Ciambelline alla zucca. Ci ho preso gusto!



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Tables

Le **ciambeline alla zucca con gocce di cioccolato** seguono a ruota questi buonissimi biscotti, diventati a casa un must della stagione, entrati a pieno diritto nella top

list dei miei biscotti preferiti. Ma non solo i miei

Manco a dirlo, le scorte di zucca sono incrementate, di conseguenza, in maniera esponenziale

Ma torniamo alle ciambelline alla zucca che voglio proporti oggi.

Soffici soffici, dolci al punto giusto, con un profumo inebriante di spezie, la nota golosa del cioccolato e un vivace color arancio, le ciambelline alla zucca con gocce di cioccolato sono il dolce perfetto per iniziare la giornata col buonumore.

Entusiasmata dal precedente esperimento biscottoso, ho deciso che era giunto il momento di sperimentare anche una bella torta.
Mi sono messa così alla ricerca della ricetta "giusta" e l'ho trovata su questo blog, uno dei miei punti di riferimento, capace, spesso e volentieri, di soddisfare le mie curiosità sui "perché" in cucina.

O meglio, è da qui che sono partita per fare poi (of course, *ndr*) una piccola deviazione!

Non l'avresti mai detto eh che ci sarebbe finito lo zampino!

L'idea di abbinare il miele alla zucca mi è piaciuta fin da subito ma c'era sempre quella confezione di latte condensato, sempre più prossima alla scadenza e lasciata appositamente in "bella vista", che invocava supplichevole pietà.
Che fare allora?
Ignorare per l'ennesima settimana il latte da usare o frenare l'entusiasmo per la torta alla zucca?
Mhhh, invece di scegliere una delle due ipotesi avrei potuto prendere i classici due piccioni con una fava.
In fondo in fondo il latte condensato ha una consistenza molto simile al miele, una dolcezza più o meno confrontabile e lo stesso una parte "acquosa" insieme a quella zuccherina.

BINGO!

Ho deciso così che avrei azzardato e il risultato mi ha dato ragione. Anzi, a giudicare dalla foto del "bread" originale, direi che queste tortine alla zucca sono risultate molto più soffici e meno compatte probabilmente grazie ad un purè di che definire asciutto sarebbe quasi riduttivo!

La soddisfazione più grande è stata però sapere che queste ciambelline alla zucca sono state spazzolate via con gusto da due bimbe di 5 e 8 anni di gusti non proprio facilissimi. Non me lo sarei mai aspettata, considerato il gusto piuttosto deciso delle spezie, ed è stato davvero un bel regalo.

Io quindi non posso che promuoverle a pieni voti. E tu?


© Federica Di Marcello photography

Mini bundt alla zucca e gocce di cioccolato

Ingredienti per 12 mini bundt (1 cup ciascuna)

Porzioni 12 PERSONE
Tempo di preparazione 20 MINUTI
Tempo di cottura 30 MINUTI

Ingredienti

- 280 g purè di zucca molto ben asciutto
- 240 g farina 00
- 65 g maizena
- 200 g zucchero tipo Zefiro
- 180 g uova intere (circa 3 grandi)
- 165 g olio di semi (di mais o girasole)
- 135 g latte condensato
- 100 g cioccolato fondente in gocce
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia
- 1 1/4 cucchiaino cannella in polvere
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 1/3 cucchiaino noce moscata grattugiata fresca
- 1/4 cucchiaino chiodi di garofano macinati
- 1/4 cucchiaino colmo sale

Istruzioni

1. Setaccia in una ciotola le farine con le spezie, il lievito e il sale per un paio di volte; aggiungi le gocce di cioccolato e tieni da parte.

2. In una seconda ciotola riunisci uova, zucchero, latte condensato, olio ed estratto di vaniglia; emulsiona bene gli ingredienti mescolando con una frusta a mano (o con le fruste elettriche a bassa velocità).

3. Unisci il purè di zucca e mescola bene per incorporarlo in maniera omogenea.

4. Aggiungi adesso gli ingredienti secchi e mescola solo lo stretto necessario a far si che non ci siano più tracce di farina visibili.

5. Suddividi l’impasto tra gli stampi da mini bundt, ben imburrati e infarinati, livellando la superficie.

6. Fai cuocere le tortine in forno caldo a 175°C per circa 30 minuti, o fino a che l’interno risulterà asciutto alla prova stecchino.

7. Sforna e fai riposare le mini bundt per una decina di minuti negli stampi, quindi sformale e lasciale raffreddare completamente su una griglia.

8. A piacere, spolvera leggermente di zucchero a velo prima di servire.

Recipe Notes

Per il purè di zucca, fai cuocere la zucca tagliata a pezzi in forno caldo a 200°C per circa 30 minuti, o fino a che diventa molto morbida. Elimina la buccia e frulla la polpa, raccoglila in un colapasta foderato con un canovaccio bianco pulito (o con carta assorbente da cucina) e lasciala sgocciolare per qualche ora (anche per una notte), in modo che perda quanta più acqua possibile. Per favorire l’operazione puoi anche appoggiare un peso sopra il purè. Quest’ultimo dovrà risultare alla fine sodo e asciutto. Se utilizzi carta assorbente da cucina, ricorda di cambiarla di tanto in tanto. Se utilizzi una zucca del tipo Mantovana o Delica, varietà molto meno acquose, sarà assai più veloce ottenere un purè sodo e asciutto.

Puoi variare la quantità di spezie a tuo gusto e sostituire le gocce di cioccolato con del cioccolato fondente tritato grosso.

Le tortine, buonissime da subito, lo diventano ancor di più il giorno successivo alla cottura sono ancora più buone in quanto sviluppano appieno il profumo delle spezie.

Le mini bundt alla zucca e gocce di cioccolato si conservano bene per 3-4 giorni ben chiuse in un sacchetto di plastica per alimenti.



Un abbraccio e buona settimana, alla prossima…