La Ciambella della Nonna

Una dolce storico, semplice e profumato e che si presta ad ogni occasione. Ideale per la colazione e per la merenda. Un dolce che non richiedere una farcitura e che vuole essere gustato nella sua più totale semplicità.

Ingredienti:

- 300 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 200 gr di zucchero semolato
- 4 uova intere
- 150 ml di latte intero
- 180 ml di olio di semi
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- scorza grattugiata di un limone biologico (e se lo gradite: un pò di succo filtrato)
- 1 bustina di lievito per dolci (16 gr)

Procedimento:

In una ciotola capiente versate lo zucchero, le uova e l'aroma vaniglia ed iniziate a lavorarli con la frusta elettrica fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungeteci l'olio e mescolate per bene, poi aggiungete il latte ed amalgamate il tutto.

In un'altra ciotola setacciate la farina con la fecola di patate e il lievito. Incorporate le polveri al composto con le uova procedendo a più riprese.

Aggiungete infine la scorza del limone e se lo gradite anche un pò del suo succo filtrato.

Prendete uno stampo da ciambella bello alto e stretto, imburratelo ed infarinatelo, poi versate al suo interno il composto, livellate e cuocete la torta nel piano più basso del

forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Fate la prova dello stecchino: se esce asciutto la torta è pronta e potete sfornarla.

Fate raffreddare la ciambella prima di servirla. A piacimento potete cospargerla con dello zucchero a velo vaniglinato oppure con delle salse agrumate.

Alla prossima semplice e golosa ricetta.
Charles