Ciambella al caffè. MARTHellati…sia lode alla zia!



Ahhhhh le mamme!

Non so voi ma io trovo che le loro ricette abbiano sempre “quel certo non so che” che le rende speciali e inimitabili.

Voglio dire…i cavalli di battaglia della mia mamy, come questa, sono e resteranno sempre i suoi. I miei “doppioni”, al confronto, possono sembrare solo dei ronzini, altro che purosangue!

Poi ci sono le ricette delle nonne, un gradino ancora più su.

Chi di noi non ci è affezionato tanto da custodirle come dei tesori?

A renderle così preziose è quel sapore condito dai ricordi che niente potrà mai eguagliare.

E le **zie**? Mica vogliamo dimenticarci delle zie?

Alla mia ad esempio devo l’avermi insegnato una delle dolci meraviglie abruzzesi

mentre a quella della cavia l'avermi svelato il segreto del ricciarello perfetto.

E poi arriva lei, la **zia Patty**.

La conoscete la zia Patty? Noooooooooooo?!?!? Come no!!!

Ahi ahi ahi, ed io che credevo la conosceste tutti!

Male, anzi **MALISSIMO**!

Bene, allora sono arrivata giusto in tempo per presentarvela.

La zia Patty è…

…boh! Non lo so mica chi è!

Forse sarà la sua zia o forse no, ma poca importa.

Quel che conta è che la zia Patty fa una ciambella straordinariamente buona ed incredibilmente bella, non proprio dietetica ma uno strappo alla regola che vale assolutamente la pena fare; una delizia non solo per il palato ma fetta dopo fetta, con i suoi artistici ghirigori, è una gioia per gli occhi che lascerà sicuramente di stucco i vostri ospiti.

Insomma, minimo sforzo massimo successo, garantito.

Certo se avessi avuto anche lo stampo come il suo l'estetica averbbe acquistato un ulteriore punto in più ma…mi sto attrezzando per le repliche.

Nel frattempo vi lascio con la classica forma a ciambella di una torta che caldamente vi invito a provare. Non ve ne pentirete!



[ricetta adattata da qui]

CIAMBELLA AL CAFFÈ DI ZIA PATTY

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da 20-22 cm

- 2 tazze di farina (190 gr di farina 00 + 50 gr di fecola)
- 1 stick di burro non salato (sono 113 gr; io ne ho messi 100 gr)
- 1 tazza di zucchero (210 gr; ho ridotto la dose a 140 gr)
- 2 uova grandi a temperatura ambiente
- 1 tazza di panna acida a temperatura ambiente (230 gr; ne ho messi 200 gr)
- 50 gr di latte
- 1 cucchiaino da tè di polvere lievitante (10 gr di lievito per dolci)
- 1 cucchiaino da tè di bicarbonato di sodio (omesso)
- 1 cucchiaino da tè di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino da tè di sale
- 2 cucchiai di zucchero (40 gr)

- 1 cucchiaio di caffè istantaneo
- 1 cucchiaio di cacao in polvere non zuccherato (10 gr di farina di carrube)

Procedimento

1. In una ciotola mescolare insieme zucchero, caffè solubile (io l'ho leggermente pestato nel mortaio per renderlo in polvere anzichè in granelli) e il cacao (io farina di carrube).
2. In un altra ciotola setacciare insieme le farine con il lievito (eventualmente il bicarbonato), unire anche il sale e mescolare.
3. Con le fruste elettriche montare il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice, poi aggiungere un uovo alla volta, lasciando incorporare bene prima di unire il successivo.
4. Unire un terzo della farina, poi metà della panna acida, ancora un terzo di farina, il resto della panna e terminare con l'ultima parte di farina e l'estratto di vaniglia.
5. Mescolare bene.
6. Io ho proceduto come Stefania, incorporando la panna acida alla crema di burro e zucchero, aggiungendo poi le uova una alla volta e terminando con tutta la farina e l'estratto di vaniglia.
7. Trasferire un terzo circa dell'impasto in uno stampo a ciambella (il mio era da 22 cm) imburrato e infarinato, spargere sopra la metà della miscela di caffè, coprire con un altro terzo di impasto, cospargare con il resto della miscela di caffè e terminare con l'impasto rimasto.
8. Inserire un coltello da tavola nell'impasto e, facendolo scorrere intorno allo stampo, ruotarlo contemporaneamente su se stesso, in modo da creare l'effetto marmorizzato (immaginate la terra che ruota su se stessa mentre ruota intorno al sole: non c'entra niente con la ciambella ma rende l'idea di come deve muoversi il coltello!)
9. Cuocere in forno ben caldo a 180°C per 50 minuti circa (fare la prova stecchino) e lasciar raffreddare circa 30 minuti prima di togliere dallo stampo.
10. A piacere spolverare di zucchero a velo prima di gustare…gustare…gustare…

Note

La ciambella può essere congelata quando è ancora "calda" (Martha dixit!). Ma sarà necessario?!?!?

* La farina di carrube si può trovare facilmente al NaturaSì accanto al caffè ed ai preparati al cacao per il latte.



Piacerà la ciambella alla dea bendata per vincere il libro Pies & Tarts di Martha Stewart? Stefania…affido a te la ricetta e incrocio le dita!



Un abbraccio a tutti e buon ponte lungo…per chi lo fa!