

Ciambella da colazione. Profumo di ricordi per la cometa pasticciona



Era un'infinità di tempo che non gustavo più una fetta del mitico ciambellone protagonista di tante colazioni e merende da bambina!

Da piccola, ogni volta che sfornava il suo meraviglioso ciambellone, la mia mamma aveva un bel da fare a trattenermi dal mangiarlo tiepido, quasi bollente, perché adoravo quella crosticina croccante in superficie; e poi il profumino di limone e le fette tiepide soffici soffici: mhhhhhhh, che meraviglia, sembravano fette di nuvole e il massimo era spalmarle abbondantemente di Nutella, con cui inesorabilmente finivo per impiasticciarmi tutti i denti e farmi spuntare anche un bel paio di "baffi"!

Poi si cresce (si cresce?!?!?), le merende diventano meno coccolose, alcune abitudini vengono superate e lasciano spazio a delle nuove, ma certe ricette ti restano nel cuore legate ad un insieme di dolci ricordi, come questa. Eppure, sembra un controsenso, ma spesso dimentico le cose più semplici e "saporite".

Se poi ci aggiungete che questa ciambella è sempre stata per me una specie di tabù, ogni volta una lotta all'ultima lievitazione, all'ultima forma (per la serie la mia sembra una specie di "scrippella" col buco tutta stortignaccola mentre quella di mamma esplode dallo stampo, gonfia e cicciottosa...boh! sarò negata!!!!) va da sé che la ricetta se ne resta ben chiusa per mesi e mesi nel cassetto prima di essere tirata fuori per la "Mission Impossible" di turno.

Lo scorso week end ho avuto con me la mammy, avevo voglia di coccole perchè pur

essendo ormai anagraficamente “grande” rimango pur sempre “mentalmente piccola” e tra una chiacchiera e l’altra, che pasticcio che non pasticcio per la colazione...’spetta un po’ che lo so io!!!

“mamy...giacchè sei quiiiiiiiiiiiiiiiiii ^__^!
Perchè non mi aiuti a fare la ciambella?

Sai, quella che a te viene una bomba e a me una scrippella!”

Detto fatto, ciotola e frullino alla mano, tornata per un pomeriggio bambina sotto gli occhi vigili e attenti di mamma Gina, ho preparato la mia-nostra scrippella-ciambella. E’ stato bello rivivere insieme le stesse emozioni di tanti anni fa, sporcarsi naso e capelli di farina, “devastare” la cucina come se si fosse preparata una torta di nozze a 7 piani e mettere poi a posto insieme ridendo e scherzando come allora.

Non ho figli ma se li avessi cercherei di coinvolgerli e di trasmettere loro l’amore per la cucina come la mia mamma ha fatto con me e forse questa ciambella sarebbe la prima ricetta che cercherei di insegnare loro, la prima che ho imparato...ehmmm...cercato di imparare...io, proprio per la facilità di esecuzione che la rende di sicuro a portata di bambino: una ciotola, un mixer, 5 minuti di tempo e via in forno.

Chissà se piacerà anche a voi come piaceva a me, e se piacerà anche alle piccole stelle della **COMETA PASTICCIONA!**

Perchè è proprio a questa bella e importante iniziativa di Mara e Albertone che voglio dedicare la mia ricetta del cuore.

Lo scopo è quello di raccogliere in un libro ricette facili e divertenti, a “portata” di bambino, per poi pubblicare le più originali in un ricettario dal titolo **“LA COMETA PASTICCIONA”** e raccogliere fondi che saranno devoluti all’associazione Cometa A.S.M.M.E. per lo studio delle malattie metaboliche ereditarie, gravi malattie che colpiscono i bambini generalmente nei primi anni di vita e che, se non diagnosticate in tempo, causano gravi handicap fisici e mentali, determinando spesso anche la morte precoce.

Per ulteriori dettagli sull’iniziativa, vi rimando direttamente al sito de “La Cometa Pasticciona” mentre ora vi lascio al...



Ciambella da colazione di mamma gina

Print

Prep time

10 mins

Cook time

40 mins

Total time

50 mins

Per uno stampo da 22 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 8-10

Ingredienti

- 280 gr di farina 00
- 3 uova
- 170 gr di zucchero (io ne metto 150 gr)
- 120 ml di latte
- 100 ml di olio di semi (sono 90 gr)
- 1 limone non trattato
- 1 bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. In una ciotola capiente setacciare insieme la farina con il lievito, aggiungere lo zucchero, la scorza grattata del limone, un pizzico di sale e dare una leggera mescolata.
2. In una seconda ciotola sbattere le uova con una forchetta insieme all'olio e al latte a temperatura ambiente.
3. Trasferire nella ciotola con gli ingredienti solidi.
4. Mescolare prima con un cucchiaino di legno e poi sbattere con le fruste elettriche a bassa velocità il minimo necessario a rendere l'impasto omogeneo e privo di grumi.
5. Trasferire il composto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato.
6. Cospargere la superficie con dello zucchero semolato (che in cottura formerà una croccante crosticina) e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti (fare la prova stecchino).
7. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella prima di tagliare...se ci riuscite!

Note

Quasi certamente vi sembrerà strano mischiare subito insieme tutti gli ingredienti, come un bel minestrone, ma sta proprio qui il segreto per la perfetta riuscita della ricetta. Ho provato infatti anche ad impastare la ciambella nel modo "classico" montando a lungo le uova con lo zucchero e aggiungendo poi pian piano il resto, unendo la farina setacciata poco alla volta, mescolandola con il cucchiaino di legno per non smontare il tutto: vi assicuro che ho impiegato il triplo del tempo e la ciambella è cresciuta poco più della metà!



Se vi state chiedendo perchè manca la foto della ciambella intera...vi lascio immaginare cosa le è successo all'uscita dal forno!

A mia discolpa posso dire che non sono stata l'unica "piccola" a metterci mano!!!

Prima di salutarvi volevo ringraziarvi tutti, siete arrivati a quota **300** e quasi non ci credo. Quando me ne sono accorta credevo di aver sbagliato blog o di essere in preda alle allucinazioni!!!

GRAZIE per dedicarmi ogni giorno un po' del vostro tempo: una visita, un saluto, un commento ogni volta mi riempiono di immensa gioia perchè siete diventati pian piano la mia seconda famiglia e la vostra compagnia è davvero preziosa.

E ora, con una piccola magia vi auguro uno splendido week end ^_^



Approfitto di questa ricetta a cui sono davvero legata col cuore per partecipare anche alla bella raccolta di Giulia "Madeleines Mon Amour".

Un abbraccio a tutti, alla prossima...