



## Ciambelline alla confettura di lamponi senza glutine

24 Gennaio 2020



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
440K

NOTE  
2 ORE DI LIEVITAZIONE

### INGREDIENTI

250 g di Preparato per torte e biscotti senza glutine

50 g di Burro

240 g di Confettura di lamponi

3 Uova

120 g di Zucchero semolato

1 cucchiaio raso di Zucchero semolato (per sciogliere il lievito)

15 g di Lievito di birra fresco

150 ml di Acqua

Farina di riso (per il piano di lavoro)

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

### Preparazione

- Mettete a scaldare leggermente l'acqua, versatela in una ciotolina e scioglietevi il lievito. Unite 1/3 circa del preparato per torte, 1 cucchiaino di zucchero e amalgamate bene; coprite la ciotola con pellicola alimentare e lasciate lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente.
- Nel frattempo versate in una terrina capiente il preparato rimasto, un pizzico di sale, metà dose di zucchero e mescolate bene, poi aggiungete un uovo alla volta e continuate a rimestare.
- Appiattite l'impasto ottenuto sulla spianatoia infarinata con un po' di farina di riso, versate al centro il composto lievitato, richiudetelo e impastate per incorporarlo. Schiacciate ancora l'impasto, distribuitevi sopra il burro morbido tagliato a pezzetti e lavorate molto energicamente. Il composto sarà molto appiccicoso, ma è normale, l'acqua verrà pian piano assorbita. Amalgamate bene e lasciate lievitare per circa 1 ora e 20 minuti, finché sarà raddoppiato.
- Sgonfiate l'impasto e stendetelo con il matterello sulla spianatoia spolverizzata con farina di riso, fino allo spessore di circa 1 cm: aiutatevi spolverizzando con altra farina di riso. Con una formina circolare del diametro di 7 cm ricavate più dischetti possibile, fino a esaurire l'impasto.
- Create al centro di ogni disco un piccolo foro, in modo da ottenere tante piccole ciambelline stese.
- Con un cucchiaino distribuite un velo di confettura di lamponi su metà degli anelli, sovrapponetene un secondo anello e premete con la punta delle dita i bordi interni ed esterni, in modo da sigillarli bene. Lasciatele riposare per una decina di minuti sopra un canovaccio leggermente infarinato di farina di riso.
- Scaldate abbondante olio per friggere e, quando sarà ben caldo, calate 4 ciambelline per volta, lasciatele gonfiare e ben dorare girandole una volta, scolatele e adagiatele su carta assorbente apposta per fritti; infine passatele nello zucchero rimasto e servitele.

Emilia Daniele

## I consigli di Emilia

---

- Per dare una aroma in più alle ciambelline, potete aggiungere 1 cucchiaino di cannella in polvere nello zucchero con cui le ricoprirete.