

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambellone

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Quando si fa il ciambellone, o ad esempio una [torta al cioccolato](#), è sempre una festa anche se non c'è nessun compleanno da festeggiare! Pochi e semplici ingredienti danno vita ad un dolce goloso e amato da tutti.

Che sia un ciambellone allo yogurt, bicolore, alla nutella non importa, l'importante è che sia un **ciambellone soffice**, da assaporare lentamente la mattina con un bel caffè-latte o da gustare il pomeriggio con un bel tè caldo.

Il ciambellone, non importa quale sia la ricetta originale, fa sempre casa!

INGREDIENTI

UOVA 4

FARINA 00 300 gr

LATTE INTERO ½ bicchieri

OLIO DI SEMI ½ bicchieri

ZUCCHERO 250 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da
tavola

SALE 1 pizzico

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

PREPARAZIONE

- 1 Dividete i tuorli dagli albumi e montate i primi con metà dello zucchero a disposizione.





- 2 Mentre i tuorli montano, setacciate la farina insieme al lievito per dolci. Quindi, unitelo alla montata di tuorli dopo aver sostituito il gancio a frusta con un gancio a foglia per impasti un po' più sodi.



- 3 A questo punto aggiungete l'olio di semi, il latte, un bel pizzico di sale e l'estratto di vaniglia. Fate lavorare la macchina giusto fino a che gli ingredienti non risultino ben amalgamati.



4 Montate, ora, gli albumi messi da parte con la parte rimanente dello zucchero fino ad

ottenere una meringa soda.



- 5 Unite la meringa al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



- 6 Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella e versatevi la pastella appena realizzata livellando bene la superficie.





- 7** Infornate il dolce in forno statico a 210°C per i primi 5 minuti, quindi abbassate la temperatura a 170°C e fate cuocere per altri 30 minuti. Ultimate la cottura a 180°C per altri 10 minuti o fino a che uno stecchino inserito nell'impasto non ne esca completamente pulito.



- 8** Una volta cotto, fate riposare il dolce per una decina di minuti prima di estrarlo dallo stampo. Servitelo a piacere così com'è o spolverato con dello zucchero a velo.





CONSIGLIO