

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella del paradiso

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Visto che stai leggendo questa ricetta, deduco che tu ami i [dolci fatti in casa](#), o comunque sei alla ricerca di **idee e spunti** per allietare la giornata con un boccone **dolce e goloso**. La **ciambella paradiso** è una ricetta perfetta, soprattutto se hai bambini in casa, pochi ingredienti semplici e genuini per gustare un **ciambellone** che ricorda tanto la **torta della nonna**. **Alto e morbido** si lascia mangiare benissimo anche **inzuppato** nel latte a colazione.

Puoi anche provare a rendere la **ciambella del paradiso** ancora più golosa spalmandone le fette con della **buona marmellata**, quelle che a noi piacciono di più con questo impasto sono quella di [arance e limoni](#) e la [confettura di ciliegie](#), ma anche

con la **crema di nocciole** ha il suo perché!

Seguendo la **nostra ricetta** con **video** e **passo passo fotografico** riuscirai a cucinare un **perfetto dolce casalingo** anche se sei alle **prime armi** in cucina.

Prova anche queste torte, ti conquisteranno:

[Torta alla frutta](#)

[Pavlova](#)

[Brownies cheesecake](#)

[Torta di carote e mandorle](#)

INGREDIENTI

UOVA 6

BURRO 260 gr

ZUCCHERO 220 gr

FARINA 140 gr

FECOLA DI PATATE 110 gr

SALE 1 pizzico

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LIEVITO IN POLVERE Istantaneo per

dolci - 4 gr

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la **ciambella del paradiso** dovrai, innanzitutto, separare i tuorli dagli albumi prestando molta attenzione a non far cadere pezzetti di guscio nelle ciotole.

Metti da parte i tuorli e con delle fruste elettriche monta gli albumi aggiungendo la metà dello zucchero totale in più riprese. Monta fino ad ottenere una neve ben ferma.





2 Metti da parte gli albumi e senza necessariamente pulire le fruste comincia a montare i tuorli aggiungendo lo zucchero sempre poco alla volta. Monta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungi poco alla volta il burro fuso ancora tiepido e continua a montare fino a una completa emulsione.





3 Aggiungi un pizzico di sale, l'estratto di vaniglia poi con un setaccio aggiungi le polveri, farina, fecola e lievito per dolci.





4 Setaccia le polveri tutte insieme e mescola con una "marisa" (leggi curiosità in fondo al post).

Quando ottieni un impasto omogeneo, aggiungi gli albumi 1 terzo alla volta.





5 Mescola e, man mano che aggiungi gli albumi, mescola sempre più delicatamente. Versa il composto in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato livella con una spatola e cuoci in forno ventilato a 165°C per 50 minuti circa





6 A fine cottura fai la prova dello stecchino cioè infila uno stecchino di legno nella ciambella e se è cotta a dovere lo stecchino deve uscire asciutto senza impasto attaccato.

Lascia raffreddare una quindicina di minuti poi trasferisci la ciambella del paradiso su di un piatto o un tagliere.

Finisci con un'abbondante spolverata di zucchero a velo.

