

# Quanti modi di fare e rifare: ciambelline demodè con giulebbe al limone. Ho perso il “filo”!



Eccoci qui anche oggi 6 Luglio puntuali all'appuntamento con “Quanti modi di fare e rifare”, l'ultimo prima delle vacanze, dopodichè la nostra cucina virtuale chiuderà momentaneamente i battenti per riaprirli puntuale a settembre con una nuova edizione tutta da scoprire.



Oggi, per salutarci in maniera dolce e sfiziosa, siamo tutti nella cucina di Emanuela a gustarci le sue ciambelline con giulebbe al limone.

E qui sono doverose le mie scuse perché ho padellato!

Mi sono persa il “**filo**”...dello sciroppo...e anziché “sforare” delle ciambelline rivestite da una glassa bianca zuccherosa, mi son saltate fuori dal cilindro tante belle ciambelline lucide e caramellate a mo’ di struffoli napoletani se non fosse che ho usato lo zucchero e non il miele!

Ma dopo aver chiuso con un piccolo pasticcio l’ultimo appuntamento con le “Rifatte senza glutine”, volevate che per par condicio non ne combinassi qualcuno anche per la chiusura di “Quanti modi di fare e rifare”?

Certo che no! Ma andiamo con ordine!

Emanuela specifica bene nel suo post che c’è un solo passaggio un po’ delicato: **LE CIAMBELLINE VANNO INTINTE NEL GIULEBBE QUANDO FILA, UN ATTIMO PRIMA CHE DIVENTI CAMELLO**. E io ci sono cascata in pieno!

Siccome “amo” complicarmi la vita, ho pensato bene di usare per il giulebbe lo zucchero di canna, per cui lo sciroppo è risultato ambrato fin dall’inizio e il colore non mi ha potuto fornire nessuna indicazione utile sul “momento giusto” per toglierlo dal fuoco. Nella mia testa poi lo sciroppo di zucchero doveva essere a 121°C (come quello che si usa per la meringa italiana) e così, filo o non filo, colore o non colore, armata di termometro alla mano l’ho portato a temperatura e usato per rivestire le ciambelline. Ma più mescolavo e più mi rendevo conto che quello sciroppo non si sarebbe mai addensato in modo da “raggranellarsi” attorno alle ciambelline e piuttosto che rischiare di bruciare tutto continuando la cottura, ho deciso per la “versione alternativa lucida e ambrata”, quella che **se non ti lecchi le dita godi solo a metà!**

Certo avrei potuto anche riprovare per ottenere la versione giusta ma vista la “fortuna” che ho ultimamente anche con le mandorle pralinate e il tempo sempre tiranno, piuttosto che mancare per i saluti, mi unisco alla combriccola col mio giulebbe alternativo, con il beneplacito della Cuochina e sentite scuse a Emanuela

per averle sovvertito involontariamente la ricetta.

D'altra parte non è "quanti modi di fare e rifare"?

E stavolta l'ho "ri...fatto" per bene!!!

Beh, dopo le ultime disavventure, vi lascio alla ricetta delle ciambelline al limone di Emanuela con le mie leggere modifiche in verde .

Se sarete brave a non perdere il "filo" come ho fatto io (e so che lo sarete) otterrete delle deliziose ciambelline zuccherate. Ma sappiate che male che va, vi troverete con delle ciambelline caramellate che oltre ai baffi vi faranno leccare anche le dita!



#### **Mini ciambelline demodé con giulebbe al limone**

Tempo di preparazione      50 minuti

Tempo di cottura              60 minuti

Tempo passivo                 -

Porzioni                         4-6 persone

#### **Ingredienti per 30-35 ciambelline**

per l'impasto

- 200gr di farina 00

- 2 uova
- 20 gr di burro
- scorza grattugiata di un limone

#### per il giulebbe

- 200 ml di acqua (io 170 ml di acqua + 30 ml di succo di limone)
- 200 gr di zucchero (io 150 gr di zucchero di canna Demerara BRONsugar di D&C + 50 gr di zucchero bianco)
- scorza grattugiata di 2 limoni

#### **Procedimento**

1. Setacciare la farina e fare la fontana sulla spianatoia.
2. Sbattere appena le uova con il burro fuso freddo e la scorza grattugiata del limone, versarle al centro della fontana e impastare velocemente gli ingredienti come per la frolla.
3. Dalla pasta ricavare tanti filoncini come per fare gli gnocchi, tagliarli a pezzetti lunghi circa 5-6cm e chiuderli a forma di ciambellina.
4. Lessare le ciambelline poche alla volta in acqua bollente per circa 5 minuti dalla ripresa del bollore, scolarle, sistemarle man mano su un vassoio coperto con della carta assorbente da cucina e coprirle con un panno per evitare che si formi la crosticina.
5. Una volta lessate tutte le ciambelline, disporle in un solo strato sulla placca del forno e cuocerle a 180°C per circa 30 minuti, fino a che assumeranno un bel colore dorato.
6. Preparare il giulebbe. Riunire insieme in una pentola l'acqua, il succo di limone e i due tipi di zucchero, portare ad ebollizione far ridurre lo sciroppo di almeno la metà: sarà pronto quando "fila " ed avrà assunto un colore dorato (e qui sono rimasta "fregata" perché usando lo zucchero di canna il colore è ambrato fin dall'inizio...furba!).
7. Disporre in un solo strato la metà delle ciambelline in una larga padella, versarvi sopra la metà dello sciroppo e della scorza grattugiata di limone e far ritirare su fuoco moderato, rimestano con due cucchiaini di legno, fino a che il giulebbe avrà aderito alle ciambelline.
8. Proseguire allo stesso modo con le ciambelline rimaste, trasferendole su una griglia man mano sono pronte per farle raffreddare.



Con “Quanti modi di fare e rifare” ci ritroveremo tutti a settembre.  
A voi lascio un abbraccio e l’augurio di un magnifico week end.  
Alla prossima ^\_^