

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambellone

---

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



**Profumo di casa, sapore di tradizione:** il ciambellone è un dolce che evoca ricordi d'infanzia anche solo a sentirne il profumo! Da sempre in Italia, il ciambellone è il classico dolce goloso per la colazione o una squisita merenda per i bambini.

Che sia un [classico ciambellone](#), un goloso [ciambellone alla nutella](#) o un raffinato [ciambellone allo yogurt](#), questo dolce intramontabile regala sempre momenti di pura gioia.

Oggi ti accompagneremo alla scoperta del ciambellone, ti sveleremo i segreti per realizzare un dolce perfetto: dalla scelta degli ingredienti a come fare un impasto gonfio e soffice, privo di

fastidiosi grumi, infine vedremo **come cuocere il ciambellone in maniera perfetta.**

E non dimenticare che in fondo alla ricetta troverai alcune idee per creare delle varianti golosissime del tuo ciambellone!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Torta di fragole](#)

[Dolce del nonno](#)

[Torta tenerina al limone](#)

[Schiacciata fiorentina](#)

[Pretzel dolci](#)

## COSA SERVE PER FARE IL CIAMBELLONE

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 200 gr

LATTE 120 gr

OLIO DI SEMI 100 gr

UOVA 4

LIEVITO IN POLVERE 1 bustina

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SALE FINO 1 pizzico

## COME SI PREPARA IL CIAMBELLONE

- 1** Dividi gli albumi dai tuorli in due ciotole separate, aggiungi metà zucchero agli albumi e mescola con le fruste elettriche fin quando non diventeranno spumose e di un giallo più chiaro. Aggiungi un po' di farina, mescola per fare assorbire e aggiungi l'olio di semi e il latte.







**2** Inserisci altra farina all'impasto, mescola con le fruste e aggiungi il lievito in polvere per dolci, un pizzico di sale, un cucchiaino di estratto di vaniglia e la restante farina, mescola fin quando l'impasto non risulta ben omogeneo.

A questo punto aggiungi il restante zucchero agli albumi.





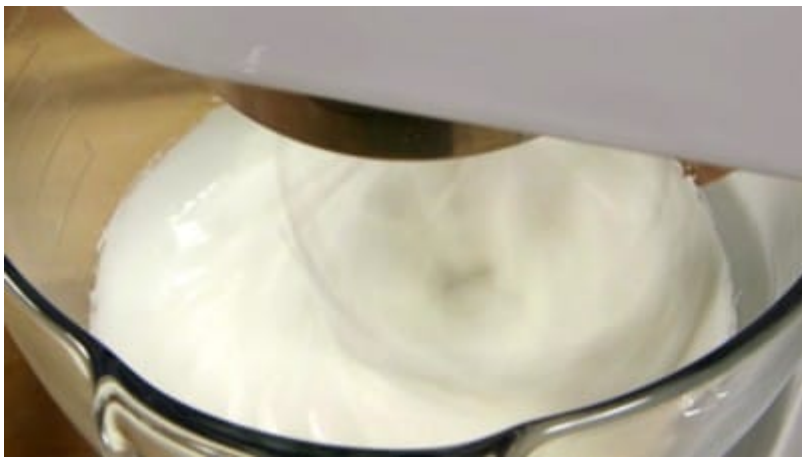
**3** Monta a neve ben ferma gli albumi, con un po' di pazienza, devono risultare ben fermi e lucidi.

Unisci, poco alla volta, gli albumi al composto delicatamente, facendo un movimento con una spatola dal basso verso l'alto per non smontare l'impasto. Imburra e infarina uno stampo per ciambelloni del diametro di 26 cm, se utilizzi uno stampo di silicone, non sarà necessario.

Versa l'impasto nello stampo.

Inforna a 180°C nel ripiano centrale del forno in modalità statica per circa 40 minuti, prima di estrarre il ciambellone dal forno, fai la prova stecchino.

Quando il ciambellone è cotto fallo raffreddare 10 minuti e sfornarlo su un piatto da portata. Servilo così o con una spolverata di zucchero a velo.





## VARIANTI GOLOSE PER IL CIAMBELLONE

**Ciambellone allo yogurt:** per un gusto ancora più fresco e leggero, sostituisci il latte con lo yogurt bianco.

**Ciambellone alla nutella:** incorpora 200 g di nutella all'impasto per un tripudio di golosità.

**Ciambellone al cocco e cacao:** aggiungi 100 g di farina di cocco e 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere all'impasto per un mix di sapori esotici.

**Ciambellone al cioccolato e arance:** grattugia la scorza di un'arancia e aggiungi 100 g di cioccolato fondente tritato all'impasto per un gusto intenso e raffinato.

**Ciambellone con la frutta fresca:** arricchisci l'impasto con frutti di stagione come fragole, mirtilli o mele a pezzetti.

## COME SI CONSERVA IL CIAMBELLONE



Conserva il ciambellone sotto una campana di vetro per massimo 4 giorni, puoi anche tagliarlo a fette e congelarlo in sacchetti per alimenti adatti alla congelazione, per almeno 3 mesi.