



TORTE E CROSTATE

# Ciambella alle mandorle senza glutine

1 Novembre 2020



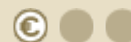
1 CIAMBELLA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
40 MIN



CALORIE  
440K

NOTE

## INGREDIENTI

280 g di Preparato per torte e biscotti senza glutine

125 g di Yogurt

4 Uova

220 g di Zucchero semolato

20 g di Mandorle tritate

1 Arancia bio

100 ml di Olio di semi di girasole spremuto a freddo

1 bustina di Lievito per dolci

1/2 baccello di Vaniglia

Amido di mais (maizena)

Sale

## PER LA DECORAZIONE

20 g di Mandorle pelate

Granella di zucchero

## Preparazione

- Tagliate la bacca di vaniglia per lungo e, con la lama del coltello, grattate via la polpa nera aromatica con i semini. Unitela allo zucchero in una ciotola capiente, aggiungete un pizzico di sale e le uova; montate tutto con le fruste elettriche, fino a ottenere un composto spumoso e chiaro.
- Sempre montando aggiungete poco alla volta l'olio e lo yogurt, poi unite la scorza grattugiata e il succo dell'arancia.
- Setacciate il preparato gluten free e il lievito, aggiungendoli poco alla volta e mescolando piano con una frusta a mano, senza stressare troppo il composto. Alla fine unite anche le mandorle tritate, sempre delicatamente.
- Versate il composto ottenuto in uno stampo da ciambelle (26 cm di diametro) unto con olio e infarinato leggermente con la maizena. Decorate la superficie cospargendovi le mandorle, un po' di granella di zucchero e di zucchero semolato, poi mettete in forno già caldo a 180°C (funzione statica) e cuocete per circa 40 minuti.
- Sfornate la ciambella e aspettate che si sia intiepidita. Toglietela dallo stampo e appoggiatela su una gratella perché si raffreddi, quindi trasferitela su un vassoio e servitela.

Carla Marchetti