

Ciambella all'arancia

di: *Cookaround*

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **ciambella all'arancia** è proprio ciò che serve per iniziare la giornata al massimo delle forze, un dolce davvero gustoso e giustamente sostanzioso, abbastanza da farvi iniziare bene la giornata senza sentirsi particolarmente appesantiti.

Questa ciambella ha tutto l'aroma delle arance e fintanto che se ne trovano di buone conviene approfittarne....se le usate fresche sicuramente il dolce verrà molto più buono. Una volta preparato potrete conservare la ciambella all'arancia ben avvolto nella pellicola trasparente in modo tale che si mantenga umido per giorni.

Non contenendo creme o ingredienti particolarmente deperibili, potrete davvero

conservare il dolce per più giorno, meglio ancora se avete una scatola di latta sufficientemente grande con il suo coperchio che chiuda bene.

Se come noi poi adorate le torte soffici da colazione ecco un'altra ricetta da non perdere: ciambella alla [Nutella](#), un grande classico!

INGREDIENTI

FARINA 300 gr

ZUCCHERO 250 gr

BURRO 80 gr

ARANCE 2

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

VANILLINA

PREPARAZIONE

1 Per preparare una ciambella all'arancia perfetta dovrete come prima cosa dividere i tuorli dagli albumi prestando molta molta attenzione che negli albumi non cada nemmeno un goccio di tuorlo, altrimenti sarà praticamente impossibile montarli.

Unite ai tuorli in una ciotola lo zucchero e montateli fino a che non diventino molto spumosi e di un giallo pallido, dovranno praticamente raddoppiare il volume iniziale.





2 A questo punto dovrete ricavare la scorza ed il succo da due arance, passate il succo attraverso un colino così da scartare eventuali semi e residui.

Aggiungete la scorza ed il succo ai tuorli appena montati ed amalgamate gli ingredienti mescolando dal basso verso l'alto senza smontare i tuorli.



3 Unite, a questo punto anche la farina setacciata insieme al lievito in polvere.

Aggiungetene poca per volta e mescolate sempre dal basso verso l'alto fino a che non vi saranno più grumi.



- 4 Fate fondere il burro nel forno a microonde oppure a bagno maria in un pentolino, quindi fatelo freddare leggermente ed incorporatelo al composto.

Abbate sempre cura di incorporare gli ingredienti con delicatezza, mescolando dal basso verso l'alto.



- 5 E' ora il momento degli albumi montati a neve, aggiungetene un po' per volta, sempre con delicatezza. Il risultato dovrà essere un composto ben areato, leggero e montato.



6 Non vi resta che prendere un bello stampo per ciambelle, imburratelo bene in modo omogeneo anche nelle scanalature, quindi infarinate lo stampo.

Se non avete uno stampo per ciambelloni, potrete fare come abbiamo fatto noi, inserite un vasetto di vetro ben imburrato ed infarinato nel centro dello stampo a simulare il buco tipico delle ciambelle.

Versate il composto realizzato nello stampo mantenendo il vasetto di vetro nel centro dello stampo.

Scaldare il forno a 170°C in modalità statica e lasciate cuocere per circa 30 minuti o fino a che il dolce non risulti ben cotto.

Per verificare il grado di cottura del ciambellone non dovrete far altro che infilare uno stecchino nel centro dell'impasto, se lo stecchino esce pulito, allora il dolce è pronto, potrete sfornarlo.



7 Sfornate il dolce e fatelo freddare leggermente prima di passare alla glassatura.

Per glassare questa ciambella potrete realizzare una semplice glassa all'arancia mescolando 250 g di zucchero a velo con tanto succo d'arancia quanto ne serve per ottenere una glassa pressoché liquida

8

Quando il dolce è pronto, trasferitelo su di una griglia e colate sopra la glassa in modo uniforme.

Ultimate la decorazione del dolce con delle scorrette d'arancia candite a piacere



CONSIGLIO