

Ciambella ricca alla melassa. Amore-odio per una ciambella!



Week end...dolce per la colazione in arrivo!

Questa settimana, dopo aver a lungo rimandato, è stato il turno di questa ciambella soffice, profumata, dal colore ambrato, ricca di uvetta e di noci, tanto buona che alla fine si lascia perdonare il disastro in cucina ogni volta che metto mano al barattolo della melassa!

Ho scoperto questa "croce-delizia" da circa un paio d'anni e trovo che regali ai dolci un gusto particolarissimo ma ogni volta (e per questo la uso...poco!!!!) combino un gran pasticcio; densa e appiccicosa molto più del caramello, quando cerco di incorporarla con le fruste in movimento è un classico che la faccia schizzare per ogni dove con conseguenti imprecazioni. Più che una cucina pare un campo di battaglia!

Poi però, quando la torta è in forno e comincia a spandersi per la casa quel profumino delizioso...beh, valeva la pena qualche schizzo di troppo!

Un bel modo per ricominciare la settimana.



Ciambella ricca alla melassa

Print

Prep time

15 mins

Cook time

40 mins

Total time

55 mins

Per uno stampo da 20-22 cm

Author: Federica

Serves: 8-10

Ingredienti

- 180 gr di farina
- 70 gr di fecola
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 120 gr di melassa
- 90 gr di zucchero di canna
- 150 ml di panna

- 70 gr di noci
- 80 gr di uvetta
- scorza di mandaranci grattugiata
- 1 bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. Montare bene le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a che risulteranno belle gonfie e spumose.
2. Aggiungere la scorza grattugiata dei mandaranci (3-4 a piacere).
3. Unire piano piano la melassa ed amalgamare il tutto.
4. Cominciare ad unire poco alla volta le farine setacciate con il lievito alternate alla panna (ho usato della panna da cucina UHT per finire la confezione aperta ma meglio ancora la panna fresca).
5. Lavorare delicatamente con l'aiuto di una spatola, in modo da ottenere un composto privo di grumi.
6. Incorporare le noci tritate grossolanamente e l'uvetta (non l'ho fatta rinvenire, era già morbida).
7. Trasferire il composto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato, decorare a piacere con della granella di noci (che puntualmente dimentico!) e infornare a 180°C per circa 40 minuti.
8. Sformare la ciambella su una grata da dolci e una volta fredda cospargerla di zucchero a velo.

 Buona colazione ^_^