

Ciambella soffice alla panna e Nutella

Se avete della panna da montare che vi avanza e non sapete che farne ecco una ricetta molto semplice e soprattutto veloce. La torta o ciambella che sto per proporvi ha la caratteristica di essere un dolce molto soffice grazie alla presenza della panna, e molto gustoso per il ripieno di crema alle nocciole (o Nutella). Le dosi elencate sono per uno stampo a cerniera del diametro di 16/18 cm.

Ingredienti:

- 280 grammi di farina 00
- 140 grammi di zucchero semolato
- 150 ml di panna da montare zuccherata
- 80 ml di olio di semi
- 3 uova intere
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina (o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia)
- Nutella o qualsiasi altra crema alle nocciole alternativa

Procedimento:

Mettete le uova intere e lo zucchero in una planetaria e montate a velocità alta per circa 8 minuti finché non risulterà un composto spumoso. Abbassate la velocità al minimo ed aggiungete al composto la panna liquida e l'olio di semi. Continuate a montare a velocità bassa.

In una ciotola a parte setacciate la farina, il lievito e la vanillina (se usate l'estratto di vaniglia quest'ultimo andrà incorporato prec. alle uova). Mescolate per bene le polveri ed aggiungetele al composto di uova continuando a montare ma a velocità alta per circa 2 minuti.

Nel frattempo fate sciogliere a bagnomaria la Nutella, o in alternativa potete immergere in acqua bollente il barattolo di Nutella chiuso.

Prendete una teglia a cerniera (con lo stampo a ciambella). Imburrate ed infarinate lo stampo. Versateci metà del composto e livellate con un cucchiaino o coltello.



Versate la Nutella sopra la prima parte del composto in modo circolare. Infine coprite la Nutella con la restante parte del composto, avendo cura di coprire bene il bordo torta onde evitare che la crema fuoriesca troppo.



Infornate la ciambella in forno statico e preriscaldato a 170° C per circa 45 minuti. Controllate sempre la cottura!

Fate raffreddare la ciambella prima di cospargerla con lo zucchero a velo vanigliato.



Charles