Ciambella con farina di castagne, caffè e cioccolato. T’ho preso in castagna!



Stavolta t’ho preso in castagna!!!

Buondì ragazzi, passato bene il week end? Io abbastanza, soprattutto ne ho approfittato per un po’ di sano relax culinario anche se non è mancato qualche piccolo “colpo di scena”!

Vi state chiedendo chi ho preso in castagna?

Ma lui, il golosone di casa, lui che non ama la marmellata d’arance (ma solo se la vede, altrimenti ci sarebbe da discutere!), lui che se trova in giro una tavoletta di cioccolato non resta neanche la carta, lui che manderesti a raccogliere fichi per la torta anche ad occhi chiusi, lui che è la mia cavia modello, quella con cui posso azzardare qualsiasi esperimento chè si presta sempre con entusiasmo, lui che guai a fargli scoprire un vasetto di Nutella nella dispensa…

Già! **Errore imperdonabile** lasciare quel vasetto così in vista!!!

A dire la verità non sono una fan della mitica cremina (so che adesso si solleverà un coro di protesta ma ho sempre preferito la croccantezza della tavoletta, magari fondente e pure strong, alla cremosità impasta denti della Nutella) però un vasetto non manca mai…in teoria!…nella dispensa, potrebbe sempre tornare utile per un’emergenza dolce, come lo scorso week end!

…potrebbe a patto di trovarlo pieno! Insomma, per me lo era, visto da fuori quel bel bicchiere era illeso…**ILLUSA**! Quando sono andata ad aprirlo per preparare tutto ciò

di cui avevo bisogno…sorpresa!

Il birbo folletto, adocchiata la preda, aveva pensato bene di ripulire per benino l'interno col cucchiaio lasciando "sporche" e intatte tutte le pareti!

Dico io, ma si può?!?!?! E allora, visto che m'hai spazzolato la Nutella, vediamo se ti faccio confessare in diretta!

"Tesoruccioooooooooo, faccio la ciambella con la farina di castagne, ti va? Però pensavo di farla un po' cioccolatosa, che ne dici con un bel cuore di Nutella? Guarda c'è giusto un vasetto lì nello stipetto, me lo prenderesti per favore?"

"Cosa scusa, non ho sentito?"

…mhhh, non hai sentito eh?!?!?!

"HO DETTO: **MI PRENDERESTI IL VASETTO DELLA NUTELLA CHE IO STO FACENDO LA CIAMBELLA**?"

"Eh…sì…cosa…già la Nutella!"

"Beh che c'è, perchè quella faccia? Non ti piace l'idea della Nutella nella ciambella? Fa pure rima ^__^! …ooooops, ma non doveva esser pieno?"

"ehm…sì…insomma…ecco…"

"ok ok, ho capito il perchè di quella faccia…La Nutella è sparita alla chetichella e io ora cosa ci metto nella ciambella?"



Ciambella con farina di castagne, caffè e cioccolato

Print

Prep time

20 mins

Cook time
40 mins
Total time
1 h

per uno stampo da 20-22 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- 175 gr di farina di castagne
- 75 gr di fecola
- 3 uova
- 175 gr di zucchero
- 250 gr di ricotta ben sgocciolata
- 40 gr di burro
- 75 gr di gocce di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini colmi di caffè solubile
- 3 cucchiai di Bayles
- latte q.b.
- 1 bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. Con le fruste elettriche lavorare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a renderle soffici e spumose.
2. Aggiungere la ricotta ben asciutta e spatolata, poco alla volta, poi incorporare il burro fuso e appena tiepido (42°C) a filo.
3. Unire pian piano le farine setacciate con il lievito, alternate al liquore e al caffè sciolto in un paio di cucchiai di latte, mescolando bene per non formare grumi.
4. Per ultimo aggiungere le gocce di cioccolato (o del

cioccolato tritato grosso).

5. Se necessario, ammorbidire l’impasto ancora con un po’ di latte, tenendo presente che deve comunque restare piuttosto denso.
6. Trasferire in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti o finché l’interno risulterà asciutto alla prova stecchino.
7. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella prima di servire.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…