

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone alla Nutella

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **Ciambellone alla Nutella** è il classico dolce da credenza che sa di casa, di famiglia e di risvegli lenti. Immagina una **torta alta**, soffice e profumata, arricchita da una variegatura golosa che la rende irresistibile al taglio. È un **ciambellone morbidissimo**, ideale per iniziare la giornata con la giusta carica, proprio come il tradizionale [ciambellone](#) o le sue varianti regionali come il rustico [Ciambellone marchigiano](#).

La consistenza umida e leggera di questo impasto, preparato senza burro ma con olio, ricorda la sofficietà del [Ciambellone allo yogurt](#) o della golosa [Ciambella allo yogurt e cacao](#). È una ricetta

versatile, perfetta tutto l'anno e non solo per le feste come il [Ciambellone di Pasqua](#), ed è una valida alternativa alla classica [Ciambella bolognese](#). Se sei un amante della **crema di nocciole**, questo **ciambellone alla nutella cremoso** diventerà il tuo cavallo di battaglia, competendo in golosità persino con i [Krapfen alla Nutella](#) o con una ricca [Crostata alla nutella cremosa](#).

INGREDIENTI PER IL CIAMBELLONE

ALLA NUTELLA

FARINA 00 220 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 220 gr

UOVA MEDIE 4

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 220 gr

LIEVITO IN POLVERE PER DOLCI 8 gr

NUTELLA® 4 cucchiaini da tavola

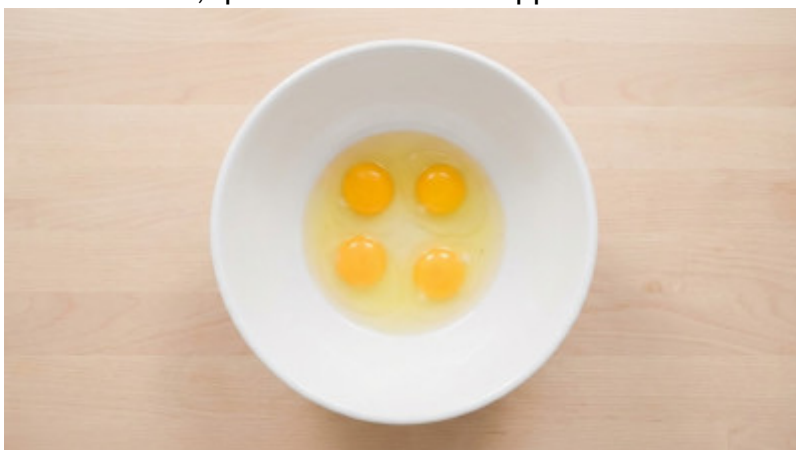
ZUCCHERO A VELO

COME FARE IL CIAMBELLONE ALLA NUTELLA

1 Monta le uova:

Inizia sgusciando le uova in una ciotola capiente.

Aziona le fruste elettriche e inizia a sbatterle, aggiungendo lo zucchero a pioggia. Devi lavorare il composto finché non diventa chiaro, spumoso e avrà raddoppiato il suo volume.





2 **Unisci la parte liquida e secca:** Sempre con le fruste in azione a bassa velocità, versa l'olio di semi a filo per farlo assorbire bene.

A questo punto, posa le fruste e incorpora la farina e il lievito precedentemente setacciati, mescolando con cura per amalgamare perfettamente gli ingredienti ed evitare grumi



3 **Dividi l'impasto:**

Ora imburra e infarina per bene il tuo stampo a ciambella da 28 cm.

Versa all'interno solo la metà dell'impasto bianco che hai appena preparato.

Nella ciotola dove è rimasta l'altra metà dell'impasto, aggiungi i 4 cucchiari di Nutella.

Mescola energicamente fino a ottenere un composto scuro e omogeneo



4

Componi il ciambellone:

Versa l'impasto alla Nutella nello stampo, distribuendolo sopra quello bianco.

Consiglio dello Chef: Per un effetto marmorizzato più bello, puoi passare delicatamente una forchetta a spirale tra i due impasti, senza mescolare troppo (questo sostituisce il passaggio confuso dell'aggiunta di Nutella a gocce, garantendo una cottura più uniforme)

Inforna: Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti. Fai sempre la prova stecchino prima di sfornare: deve uscire asciutto.





5 Sforma e servi:

Una volta cotto, lascia riposare il ciambellone nello stampo per una decina di minuti, poi sformalo e lascialo raffreddare completamente su una gratella.

Prima di portarlo in tavola per la colazione o la merenda, spolveralo abbondantemente con lo zucchero a velo.



IDEE E ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Sostituisci la farina 00 con un mix universale per dolci senza glutine; l'impasto rimarrà comunque soffice grazie alla presenza delle uova e dell'olio.

Versione senza lattosio: L'impasto base è già senza lattosio (usa l'olio), ma la Nutella contiene latte. Sostituiscila con una crema di nocciole e cacao fondente certificata lactose-free.

Versione light: Puoi ridurre leggermente la quantità di zucchero nell'impasto bianco, dato che la crema di nocciole apporterà già molta dolcezza.

L'idea speziata: Se ti piacciono i profumi intensi come nella [ciambella caffè e cannella](#), aggiungi un pizzico di cannella all'impasto scuro: si sposa divinamente con la nocciola.

L'idea WOW: Per un effetto croccante e goloso simile alla [Sbriciolata alla Nutella e pistacchio](#), cospargi la superficie con granella di zucchero e nocciole tritate prima di infornare.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Per ottenere l'effetto variegato perfetto, non mescolare troppo i due impasti. Versa prima quello bianco, poi quello scuro sopra e passa una forchetta facendo dei movimenti a spirale solo una volta. In questo modo i colori rimarranno distinti.

Lo sfizio in più: Aggiungi la scorza grattugiata di un'arancia nell'impasto bianco. Il profumo di agrumi esalta il sapore del cioccolato e rende il dolce ancora più profumato.

L'idea per i bambini: Se hai dei piccoli aiutanti, crea dei mini-ciambelloni usando stampini monoporzione. Saranno perfetti per la merenda a scuola, magari alternandoli ai [Biscotti ripieni di Nutella](#).

Idea antispreco: Se il barattolo di Nutella è quasi finito e non riesci a raccogliere gli ultimi residui col cucchiaino, versa un po' di latte caldo direttamente nel barattolo, agita bene e usa questo "latte al cioccolato" per sostituire parte dei liquidi in un'altra ricetta o per la colazione.

COME SI CONSERVA IL CIAMBELLONE ALLA NUTELLA

Il **Ciambellone alla Nutella** si conserva soffice per 3-4 giorni se tenuto sotto una campana di vetro o in un apposito portatorte a temperatura ambiente.

Se fa molto caldo, meglio tenerlo in un luogo fresco.

Puoi anche congelarlo a fette: basterà tirarle fuori la sera prima per avere la colazione pronta.