

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiffon cake: la torta americana soffice come una nuvola

LUOGO: Nord America

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 55 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai mai assaggiato la chiffon cake? Questo ciambellone americano conquisterà il tuo cuore con la sua **morbidezza** e il suo profumo agrumato. Provala subito!

INGREDIENTI PER FARE LA CHIFFON CAKE

FARINA 00 200 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 200 gr
OLIO DI SEMI 100 ml
SUCCO DI LIMONE 50 ml
SUCCO D'ARANCIA 50 ml
UOVA 6
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1 bustina
CREMOR TARTARO 8 gr
SCORZA DI ARANCIA
SCORZA DI LIMONE
ZUCCHERO A VELO

COME FARE LA CHIFFON CAKE

- 1 Separa i tuorli dagli albumi. Monta gli albumi con le fruste elettriche e, quando iniziano a diventare bianchi, aggiungi il cremor tartaro. Continua a montare fino a ottenere una neve ben ferma.







- 2 Metti i tuorli in una ciotola con lo zucchero e monta con le fruste fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi la scorza grattugiata di limone e arancia, il succo di agrumi e l'olio di semi. Continua a mescolare.









- 3** Incorpora la farina al composto di tuorli poco per volta. Quando è ben amalgamata, aggiungi anche il lievito. Aggiungi gli albumi montati al composto di tuorli in più riprese. Mescola delicatamente con una spatola, facendo movimenti dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto.





- 4 Versa l'impasto nello stampo da chiffon cake non imburrato. Cuoci in forno statico preriscaldato a 160°C per circa 55 minuti.



- 5 Sforna la chiffon cake e capovolgi subito lo stampo sui suoi piedini. Lascia raffreddare completamente, così il dolce prenderà aria e si staccherà da solo dalle pareti. Quando il dolce è freddo, spolverizzalo con zucchero a velo e servilo.



SCOPRI LA CHIFFON CAKE: LEGGEREZZA E GUSTO IN UN DOLCE UNICO

La **chiffon cake** è un dolce tipico della [cucina americana](#), conosciuta per la sua **consistenza incredibilmente soffice** e la sua versatilità. Perfetta per essere gustata da sola o farcita con glasse e [creme](#), è un dolce che porta leggerezza e gusto in ogni occasione. La sua morbidezza unica è il risultato dell'uso del cremor tartaro e di uno stampo apposito, che consente al dolce di raffreddarsi capovolto, mantenendo la sua struttura.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa albumi freddi di frigorifero per una montatura più stabile.

Per una variante al cacao, sostituisci 20 g di farina con cacao amaro.

Se hai agrumi avanzati, utilizza le loro scorze per aromatizzare l'impasto.

Puoi personalizzare la chiffon cake con aromi come vaniglia, cannella o essenze floreali.

CONSERVAZIONE

La chiffon cake si conserva morbida per 2-3 giorni se avvolta in pellicola alimentare o conservata in un contenitore ermetico. È possibile congelarla già porzionata, così da averla pronta per ogni occasione.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Ciambella al limone soffice](#): un dolce semplice e profumato, perfetto per la colazione.

[Torta all'arancia](#): una variante agrumata ideale per le merende invernali.

[Torta margherita classica](#): un dolce intramontabile per ogni momento della giornata.