

Ciambella morbida alla nocciolata. Vola colomba...



...bianca vola!

Ehhhhhh, quest'anno la colomba se n'è davvero volata...via!

Come il tempo che giorno dopo giorno sembra sfuggirmi sempre più di mano.

La verità è che dopo un'indigestione di panettone, panettone e ancora panettone, fagocitata da ritmi che mi stanno prosciugando le energie fino all'osso, non ho avuto davvero la forza di metter mano ad un dolce tanto impegnativo e che sempre mi riserva qualche "sorpresa".

Tanto per tenere alta l'adrenalina!

Così quest'anno, a malincuore, a casa Calimero sarà una Pasqua senza colomba ed una Pasqua senza schiacciata, ma non per questo meno golosa.

Non potevo certo lasciarvi a bocca asciutta per l'occasione e, se è vero come è vero che la Pasqua è anche la festa del cioccolato, che ve ne pare di una bella torta cioccolatosa?

Io dico che ci sta, e voi?

Nulla vieta, volendo, di cuocerla in un bello stampo da colomba, tanto per “salvare” l'apparenza della tradizione

Se però vi è rimasto il pallino della colomba “vera” nella testa, potete sempre dare un'occhiata qui, qui e ancora qui per gli sprovvisi di LM.

Ma ora pronti a leccarvi le dita sporche di cioccolato?

Let's go...



Ciambella morbida alla nocciolata

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	12 persone

Ingredienti per uno stampo da 22-24 cm

- 275 gr di farina con amido
- 250 gr di mascarpone
- 150 gr di zucchero di canna
- 150 gr di crema spalmabile alla nocciola

- 120 ml circa di latte
- 4 uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 12 gr di lievito per dolci
- sale
- zucchero a velo per la finitura

Procedimento

1. Lavorare il mascarpone con la crema alla nocciola e un cucchiaio di latte, fino ad avere una crema omogenea.
2. Setacciare la farina con il lievito ed un pizzico di sale e tenere da parte.
3. Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso: deve "scrivere" come per il pan di Spagna. Aggiungere il più riprese la crema di mascarpone, sempre continuando a mescolare con le fruste. Profumare con l'estratto di vaniglia, quindi incorporare pian piano la farina con una spatola, facendola cadere a pioggia da un setaccio, alternata al latte.
4. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti, o fino a che l'interno sarà asciutto alla prova stecchino.
5. Lasciar riposare la ciambella per una decina di minuti nello stampo prima di sformarla e farla raffreddare completamente su una griglia.
6. Spolverare di zucchero a velo prima di servire ed accompagnare a piacere con del topping al cioccolato...la morte sua!

Note

La farina con amido può essere sostituita con 185 gr di farina 00 + 90 gr di amido di mais.





Grazie di cuore per la sensibilità, l'affetto, il calore che avete manifestato nel mio ultimo post.

La strada da percorrere sarà ancora lunga e dura ma la piccolina, seppur così minuscola e all'apparenza tanto fragile e indifesa, mostra già un bel caratterino ed una forza sorprendente.

Vedere il suo strenuo attaccamento alla vita giuro che mi sta facendo riflettere e dando una bella lezione!

Ed ora, con affetto, vi lascio i miei auguri più sinceri per una **serena Pasqua** insieme ai vostri cari.

Un abbraccio a tutti, alla prossima...