

## LA RICETTA DEL CIAMBELLONE DELLA DOMENICA MATTINA



Questa settimana la CucinadiVale ci propone la ricetta del Ciambellone della domenica mattina: ricetta semplice e veloce per godersi tutto il “dolce-far-niente” della domenica.

Ricetta del Ciambellone all’uvetta ricoperto di mandorle

**M**i piace cucinare e per me questa rubrica è un’occasione per tramandare le ricette che abitual-

mente sperimentiamo in famiglia. Mia mamma è un’ottima cuoca e da lei ho imparato quest’arte molto presto. Da bambina l’aiutavo mentre preparava splendide cene per i suoi ospiti e, mentre gli invitati mangiavano in salotto, io spesso rimanevo in cucina, in trepidazione, per conoscere il giudizio dei commensali sui piatti che avevamo cucinato.

Oggi sono sempre di fretta fra il lavoro, i bambini, la casa....ma la domenica mi fa piacere che la mia famiglia si svegli con il profumo di un dolce fatto in casa. E allora cosa c’è di meglio del Ciambellone all’uvetta ricoperto di mandorle? Torta facile e veloce da cucinare, sia per accompagnare il caffelatte alla

mattina che il tè del pomeriggio.



Questa ricetta rappresenta un asso nella manica....da tirare fuori quando gli amici ti avvisano all'improvviso che stanno per venire a trovarti e ahimè (come spesso a me accade nel week end) la dispensa è davvero vuota!

Esistono centinaia di versioni della ricetta del Ciambellone, ma questa (modestamente) è quella giusta: l'impasto è soffice, non troppo dolce e l'uvetta e la marmellata arricchiscono la morbidezza della torta.

Sono convinta che apprezzerete la mia proposta.

Ma veniamo agli ingredienti:

- 360 gr di farina
- 3 uova
- 160 gr di zucchero
- 160 gr burro



- 1 bicchiere latte
- 1 bustina lievito setacciato
- mandorle tostate
- marmellata albicocche
- uvetta

In una ciotola sbattete i tuorli d'uovo, unite lo zucchero e il burro sciolto a bagnomaria. Unite al composto la farina e il lievito setacciato. Aggiungete il latte tiepido e gli albumi montati a neve. Mescolate nell'impasto l'uvetta, precedentemente messa a mollo nell'acqua calda (magari con un pò di liquore) e poi passata a setaccio nella farina, affinché in cottura non vada a fondo nello stampo.



Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella e infornate a 180° per 45 minuti. Appena terminata la cottura lasciate il dolce nel forno spento per 10 minuti.

Quando il dolce è freddo ricopritelo con uno strato di marmellata di albicocche e cospargetelo di mandorle tostate e tritate grossolanamente.

*Tuscanypeople*

Buona Domenica!

