

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone di Pasqua

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

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

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



Pasqua è alle porte e, tra [uova di cioccolato](#) e pranzi in famiglia, anche a te è venuta voglia di cimentarti nella preparazione di **un dolce genuino e profumato**? Se non te la senti di affrontare la sfida di [colomba](#) e [pastiera](#), quest'anno perché non provi il **ciambellone di Pasqua**?

Il **ciambellone di Pasqua** è un'alternativa facile e veloce ai dolci tradizionali, dimenticati impasti complicati e lievitazioni infinite! Il ciambellone di Pasqua è un **dolce** davvero **semplice** da realizzare. Pochi ingredienti comuni che si trovano già in dispensa e un paio di ore tra preparazione e cottura, sono sufficienti per preparare un **dolce soffice, profumato e perfetto per tutti**

, che ti farà fare una figura pazzesca con parenti e amici!

Il ciambellone di Pasqua è un dolce versatile che piace a grandi e piccini. La sua consistenza soffice e il suo gusto delicato lo rendono perfetto per la colazione, la merenda o un dessert leggero. Cosa aspetti? Leggi bene la ricetta, assicurati di avere tutti gli ingredienti e comincia a cucinare il ciambellone di Pasqua con il nostro aiuto!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pizza dolce](#)

[Ciaramicola](#)

[Pizza sbattuta](#)

[Budini di riso](#)

[Pizza di Pasqua dolce con uvetta e canditi](#)

INGREDIENTI PER IL CIAMBELLONE

FARINA 00 500 gr

ZUCCHERO 300 gr

LATTE 200 gr

OLIO DI SEMI 40 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

LIMONE la scorza - 1

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO 150 gr

ALBUME 30 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1** Ecco le istruzioni per cucinare un meraviglioso ciambellone pasquale: in una ciotola metti le uova insieme allo zucchero e monta con le fruste elettriche fin quando non saranno diventate chiare, spumose e avranno triplicato il volume. Aggiungi la scorza di limone, l'olio e il latte , continua a mescolare con le fruste a bassa velocità. Aggiungi, pian piano, tutta la farina.





2 Dopo aver incorporato tutta la farina aggiungi anche la vanillina e il lievito setacciato. Quando tutti gli ingredienti saranno ben distribuiti, versa il composto in uno stampo per ciambelle del diametro di 24 cm, unto di burro o di olio e infarinato.

Inforna in modalità statica a 170°C nel ripiano centrale del forno per circa 40-45 minuti, fino a doratura, quando il ciambellone di Pasqua è cotto fai comunque la prova stecchino.

Sforna il ciambellone e lascialo raffreddare nel suo stampo.





3 Mentre il ciambellone raffredda, prepara la glassa, in una ciotola metti l'albume pesato

insieme al succo di limone. Lavora con la frusta elettrica, quando il composto inizia a schiumare, aggiungi lo zucchero a velo, un cucchiaino alla volta.

Frulla con le fruste elettriche per circa 10 minuti, fino a quando non otterrai una glassa compatta ma fluida e bella lucida.





- 4 Metti subito la glassa in una sacca da pasticceria, taglia la punta creando un foro abbastanza grande. Con un andamento a zig-zag copri tutta la superficie del ciambellone, se la consistenza risulta compatta e non cola ai lati spalma la glassa con un cucchiaio.

A questo punto non ti resta che decorare con gli zuccherini scelti.

Prima di servire il ciambellone di Pasqua attendi qualche ora, in modo che la glassa si asciughi perfettamente e risulti netta al taglio della fetta.





CONSERVAZIONE

Puoi conservare il ciambellone di Pasqua a temperatura ambiente per 3-4 giorni, all'interno di una campana di vetro o coperta con la pellicola trasparente.

Se avanza, puoi tagliare il dolce a fette e congelarlo in comodi sacchetti per la congelazione degli alimenti.