

Ciambella marmorizzata

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min

Cottura: 50-60 min

Dosi per: 10 persone

Costo: Basso

Difficoltà: Media



La ciambella marmorizzata, è un dolce semplice, adatto alla prima colazione o alla merenda; è formato da un doppio impasto chiaro e scuro (dovuto al contenuto di cacao amaro), che sapientemente mischiato, a cottura avvenuta, forma un effetto ottico simile alle venature del marmo. La ciambella marmorizzata, appena sfornata viene capovolta su di un piatto da portata e cosparsa di abbondante zucchero al velo.

Ingredienti per l'impasto

>> Burro 250 gr	>> Latte fresco intero 220 gr (piu' 1 cucchaio)	>> Sale fino 1 presa	>> Vanillina 1 bustina
>> Cacao in polvere amaro 30 gr	>> Lievito chimico in polvere 1 bustina (16 gr)	>> Uova medie 6	>> Zucchero 300 gr
>> Farina 00 500 gr			

...per cospargere

>> Zucchero al velo q.b.
--

Preparazione



Mettete il burro precedentemente ammorbidito a pezzetti in un mixer insieme allo zucchero (1) e montate gli ingredienti fino a formare una crema bianca e spumosa.

Unite le 6 uova a temperatura ambiente una alla volta (2), il sale e sbattete per almeno 5 minuti, fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

Unite al composto ottenuto la farina (tranne 45 gr che terrete da parte), il lievito e la vanillina dopo averli setacciati insieme (3) alternando l'aggiunta del latte.





Amalgamate bene gli ingredienti (4), poi dividete l'impasto in due parti uguali (5) e incorporate in una ciotola la farina restante e nell'altra il cacao setacciato (6).

Dovrete ottenere due impasti di uguale consistenza che si stacchino pesantemente dal mestolo (nel caso uno dei due risultasse più denso, aggiungete uno o due cucchiari di latte per stemperarlo).



Imburrate ed infarinate uno stampo per ciambella del diametro di 26 cm (meglio se a cerchio a pibile) ed adagiatevi l'impasto chiaro, diviso in tre parti (7); fate la stessa cosa con quello scuro (8) andando a colmare i vuoti rimanenti tra l'impasto chiaro. Per ottenere l'effetto marmorizzato, fate passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso attraverso i due colori dell'impasto (9). Infornate la ciambella per circa 40-45 minuti a 180°. Controllate la cottura verificando con uno stuzzicadenti: se pungendo in profondita' la ciambella non rimarranno residui sullo stuzzicadenti, il dolce sarà cotto. Sformate la ciambella, posizionala su di un piatto e cospargetela a piacimento di zucchero al velo.

Consiglio

La ciambella marmorizzata, è un dolce che tende a gonfiarsi molto durante la cottura, quindi posizionate la graticola del forno non troppo in alto, ma piuttosto nella parte centro- inferiore del forno.