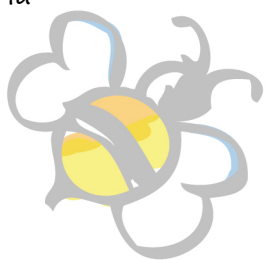
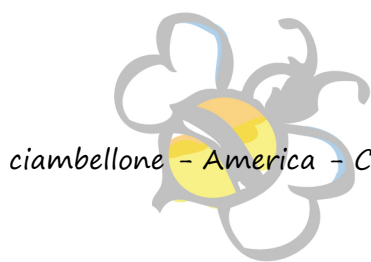




Chiffon cake nel Versilia - [Visualizza sul sito di rosaria](#)



eCucinando.it



ciambellone - America - Chiffon cake - Versilia -

**Ingredienti:**

285gr farina 00  
300gr zucchero  
6 uova grandi  
2 tazzine da caffè di acqua  
120gr olio di semi mais  
1 bustina lievito dolci

1 bustina cremor tartaro  
pizzico sale

scorza limone

**Procedimento:**

Mettere in una grossa ciotola farina, zucchero, lievito e sale. Fare un buco al centro e unire ancora senza amalgamare olio, tuorli, acqua, scorza, aromi e lasciare così ... Nel frattempo montare a neve fermissima gli albumi con il cremor tartaro. Riprendere l'insieme degli altri ingredienti e amalgamare con lo sbattitore fino ad avere un composto liscio e omogeneo. A questo punto unire gradatamente gli albumi delicatamente. Versare il tutto nello stampo ma va bene anche una ciambelliera in alluminio da 30cm e vale la regola per entrambi gli stampi DI NON IMBURRARE MAI. Cuocere nel ripiano inferiore a 160°x50 minuti e a 175°x10 minuti. Terminata la cottura prendete lo stampo e capovolgetelo fino a che si raffredda. Poi sformare staccandolo con un coltello dalle pareti





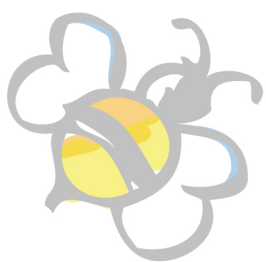
[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it