

Ciambella alle noci. Cip&Ciop, la ciambella e...piccola soddisfazione per me!



Le mamme le mamme!

Se non esistessero bisognerebbe inventarle, è vero! Ma qualche volta ci vorrebbe un dispenser a peso meccanicamente predeterminato per le loro prestazioni!

*"Fede, abbiamo preso le noci in montagna. Ne vuoi un po', visto che fai sempre dolci? Magari te le porto già sgusciate in **UN** barattolo!"*

"OK mamma, grazie! Dovevo giusto comperarle, arrivano a fagiolo"

"Perfetto, allora quando vengo la prossima settimana te le porto"

Ecco, questa è stata la nostra conversazione telefonica più o meno 3 mesi fa e fin qui niente di strano.

Niente se non fosse che quel barattolo si è moltiplicato come il pane e i pesci e mi sono ritrovata con **3 barattoloni da 1 litro** pieni zeppi di noci, per di più tutte belle intere e talmente perfette da far invidia alle più rinomate ditte di frutta secca. Ancora mi chiedo come avrà fatto a non tritarne neanche una!

D'accordo che è una bella fortuna un simile servizio a domicilio, ma un pizzico di misura no eh? Le noci tra un po' me le sogno pure la notte pensando a come smaltirle tutte!

E allora, finiti (ahimè!) i croissants, vai di ciambella...ovviamente con le noci!
Ora che c'entrano Cip&Ciop non lo so ma ci stavano bene! A proposito, sgranocchiavano noci o nocciole?

Momento di amnesia (alias vecchiaia che avanza!)...

Prima però di lasciarvi alla ricetta, una piccola parentesi di soddisfazione.

Qualche giorno fa ho ricevuto la conferma della mia iscrizione a "IlBlogger" una notizia che mi ha reso molto felice e che mi faceva piacere condividere con tutti voi che siete l'anima di questo blog.

Per chi ancora non lo conoscesse (e credo siano pochi), "IlBlogger" è un aggregatore di feed on-line e come tale, un mezzo assai utile per tutti coloro che navigano nel web alla ricerca di informazioni (nel nostro caso di ricette golose da proporre alla prima occasione o anche solo di uno spunto per un pranzo veloce).

Che dire, se ancora non lo avete fatto, correte a darci un'occhiata ed iscrivetevi anche voi.

E ora, come promesso...



Ciambella morbida alle noci con farina di kamut

Print

Prep time

15 mins

Cook time

45 mins

Total time

1 h

Per uno stampo da 20 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 8-10

Ingredienti

- 100 gr di farina 00
- 100 gr di farina di kamut
- 3 uova a temperatura ambiente
- 120 gr di zucchero
- 40 gr di burro
- 170 gr di ricotta
- 100 gr di noci
- latte q.b.
- scorza grattugiata di limone
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Setacciare le farine con il lievito e tritare le noci piuttosto grossolanamente.
2. Sgocciolare bene la ricotta lasciandola asciugare su carta da cucina.
3. Lavorare la ricotta a crema con un uovo ed eventualmente un po' di latte per rendere abbastanza fluido il tutto.
4. Montare a lungo con le fruste le restanti 2 uova con lo zucchero e un pizzico di sale, fino ad ottenere una spuma soffice e gonfia.
5. Aggiungere un cucchiaino alla volta il burro fuso e intiepidito a 40°C.
6. Incorporare pian piano, sempre con le fruste in movimento, la crema di ricotta.

7. Quando il tutto è ben amalgamato, profumare con la scorza di limone e cominciare ad aggiungere le farine fatte cadere a pioggia da un setaccio, lavorando ora delicatamente con una spatola e cercando di non formare grumi.
8. Se il composto risultasse troppo “duro” aggiungere un po’ di latte a filo, alternato alla farina. Incorporare da ultimo le noci tritate.
9. Trasferire in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti (fare la prova stecchino).
10. Sformare e lasciar raffreddare su una grata per dolci.
11. A piacere spolverare di zucchero a velo.



Un abbraccio e buona colazione a tutti.