Ciambella profumata alle albicocche. Dorata come il miele!



Week end…week eeeeend!

Avete già deciso ragazzi cosa farete questo week end? Io di preciso ancora no, ma di sicuro vorrei riuscire a rilassarmi un po'. L'accumulo di notti in bianco e questa primavera ballerina mi stanno mettendo davvero KO.

Quasi quasi avevo fatto un pensierino su una capatina alle terme, la prima della stagione, ma ho seri dubbi di riuscirci. Ho dato un'occhiata alle previsioni meteo e a quanto pare tira aria di pioggia…per cambiare!!!

Rischiassimo di abituarci troppo a tutto questo sole e di beccarci un colpo di calore, che P…EEEEEEE!!!!!!!!

E io che già mi immaginavo stesa sul lettino con in mano le mie fidate parole crociate a prendere un po' di tintarella e abbandonare questo colorino "mozzarella scaduta" alias bianco-giallino-latte di soia!

Mi sa che almeno per ora il colore dorato addosso me lo sogno e dovrò accontentarmi delle note ambrate di questa ciambella al miele e ricotta, morbida e profumata, delicatamente dolce, tempestata da polpose gocce di albicocca.

La classica ricetta svuota-frigo e svuota-dispensa per utilizzare una vaschetta di ricotta in dirittura d'arrivo (secchio) e un vasetto di miele millefiori che di finire nel latte proprio non ne voleva sapere, sordo come una campana!

Ora però nella tazza ci si è tuffato a capofitto!

CIAMBELLA PROFUMATA alle ALBICOCCHE

Print
Prep time
30 mins
Cook time
60 mins
Total time
1 h 30 mins

Per uno stampo da 22-24 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 10-12

Ingredienti

- 125 gr di farina 00
- 75 gr di fecola
- 100 gr di farina di farro integrale
- 200 gr di miele (ho usato del miele millefiori)
- 3 uova
- 200 gr di ricotta
- 100 gr di burro
- 125 gr di albicocche secche snocciolate
- 2 cucchiai di mandorle tritate finemente
- qualche goccia di vaniglia liquida
- succo di albicocca 100% frutta, senza zuccheri aggiunti q.b.
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 12 gr di lievito per dolci
- mandorle a lamelle q.b.

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito.
2. Sgocciolare bene la ricotta e lavorarla a crema con una tazzina di succo di albicocca.
3. Tagliare le albicocche secche a pezzetti e tenerle da

parte.

4. Montare il burro morbido con il miele, fino a renderlo gonfio e soffice, poi unire i tuorli uno alla volta insieme alle gocce di vaniglia.
5. Incorporare lentamente la ricotta, sempre continuando a sbattere con le fruste, poi le mandorle tritate.
6. A mano con una spatola aggiungere la farina.
7. Se il composto diventasse troppo duro aggiungere ancora un po’ di succo senza eccedere, perchè andranno ancora aggiunti gli albumi a neve.
8. Aggiungere le albicocche a pezzetti e da ultimo gli albumi montati a neve ferma con un cucchiaino di succo di limone e lo zucchero a velo, lavorando il tutto delicatamente per non smontarli.
9. Trasferire l’impasto in uno stampo a ciambella, cospargere a piacere con le mandorle a lamelle e cucere in forno caldo a 170°C per circa un’ora o poco più.
10. Coprire con un foglio d’alluminio se la superficie tende a colorire troppo.
11. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella.
12. A piacere spolverare di zucchero a velo.



Un dolcissimo abbraccio a tutti…buon fine settimana ^_^