Ciambella al limone, curcuma e zenzero. Un delizioso “raggio” di sole.

Gemmea l’aria, il sole così chiaro

che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,
e del prunalbo l’odorino amaro
senti nel cuore…
Ma secco è il pruno, e le stecchite piante
di nere trame segnano il sereno,
e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante
sembra il terreno.
Silenzio, intorno: solo, alle ventate,
odi lontano, da giardini ed orti,
di foglie un cader fragile. E’ l’estate
fredda, dei morti.
(“**Novembre**” dalla raccolta ***Myricae*** di G. Pascoli)

Giorno dopo giorno l’aria si fa via via più fredda, le ore di luce cedono sempre prima il passo al buio, il cielo spesso grigio, alberi spogli e colori spenti regalano all’atmosfera una nota surreale: questo è novembre, un mese che mi ha sempre trasmesso una grande malinconia.
Quella malinconia, a volte, può risultare piacevole, come il ticchettio della pioggia che in certe giornate diventa una musica al cui ritmo mi abbandono piacevolmente, ma altre, specie nel fine settimana, tende a farsi pesante e difficile da contrastare, un macigno sotto cui rischio di restare schiacciata.

In una grigia domenica di novembre, in cui il cielo cupo e la pioggia battente l’hanno fatta da padroni, questa **ciambella**, realizzata con il bellissimo stampo a ciambella Raggio Silikomart, è arrivata in tavola come un vero e proprio raggio di sole, con il suo colore giallo oro, il suo sapore delicato e deciso allo stesso tempo, la sua scioglievole morbidezza per cui una fetta non è mai abbastanza.

Una ciambella soffice e profumata color del sole.

Sei curioso di scoprire la ricetta della mia ciambella al limone, curcuma e zenzero? Seguimi, ti racconto come fare…

Print Recipe

Bundt cake al limone, curcuma e zenzero

Ingredienti per uno stampo a ciambella da 6 cups

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	45 minuti

Porzioni	10 persone

Ingredienti

- 220 g farina 00
- 200 g zucchero semolato finissimo
- 165 g uova (circa 3 grandi)
- 135 g panna acida
- 120 g burro
- 70 g zenzero candito
- 45 ml succo di limone spremuto fresco e filtrato
- 1 cucchiaio scorza di limone grattata fine
- 3/4 cucchiaino zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino curcuma in polvere
- 1 cucchiaino colmo lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino scarso sale

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Porzioni	10 persone

Ingredienti

- 220 g farina 00
- 200 g zucchero semolato finissimo
- 165 g uova (circa 3 grandi)
- 135 g panna acida
- 120 g burro
- 70 g zenzero candito
- 45 ml succo di limone spremuto fresco e filtrato
- 1 cucchiaio scorza di limone grattata fine
- 3/4 cucchiaino zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino curcuma in polvere
- 1 cucchiaino colmo lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1/2 cucchiaino scarso sale

Istruzioni

1. Nella ciotola del mixer, con la frusta K, mescola farina, zucchero, lievito, bicarbonato, zenzero in polvere, curcuma e sale a bassa velocità per circa 30 secondi.
2. Aggiungi il burro morbido a pezzetti piccoli, la panna acida e mescola a bassa velocità fino a che gli ingredienti secchi sono inumiditi. Passa poi a velocità media e sbatti per 1 minuto e mezzo, ripulendo le pareti della ciotola quando necessario.
3. A velocità medio-bassa, unisci in due volte le uova, leggermente sbattute con la forchetta, poi a seguire il succo di limone, lavorando per 30 secondi dopo ogni aggiunta e ripulendo le pareti della ciotola al bisogno.

4. Da ultimo, incorpora a mano con una spatola, lo zenzero candito tagliato a piccoli cubetti, mescolando giusto per amalgamare.
5. Trasferisci uniformemente l’impasto nello stampo, livellando la superficie con una spatola e fai cuocere la ciambella in forno caldo a 175°C per circa 45-50 minuti, o fino a che la superficie è colorita e uno stecchino, inserito al centro, ne esce asciutto.
6. Sforna e lascia raffreddare la ciambella nello stampo, su una griglia, prima di sformarla e servire.

Recipe Notes

Ricetta adattata da "Cakes" di M. Stewart e realizzata con lo stampo Raggio Silikomart.

Se non utilizzi uno stampo in silicone, ricordati di imburrare e infarinare accuratamente il tuo stampo a ciambella, prima di riempirlo con l'impasto.

La torta di conserva morbida per 3-4 giorni, a temperatura ambiente, ben chiusa in un sacchetto di plastica per alimenti.

Un abbraccio a tutti, alla prossima…

Ricetta realizzata in collaborazione con

silikomart®