

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella del paradiso

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ciambella del paradiso, un nome che già la dice lunga! Un ciambellone morbido, soffice un dolce paradisiaco!

Di ricette per un ciambellone ne troverete a bizzeffe! La ciambella allo yogurt, la ciambella bicolore o al cioccolato, questa che vi proponiamo è perfetta se volete una ciambella soffice e delicata.

Sicuramente la morbidezza e leggerezza di questo dolce è dato dalla presenza di fecola che ha appunto la proprietà di rendere i dolci più soffici e leggeri.

Potrete servire questo dolce in qualsiasi occasione,

sia per una colazione davvero golosa o come merenda per i vostri figli, magari farcita con della crema di nocciole per renderlo ancora più sostanzioso, magari per un post-allenamento.

Questa ricetta del ciambellone, inoltre, è molto semplice da realizzare, sarà sufficiente avere delle fruste elettriche o una frusta manuale e tanta forza di polso!

INGREDIENTI

FARINA 100 gr

FECOLA DI PATATE 100 gr

BURRO 200 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 4

LIMONE 1

SALE 1 pizzico

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 e fate ricadere questi ingredienti nella ciotola con la montata di tuorli e zucchero. Procedete aggiungendo le farine poco per volta e mescolate con cura, in modo da evitare la formazione di grumi.



- 3** Sciogliete il burro a bagnomaria oppure al microonde, in quest'ultimo caso impostate il microonde ad una potenza bassa, come per esempio 500 W e procedete scaldando 20 secondi per volta per evitare di far scoppiare il burro con conseguente pulizia dell'elettrodomestico.

Unite il burro al composto una volta freddo, altrimenti rischierete di far cuocere le uova.

Grattugiate anche la scorza del limone e unitela al composto.



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

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

Iniziate aggiungendo un cucchiaio 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 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.

Scaldare 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.

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



6 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.

CONSIGLIO