

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella con pistacchi e cioccolato

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *1 pezzi* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Ciambella con pistacchi e cioccolato, non una semplice ciambella da colazione ma una signora ciambella, ricchissima di ingredienti che spesso ci ricordano le feste come il Natale, per esempio, ingredienti come cioccolato, pistacchi o altra frutta secca e ciliegie candite sono proprio l'emblema delle festività.

Inoltre questa ciambella presenta una glassa in superficie che rende il suo aspetto davvero elegante e ancora più ricco.

Se l'occasione lo consente e se siete in vena di dolci

super ricchi potreste pensare anche di riempire il centro del ciambellone ovviamente vuoto con panna montata o altri dolcetti come cioccolatini o perchè no, bigné farciti.

INGREDIENTI

FARINA 200 gr

MAIZENA 50 gr

UOVA 4

BURRO 150 gr

ZUCCHERO 125 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

PISTACCHI 50 gr

CILIEGIE SCIROPATE 15

LIEVITO PER DOLCI 2 cucchiaini da tavola

LATTE INTERO 3 cucchiaini da tavola

PER LA GLASSA

ZUCCHERO A VELO 350 gr

SUCCO DI LIMONE 4 cucchiaini da tavola

CACAO AMARO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Per preparare questo ciambellone al cioccolato dovrete pensare come prima cosa, appunto, al cioccolato che dovrete far fondere insieme al latte, scegliete voi il metodo che secondo voi è più pratico che sia il microonde o un pentolino sul fuoco a fiamma dolce o ancora a bagnomaria.

Quando avrete ottenuto una crema liscia ed omogenea, mettetela da parte a freddare leggermente prima di poterla utilizzare.

2 Fate ammorbidire il burro lasciandolo a temperatura ambiente per qualche ora, sarà necessario che assuma una consistenza morbida ma non dovrà essere sciolto poiché dovrà essere montato con lo zucchero.

Qualora abbiate a disposizione una planetaria, potrete far acquisire la consistenza giusta al burro con qualche giro di macchina alla quale avrete montato un gancio a foglia.

Montate, quindi, il burro con lo zucchero fino ad ottenere una sorta di crema. Per questa operazione potrete procedere con delle fruste elettriche o a mano oppure, per i più esperti, con un cucchiaino in legno.



3 Unite al burro montato le uova e continuate a montare il composto con l'utensile prescelto. Per essere certi di non far cadere dei pezzetti di guscio nell'impasto, potrete aprire le uova in una ciotola a parte per sincerarvi che non vi siano residui.



- 4 Setacciate, a questo punto, la farina con il lievito per dolci e la fecola di mais. Unite queste ingredienti secchi alla montata di burro e uova amalgamandoli poco per volta.



- 5 Riprendete il cioccolato fuso con il latte ed incorporatelo al resto fino ad ottenere una pastella di colore omogeneo.



6 Non vi resta che arricchire l'impasto con gli ultimi ingredienti. Se non avete una granella di pistacchi, tritateli al coltello piuttosto finemente in modo tale che possano distribuirsi in modo uniforme in tutto l'impasto.

Tagliate anche le ciliegie candite, a parte qualcuna che conserverete per la decorazione finale, in pezzetti.

Unite questi ultimi due ingredienti alla pastella al cioccolato e mescolate bene affinché tutti gli ingredienti siano ben distribuiti.



7 Imburrate ed infarinate a dovere uno stampo da ciambella, siate sicuri che la farina rivesta lo stampo in modo uniforme in uno strato molto sottile.

Trasferite l'impasto nello stampo in modo tale che lo riempi per tre quarti.



8 Scaldare il forno a 200°C in modalità ventilata ed infornate il dolce fino a cottura completa, ci vorranno circa 40 minuti.

Per testare il giusto grado di cottura del ciambellone potrete procedere con la prova stecchino, ovvero dovrete inserire uno stecchino lungo o uno spiedo nell'impasto e quando questo uscirà pulito ovvero senza alcun residuo di briciole o impasto, allora potrete ritenere il dolce cotto a puntino.

9 Sfornate il dolce ribaltandolo dolcemente su di una griglia dove potrà raffreddarsi. Per non fare pasticci dovrete mettere la griglia sopra lo stampo e capovolgere con un movimento deciso lo stampo e la griglia insieme.

10 Ora, preparate la glassa reale: unite il succo di limone allo zucchero a velo in quantità appena sufficiente per poter ottenere una glassa densa ma che riesca a colare sul dolce.

Versate la glassa sul dolce mentre è ancora sulla griglia facendola colare in modo tale che tutta la torta ne sia rivestita completamente. Conservate due o tre cucchiaini di glassa da parte e unite a questi del cacao in polvere sciolto in un cucchiaino d'acqua.

Utilizzate la glassa al cioccolato per decorare il dolce con ghirigori o righe o altre decorazioni di vostro gusto e ultimate con le ciliegie candite che avete conservato a parte.

CONSIGLIO