



DOLCETTI E CR?PES

Ciambelline prima colazione senza glutine

6 Novembre 2020



1 VASSOIO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
560K

NOTE
2 ORE E 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

500 g di Preparato per torte e biscotti senza glutine

400 ml di Latte

160 g di Zucchero di canna

50 g di Burro

2 Uova

25 g di Lievito di birra fresco

2 cucchiaini di Zucchero semolato

Amido di mais (maizena)

2 cucchiai di Zucchero a velo

1 Limone bio

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

Sale

Preparazione

- Levate il burro dal frigo, tagliatelo a pezzettini e mettetelo in un piattino, così si ammorbidirà più velocemente.
- Versate in un bicchiere un po' di latte appena tiepido, lo zucchero semolato e il lievito sbriciolato; mescolate e fate sciogliere bene tutto, per attivare il lievito.
- Disponete il preparato senza glutine a fontana; nel centro versate il burro ammorbidito, l'uovo appena sbattuto, il latte avanzato, lo zucchero di canna, la scorza del limone grattugiata e un pizzico di sale. Otterrete un impasto abbastanza appiccicoso: non aggiungete altro preparato ma lavoratelo, almeno all'inizio, usando una spatola. Ponetelo sul piano, iniziate a impastare con le mani e, appena gli ingredienti sono amalgamati, formate una palla che metterete in una ciotola abbastanza grande; copritela con la pellicola alimentare e fate riposare in ambiente tiepido per 2 ore.
- Trasferite l'impasto sulla spianatoia e stendetelo allo spessore di 1 cm; ritagliate le ciambelline usando un coppapasta di 6 cm di diametro, per il foro centrale usatene uno piccolo, di 1-2 cm. Se non avete il coppapasta potete utilizzare il bordo di due bicchieri di vetro sottile, delle due misure indicate, leggermente infarinato con il preparato.
- Appoggiate le ciambelle su un telo pulitissimo appena infarinato, copritele con la pellicola trasparente e ultimate la lievitazione, sempre al riparo da correnti d'aria: dopo mezzora saranno quasi raddoppiate di volume.
- Fate scaldare l'olio in una padella con i bordi abbastanza alti, non troppo grande. Provate a immergervi un pezzettino di impasto, quando scenderà e tornerà subito a galla sfrigolando leggermente, sarà caldo al punto giusto. Immergete le ciambelline, ma non mettetene più di 3-4 alla volta, l'olio si abbasserebbe troppo di temperatura e le ciambelline assorbirebbero molto più olio. Giratele quando sono dorate e cuocetele anche dall'altro lato.
- Scolate le ciambelline e adagiatele sulla carta assorbente per perdere l'olio in eccesso; procedete così finché avrete fritto tutte le ciambelline. Prima di servire spolverizzatele con zucchero a velo setacciato.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Non impastate nuovamente i pezzetti di sfoglia che vi avanzano dopo aver tagliato i cerchi, perché gonfierebbero meno e potrebbero assorbire più olio: tagliateli invece in pezzetti irregolari e frigeteli così come vengono. Fate lo stesso con i tondini ricavati per formare le ciambelle; otterrete delle palline molto gradevoli alla vista e sempre molto buone.