

**Ciambelline da inzuppo. Un  
errore da maestro!**



Se dico ciambella romagnola, cosa vi viene in mente?

A me un dolce rustico da colazione, non il classico ciambellone soffice ma una

ciambella o panetto di "frolla", con l'esterno croccante cosparso di granella di zucchero e l'interno morbido e inzupposo, perfetta da tuffare in una bella tazza di latte bianco.

Ecco, era proprio questo a cui pensavo quando ho letto "ciambella romagnola" sfogliando il volume 3 di "Non Solo Zucchero" di I.Massari.

Però però però...c'è un però! Anzi, più di uno!

Perché in verità, quando ho trascritto la ricetta dal libro dimezzandone le dosi:

- a. non ho guardato minimamente la foto tres chic;
- b. non ho assolutamente notato che la ricetta era riportata nella sezione "dolci al piatto";
- c. non mi sono affatto chiesta come mai l'impasto non venisse fatto riposare in frigo come normalmente si fa per la frolla;
- d. né mi è sorto alcun dubbio leggendo di servire la ciambella dopo averne riempito il buco di crema alla vaniglia (col senno di poi, un po' strano per un biscotto da colazione!).

Sta di fatto che sabato mattina, fresca fresca inizio a preparare le mie ciambelline, pregustandomi già un profumato tuffo in tazza.

Ma al momenti di aggiungere la farina...gulp!

L'impasto è troppo morbido, è praticamente da sac à poche!

Non riuscirò mai a modellarlo con le mani.

C'è qualcosa che non va, dove sarà l'inghippo?

Prendo in mano il foglio con la ricetta: 100 gr di uova intere!

Cavoletto di Bruxelles, sta a vedere che ho dimezzato tutti gli ingredienti ed ho trascritto la dose intera di uova?

Prendo di corsa il libro, sfoglio l'indice, arrivo alla fatidica pagina e...**NO!** Il problema **NON SONO LE UOVA**. La dose intera ne prevedeva 200 gr!

Mi accorgo così, fra l'altro, di aver sbagliato anche a pesare il burro, che nella mia testa, chissà perché, doveva essere 100 gr anziché 165 gr!

A'nnamo bene!

Isterica, su tutte le furie, penso di aver imprecato tutto l'imprecabile nel giro di 5 minuti e anche meno.

Ma di buttare tutto non ne avevo cuore, non per quel miele delizioso e quel profumatissimo pepe con cui avevo sostituito la vaniglia.

Quindi?

Respiro profondo, un attimo di meditazione zen e mi ritrovo con la mia "amata" sac à

poche in mano a formare sulla placca delle pseudo-ciambelline che a Giotto avrebbero fatto rizzare in testa tutti i capelli!

Ecco perché la pasta non doveva riposare in frigo! Era un impasto da tortine, non da biscotti!

Visto che ormai avevo sballato tutto, decido di perseverare diabolicamente nell'errore: metto la teglia in frigo ed inforno dopo circa un paio d'ore, cercando nell'intermezzo di risollevarmi il morale con dei golosi muffins (breve si questi schermi...promesso!).

Ero ormai rassegnata a delle ciambelline "marmoree" ed impresentabili ma l'uscita dal forno ha miracolosamente smentito tutte le mie più nere aspettative.

Una crosticina croccante e un interno morbido dal delicatissimo sapore speziato mi hanno fatto dimenticare in men che non si dica il panico e la rabbia di poche ore prima.

È il caso di dire: ***se non tutte le ciambelle riescono col buco, non tutti gli errori vengon per nuocere!***

Credo proprio che le rifarò e anche spesso.

E voi che dite, avete voglia di "sbagliare" insieme a me?

**P.S.** senza peccare in alcun modo di presunzione e con tutto il rispetto per il maestro Massari, per il quale nutro una stima immensa, per me "formare ciambelline da 60 gr l'una" significa che do loro la forma con le mani, altrimenti trasferisco l'impasto negli appositi stampini! Se al posto di "formare" avessi trovato scritto "trasferire" probabilmente qualche dubbio sul tipo di dolce mi sarebbe venuto, a dispetto di tutta l'altra mia distrazione...forse!



© Federica - notedioccolato

# Ciambelline al miele da inzuppo

Ingredienti per circa 20 ciambelline

Porzioni 10 PERSONE

Tempo di preparazione 15 MINUTI

Tempo di cottura 14 MINUTI

Tempo Passivo 2 ORE

## Ingredienti

- 250 g farina per dolci
- 100 g burro salato
- 100 g zucchero a velo
- 50 g miele di lupinella
- 100 g uova intere
- 5 g lievito per dolci
- $\frac{1}{2}$  limone bio scorza grattugiata
- $\frac{1}{3}$  cucchiaino pepe di Giamaica macinato fresco

## Istruzioni

1. Setacciare la farina con il lievito ed aggiungere il pepe di Giamaica.
2. Lavorare il burro morbido con miele e zucchero a velo fino a renderlo cremoso.
3. Aggiungere le uova una alla volta, lasciando assorbire bene.
4. Profumare con la scorza grattugiata del limone, quindi aggiungere in un solo colpo la farina setacciata.
5. Lavorare quel tanto che basta ad avere un impasto liscio ed omogeneo, senza grumi.
6. Trasferire l'impasto in un sac à poche con bocchetta liscia da 14 mm e formare le ciambelline su una teglia rivestita di carta forno, mantenendole ben distanziate l'una dall'altra.
7. Far riposare in frigo per un paio d'ore, quindi cuocere in forno caldo a 190°C per circa 14 minuti.
8. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una griglia prima di

riporre in una scatola di latta.

## Recipe Notes

La farina per dolci può essere sostituita con 200 g farina 00 + 50 g amido di mais.

Il miele di lupinella è un miele dal sapore fine e delicato, leggermente fruttato. Potete sostituirlo con miele di acacia, di limone o con il vostro miele preferito.

Aggiungete alla farina setacciata anche in pizzico di sale nel caso in cui utilizzate burro non salato.

Se non amate l'aroma del pepe di Giamaica (o pepe garofanato), potete sostituirlo con i semi di mezza bacca di vaniglia.



Un

abbraccio e buona colazione inzuppata a tutti. Alla prossima..