

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambella ricotta e arancia

di: *morgana2006*

LUOGO: **Europa** / **Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se cercate un dolce dal profumo e dal sapore irresistibili che sia facile da fare e che vada bene sia a merenda che a colazione, ecco che per voi è perfetta la ricetta della **ciambella ricotta e arancia**.

Non avete uno stampo da ciambella? nessun problema, fatela in uno stampo da torta un pò più piccolino!

Bene a questo punto procuratevi delle belle arance non trattate e la parte più difficile è fatta! Amate in modo particolare questo agrume? Provatelo con una ricetta salata: ecco come fare un [gustoso](#)

[spezzatino](#)

INGREDIENTI

UOVA 3

RICOTTA 250 gr

ZUCCHERO 200 gr

OLIO DI SEMI 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SCORZA DI ARANCIA 1

SUCCO DI ARANCIA 1

FARINA 00 250 gr

FECOLA DI PATATE 50 gr

LIEVITO PER DOLCI 16 gr

PER LO STAMPO

ARANCE 3

BURRO

ZUCCHERO 30 gr

PREPARAZIONE

1 Per preparare la ciambella ricotta e arancia, comincia preparando lo stampo. Taglia 2 arance a fettine spesse qualche millimetro.

Con una noce di burro, ungi uno stampo da ciambella (da 26 cm di diametro) poi versaci dentro lo zucchero e roteando lo stampo distribuiscilo su tutta la superficie.

Disponi le fette di arancia leggermente sovrapposte tra di loro o modo da foderare tutto il fondo.





2 In una ciotola ampia, versa le uova, la ricotta e l'olio di semi. Poi mescola con una frusta per emulsionare il tutto. Poi aggiungi lo zucchero, l'estratto di vaniglia, la scorza di un'arancia e il suo succo.

Mescola ancora.









3 Infine aggiungi le polveri cioè la farina, la fecola e il lievito in polvere.

Continua a mescolare finché non ottieni un composto omogeneo.





- 4 Versa il composto nello stampo cercando di distribuirlo il più uniformemente possibile. Poi inforna a 180°C per circa 50 minuti. Se serve, prolunga leggermente la cottura.

Una volta cotta, lascia intiepidire la ciambella nello stampo, poi capovolgila su di un piatto.

Rimuovi lo stampo e spolvera con dello zucchero a velo.





CONSIGLIO