



Ciambellone con farina di riso - [Visualizza sul sito](#)
di Asterx

dolce - ciambella - limoncello

ricetta x fornello

Ingredienti

100 gr. farina manitoba (circa)

180 gr. farina di riso (circa)

140 gr. burro

100 gr. zucchero

4 uova (dividere tuorli e albumi) a temperatura ambiente

1/2 bicchiere di limoncello (quello economico) a temperatura ambiente

1 bicchiere (x regolarci quello di plastica)

di latte

1 bustina di lievito per dolci

1 pz sale

in una ciotola versare il burro a pezzetti e amalgamarlo con lo zucchero fino a farlo diventare crema, dopo aggiungere i tuorli, amalgamare bene, aggiungere il latte, amalgamare bene, cominciare ad aggiungere piano le due farine miscelate con il lievito intervallando il getto di farina nell'impasto

con un'innaffiata di limoncello.

Il composto non deve essere troppo denso nel caso lo sia innaffiare con altro limoncello

Montare a neve soda gli albumi con un pizz. di sale e incorporarli delicatamente all'impasto.

Quando sarà tutto ben amalgamato versare nella pentola fornello imburrata ed infarinata.

Procedere con la cottura per ciambellone classico.

NOTE

Il mio stampo è da 28 quindi è venuto ad altezza normale facendolo con lo stampo da 24 viene sicuramente bello alto.

lo ho messo a scaldare lo spargifiamma per 3 minuti poi ho messo il fornello sullo spargifiamma e l'ho lasciato per 40 minuti al fuoco medio con il fuoco basso ma non troppo.

E' venuto buonissimo.

Per le dosi di farina

1 ho usato la manitoba perchè non avevo la 00

2 sono andata un po' ad occhio regolandomi con la densità

La prox volta lo faccio solo con la farina di riso.