

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Chiffon cake perfetto

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA grandi - 6
ALBUME 3
ZUCCHERO 300 gr
FARINA 00 285
ACQUA 195 ml
OLIO DI MAIS 120 ml
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
CREMOR TARTARO 8 gr
ZUCCHERO A VELO
SCORZA DI LIMONE
VANIGLIA
SALE 1 pizzico

Lo chiffon cake perfetto non a tutti riesce! Perché? Perché necessita di piccole attenzioni che seguendo questa ricetta che ci è stata lasciata sul forum da Cozza, che ci dice quali sono i suoi trucchetti per farlo in maniera eccellente. Si tratta di una ciambella alta e leggera che sembra davvero una nuvola per quanto è soffice. Provate questa versione dal risultato infallibile e non mollerete più questa ricetta. Se amate i dolci da colazione o merenda vi invitiamo a provare anche il nostro [ciambellone alla nutella](#).

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una ciotola e disponete a fontana farina, zucchero lievito e un pizzico di sale setacciati dopodichè fate un buco al centro e unite olio, tuorli, acqua, scorza di limone, aroma di vaniglia.

A parte montate a neve molto ferma gli albumi con il cremor tartaro.



- 2 Riprendete gli ingredienti messi nella ciotola e con uno sbattitore amalgamate fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Delicatamente unite gli albumi.



3 Versate l'impasto nello stampo senza imburrare.



4 Cuocete in forno preriscaldato nel ripiano inferiore a 160° per 50 minuti e a 175° per 10 minuti.



5 Terminata la cottura capovolgete sul collo di una bottiglia la torta ancora nello stampo.



6 Lasciate raffreddare.



- 7 Quando sarà completamente raffreddato toglietelo dallo stampo aiutandovi con una spatola.





8 Cospargete con zucchero a velo e servite.

CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva?

Resta soffice anche 4 o 5 giorni.

Posso farcirlo e usarlo per una torta?

Sì certo e non serve baganarlo.

È necessario capovolgerlo?

Sì poiché in questo modo non si affloscia durante il raffreddamento.