

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella del paradiso

di: *Cookaround*



Se amate i dolci fatti in casa, di quelli perfetti per la colazione, la merenda o lo spuntino goloso, la ciambella del paradiso è perfetta per voi. Un dolce soffice soffice, umido e saporito che ricorda molto le torte che le nonne facevano un tempo.

Il suo nome già vi svela tanto...molto probabilmente si chiama così perché è leggera come una nuvola.

Con il suo gusto delicato conquista il palato di tutti, grandi e piccoli. Perfetta da tuffare nel latte, ideale da mangiare in purezza, golosissima se ci si mette sopra una spalmata di crema alle nocciole o marmellata.

Pochi ingredienti rendono questo dolce molto semplice da fare e decisamente economico il che non guasta mai! La fecola presente in questo dolce fatto in casa rende la ciambella sofficissima, molto spugnosa ma non asciutta.

Provate questa ricetta e vedrete che successo, l'ameranno tutti!

Se siete poi dei fans delle torte fatte in casa, ecco per voi altre ricette di ciambelle golose:

[ciambella alla nutella](#)

[ciambella della nonna alle nocciole](#)

[ciambella all'arancia](#)

INGREDIENTI

FARINA 100 gr

FECOLA DI PATATE 100 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 4

SCORZA GRATTOGIATA di 1 limone -

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo per dolci - 8 gr

SALE 1 pizzico

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione della ciambella del paradiso dovrete innanzitutto separare i tuorli dagli albumi prestando molta attenzione a non far cadere pezzetti di guscio nelle ciotole.

Aggiungete lo zucchero ai tuorli e montateli a lungo con delle fruste elettriche. Se avete a disposizione una planetaria potreste utilizzarla e lavorare questi ingredienti fino ad ottenere una crema soffice e omogenea.



2 Setacciate la farina insieme alla fecola ed il lievito e fate ricadere questi ingredienti nella ciotola con la montata di tuorli e

zucchero. continuate a lavorare con le fruste

Sciogliete il burro a bagnomaria oppure al microonde, in quest'ultimo caso impostate il microonde ad una potenza bassa, Unite il burro al composto una volta tiepido, altrimenti rischierete di far cuocere le uova.

Grattugiate anche la scorza del limone e unitela al composto.

Unite anche l'irrinunciabile pizzico di sale, che, si sa, nei dolci è necessario per esaltarne davvero il sapore.









3 A questo punto montate gli albumi a neve molto ferma e incorporatela al composto molto delicatamente.





4 Iniziate aggiungendo un cucchiaino di albumi montati che serviranno più per ammorbidire il composto, quindi in questo primo passaggio non vi preoccupate molto se gli albumi si smonteranno.

Procedete, successivamente aggiungendo anche il resto degli albumi, stavolta prestando attenzione a come li incorporate, ovvero dovrete mescolarli delicatamente dal basso verso l'alto per mantenerne la consistenza spumosa e per garantire leggerezza all'impasto.





- 5 A questo punto imburrate ed infarinate uno stampo da ciambelle molto accuratamente, in modo tale che vi sia uno strato molto sottile di farina su tutta la superficie dello stampo.

Versate il composto nello stampo prestando attenzione a che non superi i due terzi dell'altezza del bordo poiché lieviterà molto.





6 Scaldate il forno a 180°C ventilato e fate cuocere per circa 45 minuti o fino a che il dolce non risulterà cotto a dovere.

Per verificare il grado di cottura del ciambellone, inserite uno spiedo nell'impasto e se questo uscirà completamente pulito, allora il dolce potrà essere sfornato.





7 Lasciate freddare il dolce per 5 minuti prima di estrarlo dallo stampo ribaltandolo su di un vassoio per dolci.

La ciambella si potrà servire spolverizzata di zucchero a velo, ma potrà anche essere farcita con marmellata. Avvolta in carta oleata o d'alluminio si conserva a lungo.

Provate questa ricetta deliziosa.

