

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambella della nonna gianduia e nocciole

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **ciambella della nonna**, tutti ne abbiamo una versione, è come se ogni nonna volesse passare un po' di sé in questo dolce...sempre con lo stesso nome ma sembra un po' diverso, con l'unico denominatore comune che è l'amore con il quale le nonne lo preparano.

In questo caso vi proponiamo la ciambella della nonna di CookManu, una versione arricchita da nocciole tritate grossolanamente e cioccolato gianduia...beh che dire? Le nipoti dovevano essere davvero bravissime per meritarsi una tal prelibatezza!

## INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 300 gr

BURRO 250 gr

UOVA 300 gr

NOCCIOLE tritate - 150 gr

CIOCCOLATO GIANDUJA 150 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della ciambella della nonna, riunite in una ciotola il burro, lo zucchero ed un pizzico di sale e montate il tutto fino ad ottenere un composto uniforme e cremoso.





**2** Aggiungete, quindi le uova, una alla volta.



**3** A questo punto setacciate la farina insieme al lievito facendoli ricadere direttamente nella ciotola con il composto di burro, zucchero e uova. Mescolate bene per amalgamare il tutto.



- 4 Trasferite le nocciole in un sacchetto per la conservazione degli alimenti in freezer e pestatele con un batticarne per tritarle in modo molto grossolano.



- 5 Dividete l'impasto ottenuto a metà ed unite ad uno le nocciole appena tritate e all'altro il cioccolato giadua fatto fondere o a bagnomaria o al microonde.



- 6 Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambelle da 22 cm di diametro, oppure spruzzatelo con dello staccante, questo è particolarmente utile quando si ha a che fare con uno stampo un po' elaborato e un po' spigoloso.

Iniziate riempiendo lo stampo con un primo strato di impasto con le nocciole, distribuite bene l'impasto livellandolo con una spatola.





- 7** Procedete, quindi, con uno strato di impasto al cioccolato gianduja provvedendo a livellare anch'esso molto bene e a spingerlo in ogni angolo dello stampo.



- 8** Terminate, quindi, con l'impasto con le nocciole rimasto. Infornate a 180°C per un'ora circa, verificando sempre la cottura con la prova stecchino.





9 Una volta cotto, fatelo freddare per qualche minuto, togliete il dolce dallo stampo e servitelo con una bella spolverata di zucchero a velo a piacere. La ciambella della nonna alla gianduja e nocciole è pronta per essere servita.





## CONSIGLI

**Il burro deve essere freddo di frigo?**

No, in questa preparazione va benissimo a temperatura ambiente.

**Come mai a volte i dolci mi vengono gommosi?**

Fai in modo che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura (ambiente) e che il forno sia ben caldo.

**Il forno deve essere statico o ventilato?**

Per questi dolci è sempre meglio statico. Ti ricordo di fare la prova stecchino per controllare la cottura.

**Mi è piaciuto tantissimo questo dolce, mi daresti altre ricette di ciambelle da colazione?**

Sul sito di cookaround ne troverai di ottime, qui ti lascio due buone idee: [ciambella alla nutella](#) e la 4/4