



TORTE E CROSTATE

Ciambella senza uova vegan



1 CIAMBELLA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
35 MINCALORIE
380K

NOTE

INGREDIENTI

200 g di Farina 0

100 g di Fecola di patate

160 g di Zucchero semolato

2 Arance bio

150 ml di Bevanda (latte) di riso

1 baccello di Vaniglia

1 bustina di Lievito per dolci

120 ml di Olio di semi di arachidi

Sale

Preparazione

- Mescolate accuratamente lo zucchero con la polpa del baccello di vaniglia.
- Setacciate in una ciotola capiente la farina, la fecola e il lievito. Mescolando con una frusta a mano, aggiungete lo zucchero aromatizzato, la scorza grattugiata degli agrumi e un pizzico di sale.

- Miscelate l'olio, la bevanda di riso e il succo delle arance filtrato, poi versateli poco a poco nel composto di farine mescolando con la frusta. Dovrete ottenere un impasto piuttosto cremoso, nel caso aggiustatelo con altra farina o poca acqua.
- Oliate e infarinate leggermente uno stampo a ciambella da 24 cm di diametro, poi trasferitevi il composto ottenuto.
- Cuocete la ciambella in forno statico già caldo a 180°C per 35-40 minuti circa, controllando che la superficie non si scurisca troppo.
- Sfornate il dolce e fatelo intiepidire, poi sfilatelo dallo stampo e appoggiatelo su una gratella perché si raffreddi.
- Spolverizzate la ciambella con un po' di zucchero a velo setacciato e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per verificare la cottura del dolce, inserite al centro uno stecchino, se esce asciutto la ciambella è pronta, in caso contrario cuocetela ancora per 5 minuti circa.
- Non riempite mai lo stampo fino all'orlo in quanto il dolce, lievitando, aumenta di volume e non deve fuoriuscire.