



TORTE E CROSTATE

Ciambellone con farina di mais e ricotta



1 CIAMBELLONE DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
35 MINCALORIE
540K

NOTE

INGREDIENTI

200 g di Farina di mais fumetto

60 g di Farina 0

40 g di Fecola di patate

200 g di Ricotta fresca

3 Uova

200 g di Zucchero semolato

Zucchero a velo

1 Limone bio

1 baccello di Vaniglia

1 bustina di Lievito per dolci

100 g di Burro

Sale

Preparazione

- Fate sciogliere il burro a bagnomaria, spegnete e fatelo intiepidire controllando che resti sempre liquido.

- Incidete il baccello di vaniglia, con la lama del coltello grattate via la polpa aromatica con i semini e aggiungetela allo zucchero, mescolando bene.
- Usando le fruste elettriche, sbattete le uova, lo zucchero aromatizzato e un pizzico di sale in una ciotola capiente, fino a ottenere un composto ben montato e soffice.
- Unite il burro a filo, sempre frullando, quindi anche la ricotta setacciata e la scorza di limone grattugiata.
- Alla fine aggiungete poco alla volta la farina di mais, la farina 0, la fecola e il lievito setacciati; con una frusta a mano mischiateli con movimenti lenti, dal basso verso l'alto.
- Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella da 26 cm di diametro e versatevi il composto ottenuto.
- Trasferite il dolce in forno preriscaldato a 180°C (funzione statica) per circa 35 minuti.
- Spegnete il forno e lasciate riposare il dolce senza aprire lo sportello per 2-3 minuti, quindi estraetelo e lasciatelo intiepidire.
- Togliete la ciambella dallo stampo, fatela raffreddare su una gratella e poi adagiatela su un piatto da portata; spolverizzatela con dello zucchero a velo e servitela.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se non trovate la farina di mais tipo "Fumetto" (finissima e adatta per dolci e pasticceria in genere), potete usare anche quella "Fioretto", che è sempre piuttosto fine. Non usate altri tipi di farina di mais, che renderebbero troppo granulosa la consistenza del dolce.