

Ciambellone

Il **ciambellone** è il classico dolce a ciambella ideale per la prima colazione, la merenda o per concedersi un momento di dolcezza durante la giornata. Si conserva perfettamente per una settimana, ben coperto altrimenti tende a seccare.

Il **ciambellone** può essere arricchito con gocce di cioccolato, nocciole o mandorle tritate, a seconda del gusto personale.

INFORMAZIONI

- **12** persone
- **265Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 3 uova di gallina
- 150 g di burro
- 150 ml di latte
- 1 baccello di vaniglia
- 300 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 180 g di zucchero
- 1 cucchiaino di rum
- Burro e farina per lo stampo

PREPARAZIONE

- Lasciare le uova a temperatura ambiente per almeno mezz'ora.
- Togliere il burro dal frigo, tagliarlo a pezzetti, metterlo in un'ampia ciotola e farlo intiepidire.
- Mettere il latte in un pentolino, unire il baccello di vaniglia aperto a metà, portarlo sul fuoco e farlo intiepidire. Mescolare bene, coprire e tenere da parte.
- Setacciare la farina in una ciotola assieme al lievito.
- Unire al burro lo zucchero e lavorare con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto chiaro e ben amalgamato.
- Aggiungere le uova una alla volta, incorporando bene ogni uovo prima di aggiungere il successivo.
- Unire il cucchiaino di rum e continuare a lavorare con le fruste elettriche per 4-5 minuti almeno. Il composto in questa fase deve incorporare aria e diventare soffice ed omogeneo.
- Filtrare il latte attraverso un colino a maglie fini.
- Incorporare la farina a cucchiaiate nell'impasto, continuando a lavorare con le fruste elettriche. Se il composto diventa troppo duro unire qualche cucchiaino di latte.
- Unire il restante latte a filo, continuando a lavorare.
- Imburrare una tortiera da ciambella di 22 centimetri di diametro, cospargerla con un leggero strato di farina e scuoterla per eliminare le eccedenze.
- Colarvi dentro l'impasto e cuocere nel forno preriscaldato a 180° C per 50 minuti circa mettendo la teglia nella zona medio-bassa del forno.
- Trascorso il tempo indicato controllare la cottura pungendo il dolce con uno stecco: se esce pulito è pronto, altrimenti lasciarla altri 5 minuti.
- Ritirare la ciambella, lasciarla intiepidire e sfornarla.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Giovanni Caprilli, basandosi su una ricetta di Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

