Taralle siciliane con glassa al limone. E sono ancora qua!



Non credevo ce l'avrei fatta!

Davvero non credevo che ce l'avrei fatta a spegnere un'altra candelina e festeggiare il terzo compleanno di Note di Cioccolato dopo un anno difficile, segnato da tanti "bassi", alcuni anche troppo lunghi, da un umore altalenante che spesso mi ha fatto sembrare tutto nero ed ha reso particolarmente pesante anche il mio di compleanno!

Ma nonostante tutto, come dice Vasco

"…col cuore che batte più forte
la vita che va e non va
al diavolo non si vende
si regala
con l'anima che si pente
metà e metà
con l'aria, col sole
con la rabbia nel cuore
con l'odio, l'amore
in quattro parole
io sono ancora qua

eh, già
eh, già
io sono ancora qua…”

E lo devo a voi, a voi tutti che mi avete supportata e soprattutto SOPPORTATA nei momenti “no” offrendomi un appiglio a cui aggrapparmi per non mollare.

E per ringraziarvi di tutto il vostro affetto e calore e “festeggiare” questo piccolo spazio oggi vi offro una delicata ciambellina.

Mica però una ciambellina qualunque!

Eh no, queste sono ciambelline speciali…come lei .

Ma sapete bene che il mio rapporto con le ciambelle è un po’ travagliato.

E come volevasi dimostrare, poteva andare tutto liscio? Neanche per idea!

Volete sapere com’è andata? Bene…

Primo tentativo: quando si mette troppa carne al fuoco che succede?

Con buona probabilità ci si “incatreppola” e così invece di cominciare ad aggiungere la farina giusta, ho preso quella destinata ad un plum cake con dentro setacciato il LIEVITO. Peccato che mi sia resa conto di tutto ciò dopo aver aggiunto ANCHE l’ammoniaca, quando le ciambelline erano già nel forno!

Vi lascio immaginare il risultato o_O!!!

Giorno successivo ci riprovo, secondo tentativo: mi ricordo di tirar l’uovo fuori dal frigo in anticipo. Magari non è necessario ma male non fa. Al momento di impastare non faccio in tempo a prenderlo in mano che…puff! Dritto dritto spatasciato in terra e non c’è cosa più “goduriosa” che raccattare l’albume: tiri su da una parte e lui schizza via da quell’altra, ‘na libidine!

Ok, dopo aver lanciato una serie chilometrica di imprecazioni non meglio ripetibili, prendo un altro uovo dal frigo (tiè!) e via di impasto. Stavolta solo AMMONIACA, nessun’altra ciotola “minacciosa” di farina in giro e…ciambellina fu!

Mi è quasi dispiaciuto quando ho finito di formarle perchè ormai ci avevo preso anche gusto.

E che soddisfazione alla prova assaggio ^_^

Col senno di poi, rimpiango solo di aver usato la glassa troppo fluida per non farne attaccare troppa. In genere non la amo molto ma questa, con il suo spiccato gusto “aspretto” di limone (e i limoni di Sorrento vi assicuro che possono fare la differenza. GRAZIE mamy!) ha conquistato anche me e fa l’effetto di “una ciambellina tira l’altra” come le ciliege.

Ma mi rifarò alla prossima tornata. Mica finisce qui la mia sfida alla ciambella…

E voi che ne dite di sgranocchiarne una insieme a me e aiutarmi a spegnere le candeline?



Taralle siciliane con glassa al limone

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 40 minuti

Tempo passivo 1 ora

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per circa 50 taralline

- 500 gr di farina (io 350 gr di farina 00 + 150 gr di farina bianca di farro)
- 100 gr di burro (io 80 gr di olio di riso)
- 100gr di zucchero
- 2 uova intere
- 1 tuorlo (omesso)
- latte qb
- 10 gr di ammoniaca (ne ho messi solo 6 gr)
- scorza grattugiata di due limoni non trattati

per la glassa

- il succo di 2 limoni
- 200 gr di zucchero

Procedimento

1. Nella planetaria con la frusta a filo montare le uova (a temperatura ambiente) con lo zucchero fino a che saranno spumose.
2. Aggiungere qualche cucchiaio di farina, facendola cadere da un setaccio, sempre continuando a montare ad una velocità più bassa, poi incorporare l'olio a filo.
3. Sostituire la frusta a filo con quella a foglia, unire il resto della farina setacciata, la scorza grattugiata dei limoni e l'ammoniaca sciolta nel latte (iniziare con 50-60 ml ed aggiungerne ancora se necessario; per me sì). L'impasto alla fine dovrà risultare omogeneo, elastico e più morbido della classica frolla.
4. Fare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare per un'oretta a temperatura ambiente.
5. Staccare dei pezzetti di pasta e formare dei cordoncini come per gli gnocchi, piegarli a metà, attorcigliare i due capi uno intorno all'altro e chiudere ad anello, infilando le due punte nel cappio.
6. Disporre le ciambelline sulla placca foderata di carta forno, mantenendole ben distanziate, e infornare a 180°C per circa 20 minuti, fino a che risulteranno solo appena colorite.
7. Lasciar raffreddare completamente su una griglia e nel frattempo preparare la glassa.
8. In una padella o in un pentolino scaldare lo zucchero a fuoco bassissimo con il succo di limone fino a che sarà del tutto sciolto. Togliere il pentolino dal fuoco e mescolare la glassa con una paletta finché diventerà cremosa, spennellarla sulle ciambelline e lasciar asciugare su una griglia.
9. Per una versione alternativa, quando la glassa è ancora morbida, cospargere le ciambelline con una manciata di zucchero semolato.

Note

* Per far prima, anzichè spennellarle, ho "pucciato" le ciambelline nella glassa a testa in giù, in modo che aderisse alla superficie.
* In realtà le ciambelline dovrebbero risultare più "bianche" di glassa ma volutamente le ho glassato quando questa era ancora abbastanza fluida per evitare che ne aderisse troppa. La prossima volta ne metterò di più…troppo buona!



Perfette per accompagnare un’ottima tazza di Early Grey Hampstead Tea di D&C.

Grazie a chi passa di qui lasciando una traccia, grazie a chi passa in silenzio e a chi passa di qui per caso, a chi si fermerà e a chi non tornerà più, in una parola…GRAZIE! Grazie a tutti, siete tanti, siete sempre di più e per me è un regalo bellissimo.
Un abbraccio forte, alla prossima ^_^