

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciambellone marchigiano

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il ciambellone marchigiano è un dolce tradizionale, come dice il nome, **tipico** della regione **Marche**. Si tratta di una **torta soffice e profumata**, a base di **ingredienti semplici e genuini**. Il ciambellone marchigiano è una **ricetta diffusa in tutta la regione**, spesso è preparata in casa per festeggiare occasioni speciali, ma più comunemente nel week end, pronta da offrire agli ospiti che potrebbero capitare in visita.

La ricetta del [ciambellone](#) può variare da famiglia a famiglia, ma gli ingredienti di base sono per tutte **farina, uova, zucchero, burro o olio d'oliva, latte, lievito e scorza di limone grattugiata**. Un

ingrediente distintivo che viene usato in tutte le versioni è un liquore tipico delle Marche: **il Mistrà** (leggi in fondo).

Se vuoi provare anche tu a dare un morso ad un pezzo di storia marchigiana, segui la **nostra facilissima ricetta con passo passo fotografico**, e goditi questa **buonissima ciambella** dalla consistenza morbida, simile a quella del [pan di spagna](#), ma più corposo e speziato.

## INGREDIENTI

UOVA 4

ZUCCHERO 200 gr

FARINA 00 300

LATTE INTERO 75 gr

BURRO 75 gr

LIQUORE ALL'ANICE 40 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SALE 1 pizzico

GRANELLA DI ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Sguscia le uova intere in una terrina. Montale con le fruste elettriche aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato. Quando saranno ben montate e spumose, sempre lavorandole con lo sbattitore elettrico, unisci il latte intero e poi il liquore all'anice.





2 Sciogli a bagnomaria o in microonde il burro e lascialo raffreddare, poi uniscilo all'impasto

amalgamando con le fruste. Incorpora la farina setacciandola attraverso un passino, questa operazione serve ad evitare la formazione di grumi e per rendere l'impasto più arioso. Aggiungi il lievito setacciato e un pizzico di sale





- 3 Amalgama tutto con un frusta a mano mescolando dal basso verso l'alto per avere un composto omogeneo. Imburra uno stampo per ciambella, diametro 24 cm. Versa il composto nello stampo cercando di distribuirlo in modo uniforme, infine cospargi con la granella di zucchero.





4 Preriscalda il forno statico, portalo a 180°C. Inforna e cuoci il ciambellone per circa 40-45 minuti. Fai la prova stecchino prima di sfornare: devi infilzare la ciambella con uno stecchino per spiedini, se estraendolo rimane asciutto, vuol dire che il dolce è pronto, al contrario lascia per altri 5 minuti controllando a vista che non si bruci. una volta cotto, estrai lo stampo dal forno e fai raffreddare completamente prima di sfornare il ciambellone e portarlo in tavola.





## CONSIGLIO

Se non trovi il mistrà, puoi sostituirlo con del normale liquore all'anice.

Puoi arricchire l'impasto del ciambellone marchigiano con uvetta, gocce di cioccolato o canditi.