

Ciambella alle nocciole

La **ciambella alle nocciole** è un dolce semplice da preparare, a base di nocciole tostate. E' ottima fra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno, quando si trovano le nocciole appena colte, particolarmente profumate, croccanti e ricche di sapore.

La **ciambella alle nocciole** si conserva per una settimana, a temperatura ambiente, ben coperta. E' ottima come dolce per la prima colazione, ma anche da fine pasto o merenda. A casa mia non dura mai più di due giorni! :-)

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **415Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 100 g di burro
- 200 g di Nocciole tostate
- 200 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 uova di gallina
- 100 g di zucchero
- 50 ml di latte
- Burro e farina per lo stampo
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Tagliare il burro a cubetti e fonderlo a bagnomaria o nel microonde.
- Tritare finemente le nocciole nel robot da cucina.
- Setacciare la farina in una capace ciotola assieme al lievito e miscelare.
- Fare un foro al centro e romperi le uova, quindi aggiungere lo zucchero, le nocciole, il burro ed il latte.
- Cominciare a mescolare con un cucchiaio di legno, lentamente, fino a miscelare gli ingredienti, che formeranno una pastella fluida e morbida.
- Imburrare una tortiera da 22 centimetri di diametro, con o senza foro al centro, oppure una tortiera da plum cake, cospargerla con un leggero strato di farina e scuoterla per eliminare le eccedenze.
- Colarvi dentro la pastella ed infornare per 30 minuti a 180° C mettendo la ciambella nella parte medio-bassa del forno.
- Ritirare la torta, lasciarla intiepidire e toglierla dallo stampo.
- Cospargere di zucchero a velo e servire quando si è ben raffreddata.

STAGIONE

Settembre, ottobre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.