

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.

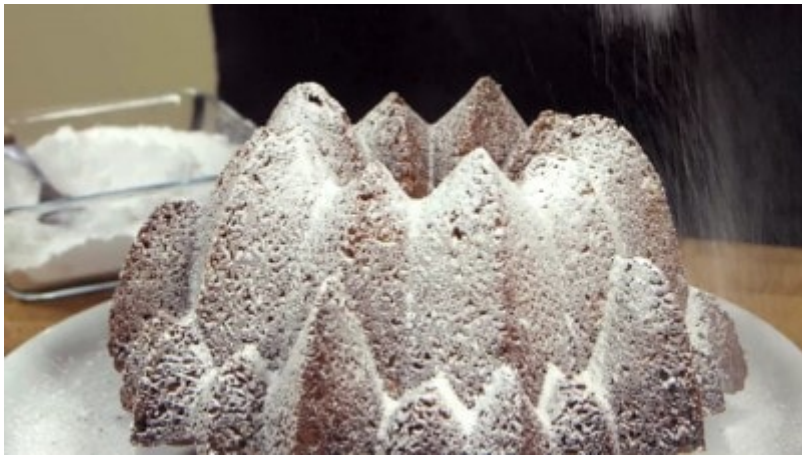


- 8** Terminate, quindi, con l'impasto con le nocciole rimasto. Infornate a 180°C per un'ora circa, verificando sempre la cottura con la prova stecchino.





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