

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella all'uvetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **ciambella all'uvetta** è un dolce ricco di sapore, infatti, non solo è caratterizzato dalla presenza dell'uvetta ma presenta anche altri ingredienti come i canditi e la farina di mandorle che rimandano ai sapori del Natale e del panettone. Se volete rivivere un po' dell'atmosfera natalizia durante l'anno senza dover affrontare lunghe e perigliose preparazioni, questa ciambella con unvetta è ciò che fa per voi.

La ricetta di questo **dolce con unvetta** è particolare, infatti, prevede che inizialmente gran parte degli ingredienti si amalgamino a bagno maria, scaldandosi un po' prima di andare ad unirsi agli

ultimi ingredienti. Davvero particolare questa preparazione il cui risultato è una torta davvero golosa.

La **ricetta** di questa **ciambella** è perfetta per avere sempre pronto un dolce da colazione o da merenda per voi e i vostri cari, vedrete che vi ringrazieranno ogni volta che lo preparerete e sarà praticamente impossibile tenerlo nascosto perchè gli aromi che lo caratterizzano aleggeranno a lungo per casa!

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 160 gr

TUORLO D'UOVO 6

UOVA 2

FARINA DI MANDORLE 100 gr

UVETTA 100 gr

CANDITI 50 gr

LIEVITO DI BIRRA 50 gr

LIMONE 1

MANDORLE

PREPARAZIONE

1 Prima di iniziare la preparazione vera e proprio di questa favolosa ciambella all uvetta, preparate gli ingredienti. Misurate e dosate gli ingredienti in polvere o liquidi, tagliate i canditi a pezzetti e mettete l'uvetta a bagno in poca acqua tiepida.

Se il dolce è destinato ad adulti allora potrete far rinvenire l'uvetta in poco rum o altro liquore a piacere.

2 Ora dovrete dotarvi di una ciotola o un recipiente che sia adatto al bagnomaria. Portate una pentola con dell'acqua sul fuoco e quando l'acqua inizierà a produrre del vapore, mettetevi sopra il recipiente dove riunirete gli ingredienti.

Quindi iniziate a trasferire nel recipiente il latte, la farina, le due uova intere, il lievito sbriciolato, la farina di mandorle, i canditi a pezzetti, l'uva ammollata e ben strizzata e la scorza grattugiata di mezzo limone. Mescolate il tutto ben bene e lasciate riscaldare il composto a bagnomaria mentre vi dedicate agli altri passaggi.



- 3 Prendete un altro recipiente e trasferite i tuorli e lo zucchero e montateli con delle fruste, meglio se elettriche fino a quando il composto non sarà diventato d'un giallo pallido e non

abbia raddoppiato il suo volume iniziale. A questo punto unite la montata di tuorli agli altri ingredienti che toglierete dal bagnomaria ed amalgamateli fino a che non avrete un composto uniforme piuttosto sodo, simile a quello del pane o della pizza.

4 Mettete da parte la ciotola con il composto a lievitare. Fate in modo che il composto riposi in un luogo riparato, privo di correnti d'aria e possibilmente ad una temperatura di 28°C e leggermente umido così che non si secchi la superficie dell'impasto mentre lievita. Se non potete disporre di un luogo con queste caratteristiche sarà sufficiente riporre il composto in forno con la lucina accesa coprendolo con della pellicola trasparente grazie alla quale l'impasto si manterrà umido.

Ungete con del burro un paio di stampi da ciambella con i bordi alti, quindi infarinateli con la farina di mandorle invece che con la farina normale.

Dividete il composto ben lievitato, quindi che abbia duplicato il volume iniziale, nei due stampi e mettete da parte nuovamente a lievitare ancora per una mezz'oretta o fino a che noterete che il composto abbia riacquisito leggerezza e volume.

Fate cuocere il dolce in forno ventilato a 180°C per circa un'ora ma verificate sempre che il grado di cottura sia corretto testandolo inserendo uno spiedo nel dolce, se questo esce pulito potrete sfornarlo.





CONSIGLIO

Questa ciambella sembra proprio buona! La preparerò sicuramente e forse farò anche una variante: che ne dite se divido l'impasto a metà e uno lo faccio con l'uvetta e l'altro con le gocce di cioccolato per i bambini?

Ottima idea! In questo modo potrai ammolare l'uvetta con del liquore che rende il tutto più gustoso e lasciare ai bambini la versione con le gocce di cioccolato di cui vanno sicuramente ghiotti!

Ho visto che con questa ricetta si preparano due ciambelloni, ma posso dimezzare le dosi per prepararne uno solo?

Sicuramente che lo puoi fare, oppure, se vuoi fare una furbata, segui le dosi che diamo noi e consuma un ciambellone subito e l'altro congelalo così ne avrai sempre disponibile e se vuoi farla ancora più pratica, affetta il ciambellone così potrai scongelare solo la porzione desiderata.