



Il "Dolcissimo" prosegue con una nuova raccolta di ricette: le ciambelle. La 4° parte di questa golosa rubrica continua a deliziarci con le soffici, fragranti e genuine ciambelle che ci accompagnano in tanti momenti della giornata. Dalla colazione inzuppate nella bevanda preferita alla merenda, ottime per il dopo cena con creme d'accompagnamento oppure servite con un buon bicchiere di vino dolce, passito o aromatizzato a piacere. Tutte le ricette sono tratte dal [Blog Profumi Saponi & Fantasia](http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/), potrete trovare tante altre ricette di ciambelle o ciambelloni all'indirizzo web che allego.

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/>

Indice delle ricette



Ciambella moka



Ciambella ai pinoli senza burro



Ciambella variegata al cacao senza burro ne latte



Ciambella di ricotta e arancia



Ciambella profumata con aranciata frizzante



Ciambella allo yogurt con gocce di cioccolato



Ciambella al Nesquik



Ciambella soffice del mattino



Ciambella mantovana



Ciambella con panna e marmellata ai frutti di bosco



Ciambellone al caffelatte

CIAMBELLA MOKA



La ricetta di questa sofficissima ciambella moka è dedicata a tutti coloro che amano il caffè, la bevanda più amata dagli italiani e che difficilmente manca sulla tavola della prima colazione. L'idea di trasferire parte di questa corroborante bevanda in una ciambella è stata a dir poco goduriosa, ne è venuto fuori un dolce profumatissimo e invitante che si presta all'inzuppo in maniera piacevolissima. Cosa posso aggiungere... ah ecco, seguite il procedimento della ricetta e scoprite quanto è facile sfornare una ciambella così buona; per i golosi con la G maiuscola è consentito aggiungere all'impasto aromatizzato con il caffè, pezzetti o gocce di cioccolato.

INGREDIENTI

Ho utilizzato uno stampo da ciambelle di 24 cm

Se utilizzate il caffè solubile diluitelo in poco latte previsto dalla ricetta e aggiungetelo alla metà dell'impasto.

- 250 g di farina 00
- 100 g di fecola di patate
- 125 g di olio di semi di mais oppure 150 g di burro fuso e tiepido
- 200 g di zucchero semolato
- 4 uova intere medie
- 75 g di caffè di moka ristretto oppure 1 cucchiaio di caffè solubile (Nescafé)
- 75 g di latte tiepido
- 1 bustina di lievito per dolci
- burro + farina per lo stampo

PROCEDIMENTO

Accendete il forno a 180° in modalità statica, imburrate e infarinate lo stampo.

Nella ciotola dello sbattitore mettete le uova con lo zucchero e frullate alla massima velocità fino ad ottenere una massa gonfia e montata, a questo punto aggiungete a filo l'olio e abbassate la velocità al minimo.

Setacciate la farina con la fecola e il lievito, aggiungetela a cucchiaiate all'impasto alternando il latte.

Dividete l'impasto a metà, versatene una parte nello stampo e, a quello rimasto aggiungete il caffè, mescolate bene gli ingredienti poi versatelo sopra all'impasto chiaro, assestate bene l'impasto nello stampo con qualche colpetto poi infornate nella parte più bassa del forno per 45 circa, a fine tempo controllate con uno stecchino di legno e verificatene la cottura.

Sfornate e lasciate raffreddare la ciambella moka su una gratella, eliminate lo stampo e trasferitela su un vassoio e spolverizzatela con zucchero a velo.

Ciambella ai pinoli senza burro



la ciambella soffice ai pinoli senza burro è deliziosa a colazione, con la bevanda preferita diventa un'ottimo punto di partenza della giornata; poi vedrete quanto piacerà ai piccoli di casa! Ora andiamo al procedimento della ciambella, vedrete quanto è facile e veloce da preparare. Dimenticavo di aggiungere: potrete sostituire i pinoli se non vi piacciono, con nocciole spezzettate o mandorle.

Ho utilizzato uno stampo da ciambelle di 24 cm

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 200 g di zucchero semolato + 2 cucchiaini da spargere in superficie
- 3 uova intere medie
- 130 g di acqua a temperatura ambiente
- 130 g di olio di semi di arachidi
- 100 g di pinoli
- 1 bustina di lievito per dolci
- burro + farina per lo stampo

Procedimento

In una padella senza alcun condimento, fate tostare i pinoli per qualche minuto a fiamma dolce mescolandoli poi lasciateli raffreddare, infarinateli e setacciateli.



Nella ciotola dello sbattitore o planetaria sgusciate le uova intere con lo zucchero, frullate alla massima velocità fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso.

Accendete il forno in modalità statica a 180°, imburrate e infarinate lo stampo.

Setacciate la farina al lievito poi aggiungetela a cucchiainate al composto, alternando con l'olio e l'acqua, frullando alla velocità minima, noterete che il composto non si smonterà e resterà soffice e spumoso.

A questo punto unite 3/4 dei pinoli e amalgamateli all'impasto con movimenti dal basso all'alto utilizzando una spatola.

Versate l'impasto nella tortiera, spargete lo zucchero semolato sulla superficie e aggiungete i pinoli rimasti. Infornate già a temperatura per 40 circa (dipende sempre dal proprio forno), quando la ciambella risulterà dorata fate la prova cottura con uno stecchino nel cuore del dolce.

Ciambella variegata al cacao senza burro ne latte



La ciambella variegata al cacao oltre che golosissima per la colazione ha il vantaggio di una preparazione veloce senza necessità di montare niente; gli ingredienti si amalgamano con una frusta a mano oppure ancora meglio utilizzando un robot da cucina. Ed ecco che la ciambella è pronta per la cottura.

Ideale uno stampo di 24 cm

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 250 g di zucchero semolato
- 3 uova intere medie
- 130 g di olio di semi di girasoli
- 130 g di acqua tiepida
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 fialetta di aroma vaniglia oppure i semini di bacca di vaniglia
- 1 cucchiaino colmo di cacao amaro
- burro + farina per lo stampo oppure carta da forno bagnata e strizzata
- zucchero a velo per decorare

Procedimento

Nel bicchierone del mixer inserite tutti gli ingredienti, escluso il cacao, avendo cura di setacciare la farina con il lievito e frullate fino ad avere un composto ben amalgamato.

Se invece preferite impastare a mano diciamo che il procedimento non cambia se non utilizzare un po' di energia.

Nel frattempo accendete il forno a 180° in modalità statico, imburrate e infarinate lo stampo scelto, oppure foderatelo con carta da forno bagnata e strizzata.

Versate nello stampo 3/4 dell'impasto, a quello rimasto aggiungete, setacciandolo, il cacao e mescolate vigorosamente poi versatelo sull'impasto chiaro e con una forchetta "disegnate" dei cerchi amalgamando con garbo.



Infornate già a temperatura per 45 circa, a fine tempo fate la prova stecchino per verificarne la cottura, dopodichè ponete la ciambella a raffreddare su una gratella.

Dopo 10 eliminate lo stampo e capovolgete la ciambella in modo tale da raffreddare anche la parte inferiore.



Sistemate la ciambella variegata al cacao su un piatto di servizio e spolveratela con zucchero a velo, se vi piace.



Ciambella di ricotta e arancia glassata



Un'ottima e genuina ciambella da colazione o da servire a fine fine pasto (non contiene burro). L'arancia in cottura sprigiona tutto il suo profumo e la ricotta rende la ciambella soffice al punto giusto. Di ciambelle con la ricotta ne ho realizzate diverse ma sono sempre alla ricerca di nuove ricette; questa ciambella molto facile e semplice si è rivelata ideale anche da glassare....e infatti come tocco finale l'ho glassata: troppo buona!

Ideale uno stampo di 24 cm

Ingredienti

- 300 g. di farina 00
- 250 g. di ricotta di latte intero freschissima
- 200 g. di zucchero semolato
- 3 uova intere medie
- 1 arancia (scorza grattugiata+succo)
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci

Per la glassa all'arancia

- 125 g. di zucchero a velo vanigliato
- 2 cucchiaini di acqua calda
- 2 cucchiaini di succo di arancia

Procedimento

Lavare ed asciugare l'arancia poi grattugiarne la scorza senza intaccare la parte bianca che è amara, utilizzando sotto alla grattugia un pezzo di carta da forno, sarà più semplice recuperare la scorza, spremere il succo dell'arancia e tenere tutto da parte.



Setacciare la farina con il lievito e la vanillina.

Mettere la ricotta in un colino per eliminare eventuali tracce di siero presenti.

Accendere il forno in modalità statica a 180°, imburrare e infarinare lo stampo

In una ciotola mettere le uova intere con lo zucchero e frullare ad alta velocità fino ad avere un composto cremoso e ben montato, unire la ricotta a cucchiaiate

frullando alla minima velocità, aggiungere il succo dell'arancia e la farina miscelata e setacciata a cucchiaiate ottenendo un composto cremoso, infine unire anche la scorza e mescolare con delicatezza.



Versare l'impasto nello stampo e infornare per 40 circa, a tempo ultimato verificarne la cottura introducendo uno stecchino nel cuore della ciambella, sarà perfetta se lo stecchino uscirà asciutto.



Lasciare raffreddare la ciambella su una gratella per 10 , poi sformarla dallo stampo e trasferirla a testa in giù per raffreddarne bene anche il fondo.

In una ciotolina setacciare lo zucchero a velo, aggiungere poco a poco l'acqua ed il succo dell'arancia e sempre mescolando velocemente fino ad ottenere una glassa fluida.

Infine posizionare la ciambella di ricotta e arancia su un foglio di carta da forno in un piatto e spennellarla con la glassa, fino a ricoprirla, lasciarla raffreddare e rapprendere bene a temperatura ambiente (in frigo sarebbe troppo fredda) fino al momento di servire.

Ricetta tratta dal Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/01/16/ciambella-di-ricotta-e-arancia-glassata/>

Ciambella profumata con aranciata frizzante



Ciambella profumata con aranciata frizzante. Nel mio girovagare nel web mi sono imbattuta in questa ricetta, e precisamente come preparare la ciambella profumata con aranciata frizzante, eh si avete letto bene utilizzare la bibita l'aranciata frizzante nell'impasto di questa soffice ciambella. Una novità tutta da sperimentare e, ingredienti alla mano mi sono subito attivata spinta da una grande curiosità. Il risultato finale è decisamente invitante... soffice soffice come una nuvola con un profumino d'arancia molto invitante! Andiamo a leggere come prepararla, è più facile di quanto crediate!

Ideale uno stampo da ciambelle di 24 cm

Ingredienti

- 250 g. di farina 00
- 250 g. di zucchero semolato
- 3 uova medie
- 130 g. di aranciata frizzante (la marca a vostra scelta)
- 130 g. di olio di semi di girasole
- scorza grattugiata di 2 arance
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 170° modalità statica

Nella ciotola dello sbattitore, con le fruste elettriche, montare a crema le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e spumosa, aggiungere a filo l'aranciata, l'olio continuando a frullare.



Togliere le fruste e sulla ciotola setacciare la farina mescolata al lievito e con una spatola amalgamare delicatamente senza smontare il composto, unire anche la scorza grattugiata con garbo.

Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella, versare l'impasto e cuocere per 50-55.



A cottura, sfornare e lasciare raffreddare su una gratella per 10 , poi capovolgere il dolce e lasciare raffreddare anche la base.

Spolverizzare con zucchero a velo e assaggiare questa deliziosa ciambella profumata con aranciata frizzante.



Ricetta tratta dal Blog Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/01/26/ciambella-profumata-con-aranciata-frizzante/>

Ciambella allo yogurt con gocce di cioccolato



La ciambella allo yogurt con gocce di cioccolato è un dolce molto semplice da preparare e tutti gli ingredienti facilmente reperibili in casa: doppio yogurt e senza burro. Niente di più facile realizzare questa sana e soffice ciambella che profuma di genuinità e di arancia; è ottima per la colazione e non solo dei bambini ma per tutta la famiglia. Inutile dirvi che questa ciambella è perfetta per l'inzuppo e sarà difficile non tagliarne un'altra fetta. Un'ottima variante consigliatami da una lettrice è di sostituire le gocce di cioccolato con l'uvetta, a chi piace diventerà il dolce preferito per eccellenza.

Ideale uno stampo da ciambelle di 26 cm

Ingredienti

- 250 g. di zucchero a velo
- 300 g. di farina 00
- 4 uova medie
- 100 g. di frumina
- 250 g. di yogurt cremoso bianco (togliere dal frigo almeno 1/2 ora prima della preparazione)
- 1 fialetta di aroma arancia
- 1 pizzico di sale
- 70 ml. di olio di girasole
- 80 ml di latte tiepido
- 100 g. di gocce di cioccolato infarinate e setacciate
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci
- burro + farina per lo stampo

Consiglio: Se per caso vi siete dimenticate di togliere dal frigo gli yogurt in anticipo, per renderli tiepidi o almeno non troppo freddi, mescolateli al latte leggermente caldo, si eviterà in questo modo lo shock termico degli ingredienti.

Procedimento

In una ciotola, utilizzando le fruste elettriche, montate le uova intere unendo a poco a poco lo zucchero a velo setacciato.

Quando saranno ben montate aggiungete a filo l'olio, il latte, l'aroma, il sale e lo yogurt a cucchiaiate, mescolare a bassa velocità poi iniziare ad aggiungere le farine già setacciate col lievito, continuate a mescolare con un cucchiaio di legno.

Accendete il forno a 180° in modalità statica.

Aggiungete le gocce di cioccolato precedentemente infarinate e setacciate (così non scendono nel fondo del dolce in cottura).



Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella, versare il composto e infornate già caldo a 180° statico per 50 circa (fate la prova stecchino).

A cottura lasciate raffreddare su una gratella poi a piacere spolverizzate con zucchero a velo.



Ricetta tratta dal Blog Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/12/08/ciambella-allo-yogurt-con-gocce-di-cioccolato/>

CIAMBELLA SOFFICE AL NESQUIK



Vi consiglio di provare ad assaggiare una fetta di ciambella soffice al Nesquik, cioccolatosa ed incredibilmente buona, vi piacerà sicuramente. Ho trovato la ricetta navigando in rete e modificata a mio gusto per fare una sorpresa al mio nipotino che adora il Nesquik, infatti ne beve parecchio e sempre volentieri diluito nel latte. Una ricetta molto facile da realizzare con ottimo risultato; io l'ho lasciata semplice ma volendo si può glassare a piacere oppure tagliata a metà e farcita con crema al cioccolato o al naturale. La ciambella soffice al Nesquik è più che ottima per la colazione e la merenda, genuina e sostanziosa farà la felicità dei vostri bambini, vi assicuro che anche quelli già cresciuti (e di parecchio) l'apprezzeranno.. ne ho le prove. Ma vediamo insieme il procedimento della ciambella soffice al Nesquik.

Ideale uno stampo da ciambelle di 28 cm

Ingredienti

- 350 g di farina 00
- 150 g di Nesquik
- 190 g di zucchero semolato
- 180 g di burro fuso e tiepido oppure 180 g di olio di semi di girasoli o mais
- 280 g di latte tiepido
- 3 uova intere medie
- 1 bustina di lievito per dolci
- poco burro + farina per lo stampo
- zucchero a velo per decorare

Procedimento

Lasciate fondere il burro a bagnomaria oppure nel microonde e fatelo intiepidire, setacciate la farina con il Nesquik ed il lievito.

Accendete il forno a 170° in modalità statica, imburrate e infarinate lo stampo.

Nella ciotola dello sbattitore, con le fruste alla massima velocità, montate a crema soffice le uova con lo zucchero per alcuni minuti, aggiungete al composto il burro tiepido e lasciate amalgamare con le fruste a bassa velocità.

Aggiungete, a cucchiaiate all'impasto, la farina amalgamata alla polvere di cioccolato e lievito alternando con il latte, dovrà risultare un composto soffice e morbido.

Infine versatelo nello stampo e infornate in forno già a temperatura, per 1 ora.

Trascorso il tempo impostato, fate la prova con lo stecchino nel cuore del dolce, se uscirà caldo e pulito la ciambella è cotta a puntino; lasciatela raffreddare su una gratella per 10 minuti poi sformatela a testa in giu' per fare asciugare e raffreddare anche il fondo.

Trasferite la ciambella soffice al Nesquik su un piatto da portata e spolverizzatela con zucchero a velo...direi che possiamo gustarla è davvero ottima!



Ricetta tratta dal Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/11/02/ciambella-soffice-al-nesquik/>

CIAMBELLA SOFFICE DEL MATTINO



Oggi voglio proporvi la ciambella soffice del mattino; sono certa che vi conquisterà. Soffice soffice si presta alla grande ad essere inzuppata nel caffelatte oppure, a chi piace, nel the, per un'inizio di giornata all'insegna della genuinità. Ovviamente aldilà del titolo la ciambella soffice del mattino resta un'ottima alternativa come merenda pomeridiana o uno snack dolce durante la giornata. Facilissima da preparare si realizza in circa 1 ora e un quarto compresa la cottura, basta avere qualche ingrediente a temperatura ambiente ed il gioco è fatto. Preparatela ai vostri bambini, le gocce di cioccolato all'interno possono essere sostituite da uvetta oppure da scaglette di cioccolato. Vediamo insieme il procedimento per la ciambella soffice del mattino.

Ideale uno stampo da ciambelle di 24 cm

Ingredienti

- 250 g di farina 00
- 2 uova intere medie + 2 tuorli
- 200 g di zucchero semolato
- 125 g di yogurt bianco cremoso (1 vasetto)
- 50 g di burro fuso
- 100 ml di olio di semi di mais
- 30 g di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina o essenza di vaniglia
- gocce di cioccolato a piacere
- poco burro + farina per lo stampo

Procedimento

Accendete il forno a 180° in modalità statica, imburrate e infarinate una teglia da ciambelle.

Utilizzando le fruste elettriche montate a crema soffice **le 2 uova intere** con lo zucchero per almeno 10 minuti, abbassate al minimo la velocità delle fruste e aggiungete la vanillina, il burro tiepido, poi **1 tuorlo alla volta** senza aggiungere il successivo se il primo non è stato bene assorbito dall'impasto.

Unite anche lo yogurt, il latte, l'olio e la farina setacciata al lievito, aggiungetela poca alla volta mescolando alla minima velocità.

Aggiungete al composto soffice mescolando delicatamente le gocce di cioccolato infarinate e setacciate poi versate il tutto nello stampo e infornate già a temperatura consigliata per 50 .

A fine tempo verificate la cottura perfetta inserendo uno stecchino nel cuore del dolce, dopo basta lasciare raffreddare la ciambella per 10 ed eliminate lo stampo.

Prima di servire la ciambella del mattino se vi piace, spargete dello zucchero a velo, oppure lasciatela al naturale...è squisita!

Ricetta tratta dal Blog Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2014/10/22/ciambella-soffice-del-mattino/>

Ciambella mantovana soffice, ricetta



Soffice soffice davvero questa ciambella, ma oltre alla sofficità emana quel profumo di buono e genuino che solo le ciambelle casalinghe possiedono. Ottima per la colazione o la merenda è speciale con le mandorle a copertura; a chi non piacciono possono sostituirle con nocciole tritate.

Ingredienti

Ho utilizzato uno stampo da ciambella di 26 cm

- 300 g di farina 00
- 150 g di zucchero semolato
- 150 g di burro fuso e freddo
- 150 g di fecola di patate
- 3 uova intere medie
- 150 ml di panna liquida fresca
- scorza di limone grattugiata a piacere
- 1 bustina di lievito per torte

- 1 pizzico di sale fine
- mandorle a lamelle a piacere
- burro + farina per lo stampo
- zucchero a velo per decorare

Procedimento

Fate fondere il burro a bagnomaria o al microonde e lasciatelo raffreddare, intiepidite la panna, setacciate la farina con la fecola e il lievito, imburrate e infarinate lo stampo.

Accendete il forno in modalità statica a 180°

Sgusciate le uova e dividete i tuorli dagli albumi. Nella ciotola dello sbattitore montate a crema soffice i tuorli con lo zucchero, aggiungete a cucchiaiate le farine, a filo la panna, la scorza di limone ed infine il burro.

Montate a neve gli albumi e uniteli con delicatezza all'impasto, quando il composto sarà perfettamente amalgamato versatelo nello stampo, spargete sulla superficie le mandorle a lamelle e infornate già a temperatura per 40 .

A cottura ultimata fate la prova stecchino nel cuore della ciambella, poi se risulta cotta alla perfezione lasciatela raffreddare su una gratella.

Sformate la ciambella mantovana soffice dallo stampo, sistematala su un vassoio da portata e spargete a piacere lo zucchero a velo.....una delizia!



Ricetta tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/08/21/ciambella-mantovana-soffice-ricetta/>

Ciambella alla panna e marmellata ai frutti di bosco



Deliziosamente soffice... la ciambella con panna e marmellata frutti di bosco è davvero speciale. Un procedimento molto facile e veloce; la marmellata si amalgama direttamente all'impasto della ciambella e, utilizzando il gusto frutti di bosco si è colorato il composto imprigionando i sapori di questi ottimi frutti. A piacere si può sostituire la marmellata con il gusto preferito: pesche, fragole, ciliegie, arance, limoni e tanto altro, creando di volta in volta una ciambella dal profumo e dal sapore diverso. La panna inoltre rende la ciambella soffice al punto giusto...vediamo come prepararla.

Ingredienti

- 350 g di farina 00
- 3 uova intere medie
- 100 g di zucchero semolato
- 50 ml di olio di semi di mais o girasole
- 300 g di marmellata frutti di bosco o gusto a piacere
- 150 ml di panna fresca (da montare)
- 50 ml di acqua
- 1 bustina di lievito per dolci
- burro+ farina per lo stampo (non serve se usate uno stampo di silicone)
- zucchero a velo per decorare

Procedimento

- 1) In una ciotola sgusciate le uova intere e aggiungete lo zucchero, con le fruste elettriche alla massima velocità montate a crema fino a quando saranno gonfie e spumose.



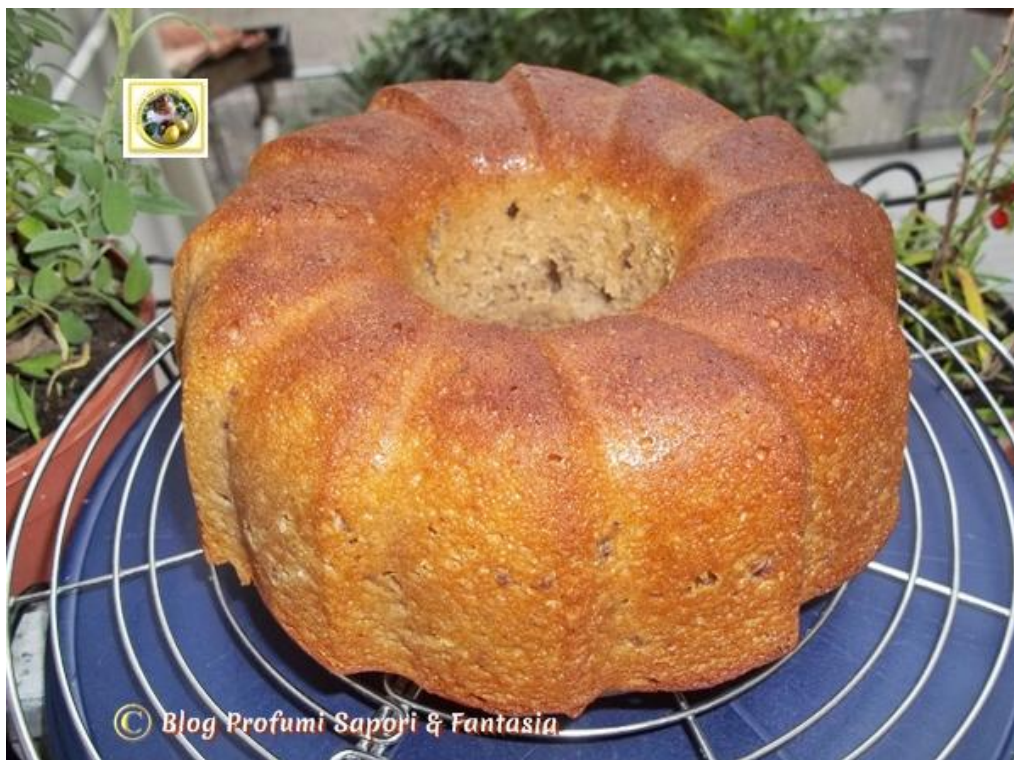
- 2) Accendete il forno a 170° in modalità statica.
- 3) Pesate la marmellata in una ciotolina poi lavoratela con una forchetta fino a renderla fluida.
- 4) Setacciate la farina con il lievito e intiepidite la panna con l'acqua.
- 5) Unite a filo l'olio nel composto di uova e zucchero, aggiungete la marmellata a cucchiainate, poi la farina ed infine unite sempre a filo la panna e acqua, frullate con le fruste a bassa velocità fino ad ottenere un composto ben amalgamato.



- 6) Versatelo con attenzione nello stampo da ciambella e infornate per 1 ora circa.



- 7) Verificate a fine tempo la cottura della ciambella infilzando uno stecchino di legno nel cuore del dolce, se dovesse uscirne intriso di impasto lasciate ancora in forno per 10 .
- 8) Trasferite la ciambella su una gratella e lasciatela raffreddare; eliminate lo stampo capovolgendola su un piatto da portata.
- 9) Spolverizzate la ciambella con panna e marmellata frutti di bosco con lo zucchero a velo, direi che a questo punto possiamo assaggiarla!



La ricetta è tratta dal Blog Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/10/22/ciambella-con-panna-e-marmellata-frutti-di-bosco/>

Ciambellone sofficissimo al caffelatte



La ricetta del ciambellone morbidissimo al caffelatte l'ho ereditata dalla mia mamma, proviene dal suo vecchio libricino dalle pagine ingiallite; un'altro ricordo piacevole della mia infanzia, veramente ottimo per la prima colazione e la merenda.

Ideale una teglia da ciambelle di 26 cm

Ingredienti

- 200 ml. di caffelatte (io ho aggiunto un cucchiaino di caffè solubile al latte)
- 300 gr. di farina 00
- 100 gr. di fecola di patate
- 250 gr. di zucchero semolato
- 3 uova
- 150 gr. di olio di mais
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo per decorare
- burro + farina per lo stampo

Procedimento

Nella ciotola dello sbattitore con le fruste alla massima velocità montate a crema le uova con lo zucchero per almeno 10 , sempre frullando, ma a bassa velocità, unite l'olio e a cucchiaiate la farina già setacciata alla fecola, lievito e vanillina, alternando con il caffelatte.



Ottenuto un impasto omogeneo versatelo in una teglia da ciambella già pronta a ricevere il composto con [questo preparato](#), oppure imburrate e infarinate la teglia e infornare già caldo a 180° per 40-45 (fate la prova stecchino).



A cottura ultimata mettete la ciambella a raffreddare su una gratella e quando è fredda spolverizzatela con zucchero a velo.



Ricetta tratta dal Blog Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/07/12/ciambellone-morbidissimo-al-caffelatte-ricetta/>