



Ciambellone al mandarino - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

La mia ricetta non la trovo più. Ero sicura di avervela data, l'ho cercata ieri nel ricettario, ma ... niente. Me la sono inventata daccapo, però se per caso qualcuno avesse la mia versione, mi farebbe piacere rivederla.

Quella di ieri è ottima, ben riuscita sotto tutti i punti di vista. Eccovela:



6 uova  
250 grammi di zucchero  
6 grammi di ammoniaca o 1 bustina di lievito per dolci  
un pizzico di sale  
200 grammi di farina "00"  
200 grammi di farina di semola di grano duro (rimacinato)  
3 mandarini.

Mentre montate le uova intere con lo zucchero e il sale, su un tagliere affettate sottilmente i mandarini ben puliti e asciugati, con tutte le scorze, eliminando man mano i semini. Setacciate insieme le due farine e il lievito e aggiungetele a velocità minima, a cucchiaiate, al composto di uova montato benissimo. Alla fine amalgamare i mandarini e infornare, preriscaldando, a 200° per 35/40 minuti. Oppure usare il Versilia ben imburrito per 50 minuti secondo le solite modalità.