

# Ciambellone marmorizzato. Variegando...



Buongiorno ragazzi, è già di nuovo venerdì ed è passata anche la prima settimana di agosto!

Uff, sarà che quest'anno il bel tempo si è fatto attendere a lungo, ma l'estate mi sta volando via molto più velocemente del solito...mannaggia!

Oggi variazione sul tema!

Quale?

La CIAMBELLA ^\_\_^

Se prendiamo la classicissima ciambella da colazione, quella semplice e minimalista che più semplice non si può, quale potrebbe esserne la logica conseguenza?

Senza starci a pensare troppo direi la ciambella **BICOLORE**, quella che quando hai davanti la fetta resti sempre nel dubbio se mangiare per ultima la parte bianca o quella scura, un altro grande classico della colazione che sa di coccola e profuma di mamma.

Allora, partendo da quelle belle fette inzuppate...nooooooooooooo, non di latte e caffè, via! ...un po' di sentimento... uff quanto sarete golosi!!! ...mhhh dicevo?!?!?

Ah sì, le fette inzuppate di **RICORDI**!

Ecco, partendo da quelle fette piene di ricordi, togliti qui mettili lì come un bambino che si diverte a giocare con i Lego, ne ho tirato fuori la mia versione di ciambella variegata perchè si sa, va bene seguire le ricette della mamma, ma sempre sempre non si può!

Mamy...mi perdoni?

Per me la TUA ciambella resterà sempre quella bianca, quella nutellosa e dalla crosticina sgranocchiosa.

Questa è un po' più mia, piccole donne crescono e stavolta pasticciano tutto da sole, senza l'attento occhio supervisore di mamma Gina.

Che dite, mi è servita la lezione?

Magari una piccola sufficienza riesco a prenderla senza lo spettro degli esami di riparazione!

E ora, prima di salutarvi e lasciarvi alla ricetta vi propongo un piccolo quesito: prima il bianco o prima il nero...o meglio...ci riuscite a separarli?



## CIAMBELLONE VARIEGATO

Print

Prep time

15 mins

Cook time

40 mins

Total time

55 mins

Per uno stampo da 20-22 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)
- 3 cucchiaini di farina di mandorle
- 2-3 cucchiaini di cacao amaro (secondo quanto lo volete scuro)
- 100 ml di latte + q.b.

- 100 ml di olio di semi di girasole (sono 90 gr)
- 2 cucchiaini di Grand Marnier o altro liquore all'arancia (io ho usato l'Aurum home-mede della mamma)
- 1 arancia non trattata (o qualche goccia di olio essenziale)
- 1 bustina di lievito
- sale

## Procedimento

1. In una ciotola capiente setacciare insieme la farina con il lievito, unire lo zucchero, la farina di mandorle, la scorza grattugiata dell'arancia, un pizzico di sale e mescolare.
2. In una seconda ciotola sbattere le uova con una forchetta insieme all'olio, al latte a temperatura ambiente e al liquore, poi versare il tutto nella ciotola con gli ingredienti solidi. Amalgamare un po' con un cucchiaino di legno, quindi sbattere con le fruste elettriche a bassa velocità quel tanto che basta ad ottenere un composto omogeneo senza grumi.
3. Dividere l'impasto in due parti e ad una aggiungere il cacao setacciato insieme a tanto latte quanto basta per ottenere una consistenza simile a quella della parte bianca.
4. Trasferire i due impasti, alternandoli, in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato.
5. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti (fare la prova stecchino).
6. Sformare, lasciar raffreddare su una gratella e...buona colazione!



Anche questa ricetta la dedico con tutto il cuore alla lodevole iniziativa de “LA COMETA PASTICCIONA”



Prima di salutarvi vorrei segnalarvi un appello che ho visto sul blog di Daniela. Io purtroppo non ho assolutamente spazio per consentire loro un'esistenza decorosa ma se ne avete la possibilità, adottate uno di questi cuccioli e in ogni caso...passate parola! Non possono crescere dietro delle sbarre con quel musetto così tenero! Un bacio a tutti e buon week end ^\_\_^