

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone al kefir soffice e leggero

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



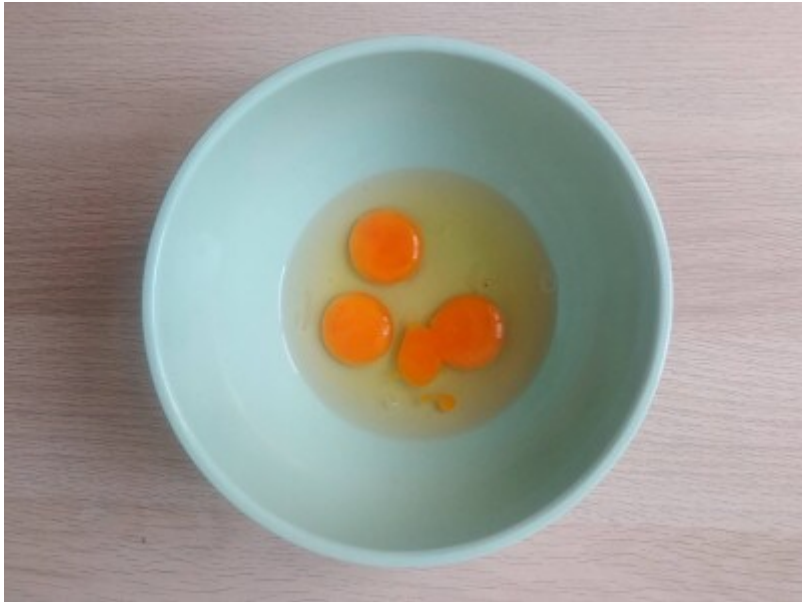
Scopri come realizzare un [ciambellone](#) morbido e profumato grazie al [kefir di latte](#), diventerà uno dei tuoi dolci preferiti!

INGREDIENTI PER FARE IL CIAMBELLONE AL KEFIR

FARINA 00 190 gr
ZUCCHERO 150 gr
KEFIR DI LATTE 130 gr
FECOLA 80 gr
OLIO DI SEMI 70 gr
UOVA 3
LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 1 bustina
SALE 1 pizzico

COME FARE IL CIAMBELLONE DI KEFIR

1 In una ciotola capiente, rompi le uova e inizia a mescolare con le fruste.



2 Aggiungi lo zucchero, l'olio di semi e il kefir di latte, mescolando bene dopo ogni aggiunta.





3 In una seconda ciotola, setaccia insieme farina, fecola e lievito vanigliato.





- 4 Unisci le polveri al composto di uova poco alla volta, continuando a mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.





5 Imburra e infarina uno stampo per ciambelle da 22-24 cm e versa l'impasto, lasciando

qualche centimetro dal bordo



- 6 Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per 40-45 minuti. Una volta cotto, lascia raffreddare completamente prima di sformarlo.



IL CIAMBELLONE PIÙ SOFFICE DI SEMPRE: IL SEGRETO? IL KEFIR!

Il ciambellone al kefir di latte è un dolce semplice ma delizioso, perfetto per chi ama i sapori genuini. Grazie al kefir, un **ingrediente naturale** ricco di **fermenti lattici**, il risultato sarà un ciambellone incredibilmente **soffice e leggero**. Questa ricetta si prepara in pochi minuti e senza sforzo, rendendola ideale per la colazione o la merenda. Il **gusto delicato** lo rende perfetto da gustare da solo o con un velo di marmellata o crema di nocciole.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Sostituzioni: se non hai il kefir di latte, puoi sostituirlo con yogurt bianco naturale per un risultato simile.

Aromi extra: puoi aggiungere scorza di limone o vaniglia per un tocco di sapore in più.

Riduzione dello spreco: se il ciambellone inizia a seccarsi, trasformalo in dolcetti monoporzione o usalo per creare un dessert a strati con crema e frutta.

Varianti: per un ciambellone più ricco, aggiungi gocce di cioccolato o frutta secca all'impasto.

COME SI CONSERVA IL CIAMBELLONE AL KEFIR

Il **ciambellone al kefir di latte** si conserva in un luogo fresco e asciutto, coperto da una campana di vetro o in un contenitore ermetico per 3-4 giorni. Per mantenerlo soffice più a lungo, puoi avvolgerlo in un canovaccio pulito.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Torta tenerina al limone](#): profumata e irresistibile.

[Pancake al kefir](#): deliziosi e morbidi per la tua prima colazione.

[Torta di mele soffice](#): un classico intramontabile.

[Torta al cioccolato senza cottura](#): leggera e gustosa.

[Biscotti morbidi al kefir](#): perfetti per l'inzuppo.