake o come topping croccante per yogurt o gelato.