



"ciambella del bar originale" col fornetto versilia - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dall'archivio di Silvia

Ciambella - bar - dolce da colazione - panettone casalingo - merenda



Foto di Cristina

400 gr farina
350 gr zucchero
6 uova
150 ml latte (si possono sostituire 50 ml col liquore preferito)
100 ml olio di semi di girasole
1 bustina lievito per dolci o 10 grammi di ammoniaca per dolci
scorza limone grattugiata

Montare gli albumi a neve. Sbattere per almeno 8 minuti con le fruste i tuorli con lo zucchero (è molto importante). Aggiungere il latte, l'olio, la farina setacciata, scorza limone grattugiata ed il lievito. Per ultimo aggiungere delicatamente gli albumi a neve. Versare il contenuto nella pentolina magica imburata ed infarinata e mettere prima a fiamma media per 5' poi bassissima per 15', a fiamma medio-bassa per 30' e non di piu'. Capovolgere a fine cottura lasciando raffreddare.

Variante all'alchermes:

Versione con Alchermes:

dalla ricetta originale tolgo dal latte 50 ml che vado a sostituire con l'alchermes nella stessa quantità!
E' venuta da dio...come potete vedere...e dentro rimane rosa!



Foto di Debbyna

Dettagli per la gestione dei fuochi di Debbyna

Accendo il fornello del gas e lascio scaldare la piastra sotto di ferro

eCucinando.it



Metto per 5 minuti la fiamma al minimo del fornello, il pomolo del piano cottura per me è sul fiammellino basso.



Sposto per 20 minuti la fiamma verso lo spegnimento del fornello, ovvero il pomolo del mio piano cottura è verso lo spegnimento che risulta essere più basso del minimo.



E poi rimetto la fiamma per 40 minuti sul minimo come nel primo passaggio.

Io mi sono resa conto che l'alluminio del mio versilia da una parte è più sottile e quindi giro sul fornello il fornello; cioè faccio cuocere per ogni passaggio metà tempo da una parte poi inverto il fornello (la parte che prima stava alla mia destra la giro a sinistra) e il rimanente del tempo dall'altra parte.

Tutto questo lo faccio sul fornello più piccolo del mio piano cottura.
Vi faccio vedere la differenza tra il più grande e il più piccolo.





[Vai alla discussione sul forum](#)