



Ciambella alla ricotta glassata - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Ricetta Ciambella alla ricotta glassata

Ingredienti

300 G Zucchero
n1 Limone
n3 Uova
400 G Ricotta
320 G Farina
n1 Bustina Lievito Per Dolci
n1 Cucchiaino Gelatina Di Lampon
200 G Zucchero a Velo
n1 Pizzico Sale
n1 Cucchiaino Confettini Di Zucchero (bianchi E Rosa)
Codetta Di Zucchero
Per Lo Stampo: Burro

Preparazione

Lavorate i tuorli con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, poi unite la ricotta stemperata con la forchetta e quindi 300 g di farina setacciata con il lievito. Amalgamate infine gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Imburrate e infarinate leggermente uno stampo da ciambella, versatevi il composto e cuocete un'ora nel forno già caldo a 180 gradi. Fate raffreddare il dolce su una gratella. Lavorate lo zucchero a velo con 2 cucchiaini di succo di limone filtrato e quando il composto ricade come un nastro amalgamatevi la gelatina. Spalmate il dolce con la glassa, quindi fatevi aderire i confettini e la codetta coprendo il più possibile la superficie della ciambella.

Nel sito su indicato ho trovato questa ricetta che ho ritenuto allettante, perché priva di grasso nell'impasto e, siccome avevo ricotta da smaltire...l'ho fatta e poi trasformata in tozzetti biscottati per la colazione dei pargoli, naturalmente saltando la guarnizione.

La ricetta è stata eseguita pari-pari, ma occorre fare delle modifiche affinché il risultato sia migliore, infatti ho faticato a montare i tuorli (troppo zucchero!), tanto che ho dovuto unire gli albumi...ma l'impasto finale è rimasto un po' duretto:

- Diminuire lo zucchero a 250g (a prescindere dai dettagli "tecnici" è un po' troppo dolce)
- Non separare i tuorli dall'albume nella fase della montatura, altrimenti si fatica molto a montare
- Usare o tre uova "grandi" o 4 "medie"
- Mettere tutta la bustina di lievito
- Ridurre di 10 minuti i tempi di cottura (ho usato funzione statica)

Ho lasciato raffreddare la torta, poi l'ho tagliata a tozzetti e messo questi ultimi sotto il grill a biscottare. Appena si raffreddano, li conservo in una scatola di latta...pronti ad essere pucciati nel cappuccino, in sostituzione delle schifezzuole industriali



eCu

o.it



dolci da colazione - dessert - bambini - ciambellone - dolci

eCucinando.it