

Ciambella alla birra e cioccolato. T'amo e t'odio!



Mai stata superstiziosa ma ogni tanto qualche dubbio mi sovviene!

L'ultima torta nel classico stampo tondo risale ormai a un bel po' di tempo fa.

Se c'è una forma che va per la maggiore tra queste pagine, credo ve ne siate ormai accorti tutti, è quella da plum cake.

Quello che forse non sapete invece è che il mio **AMORE** in verità è tutto per la ciambella.

Perchè allora ne sforno così poche?

Semplice!

LA ODIÒ!

O meglio...dev'essere lei che odia me, piccola o grande che sia!

Sono più di vent'anni che combatto con il mitico ciambellone della mamma!

Fin che campo, ho capito che non mi verrà mai esplosivo come il suo, neanche se mi mettessi a pregare in aramaico antico!

C'è stata l'avventura tragicomica delle ciambelline al vino, per la serie chi la

dura la vince ma che stress!

Poi sono arrivate le ciambelline demodè che si son "perse il filo" e fatte caramellate (in verità erano un po' vanitose e volevano farsi notare in tutto il loro scintillio zuccheroso, ma non dite che ve l'ho raccontato!!!).

Il prossimo turno?

Il suo, una golosa e sofficissima ciambella alla...birra! Sì capito bene, **BIRRA!**

Lo so, ho sempre sostenuto di essere astemia e difatti lo sono!

Ma sono anche piena di contraddizioni e a forza di vedere un pullulare di ricette "birresche" negli ultimi mesi in giro per blog, non ce l'ho più fatta a reggere la curiosità e mi sono lanciata.

Atterrando sul soffice.

Ma non crediate che sia stato tutto così semplice eh?

Ricordatevi che abbiamo a che fare con una ciambella.

O meglio...**IO** ho a che fare con una ciambella e la sua maledizione!

Volete sapere com'è andato il primo esperimento?

Beh, la malefica e dispettosa signorina, per altro lievitata in maniera perfetta come non mi sarei mai sognata (merito del nuovo forno? Chissà!) al momento di sformarla, ha pensato bene di rimanere attaccata allo stampo di alluminio per metà.

Tagliata di netto!

Neanche non lo avessi imburrato e infarinato per benino!

Ma evidentemente il kugelhupf si era leggermente "montato" la testa!

E io un diavolo per capello? Noooooooooo! Parecchi di più!!!

Riprovarci cambiando forma? **GIAMMAI!**

Piuttosto ho cambiato birra, attratta da una rossa che prometteva un "**gusto pieno con sentore di caramello e un aroma intenso leggermente cioccolatoso**".

Sembrava fatta apposta per la mia ciambella.

E al secondo tentativo ho fregato anche lo stampo!

Uno pari palla al centro.

A chi toccherà il prossimo turno?



Ciambella alla birra e cioccolato

| | |
|-----------------------|--------------|
| Tempo di preparazione | 20 minuti |
| Tempo di cottura | 50 minuti |
| Tempo passivo | – |
| Porzioni | 8-10 persone |

Ingredienti per uno stampo da 20-22 cm

- 220 gr di farina 00
- 100 gr di fecola
- 2 uova
- 2 tuorli
- 75 gr zucchero
- 75 gr di zucchero di canna (per me Swaziland BRONsugar di D&C)
- 75gr di olio di riso (in alternativa, olio di semi)
- 135 ml di birra (quella che preferite, io ho usato la Moretti rossa)
- 100gr di cioccolato extra fondente
- 12 gr di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale (ho usato il mio sale alla vaniglia)
- zucchero a velo

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina con la fecola e il lievito, aggiungere anche un pizzico di sale e tenere da parte.
2. Tritare il cioccolato a pezzettoni.
3. Montare le uova intere e i tuorli con i due tipi di zucchero fino ad ottenere una crema soffice e spumosa.
4. Sempre mescolando, aggiungere un paio di cucchiai di farina facendola cadere da un setaccio, poi unire l'olio a filo, lentamente fino a farlo assorbire del tutto. Incorporare con una spatola il resto del mix di farina alternandolo alla birra e mescolando bene per non formare grumi.
5. Unire da ultimo il cioccolato tritato, trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C gradi per circa 45-50 minuti (prova stecchino sempre valida).
6. Sfornare, far riposare 5 minuti nello stampo poi sformare la torta e lasciarla raffreddare completamente su una griglia.
7. Spolverare a piacere di zucchero a velo prima di servire.



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^