



CIAMBELLE ,CIAMBELLONI E BISCOTTI



CIAMBELLA

Ingredienti : 300 gr di farina

300 gr di zucchero

300 dl di panna liquida (crema di latte)

3 uova

Buccia grattugiata di un limone

1 bustina di lievito per dolci

Un pizzico di sale ,burro per ungere lo stampo

Montare i torli con 200 gr di zucchero ,poi aggiungere ad uno alla volta il limone grattugiato, la panna, la farina setacciata ,il lievito e per ultimi gli albumi montati a neve fermissima con un pizzico di sale e il restante zucchero (100 gr).Imburrare e infarinare uno stampo,e infornare a 160° per 40' minuti. Al momento di servire spolverizzare di zucchero a velo

Vorrei ricordare che gli albumi per poter essere montati a neve devono essere a temperatura ambiente e non di frigorifero,l'aggiunta del sale aiuta sia questa operazione che la lievitazione del dolce



CIAMBELLONE

*Ingredienti: 330 gr di farina
300 gr di zucchero
4 uova
170 dl di olio di mais
170 dl di succo d'arancia (circa 3 arance)
1 bustina di lievito per dolci
Un pizzico di sale*

Grattugiare le bucce delle arance e spremere il succo .Sbattere le uova con lo zucchero ,aggiungere l'olio ,e sempre continuando a frullare ,il succo delle arance ,la scorza grattugiata, la farina ,il lievito e il pizzico di sale . Imburrare e infarinare uno stampo e infornare a 180° per 50' minuti ;facoltativo spolverizzare con zucchero a velo a cottura ultimata



BISCOTTI FACILI FACILI

*Ingredienti :300 gr di farina
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
Vaniglia per dolci
100 gr di zucchero
90 gr di burro morbido
Buccia grattugiata di un limone*

Impastare velocemente tutti gli ingredienti ,stendere la pasta dell'altezza di 2 cm ,tagliarla della forma desiderata o con degli stampini per biscotti ;mettere sulla placca del forno spennellando i biscotti con latte e zucchero .Infornare a 160° per 30-40 minuti



TORTA AL CIOCCOLATO e ALBUMI

Ingredienti : 9 albumi

300 gr di zucchero

100 gr di farina

100 gr di fecola di patate

1 bustina di lievito per dolci

150 gr di burro e 150 di cioccolato fondente sciolti insieme

Usando lo sbattitore elettrico montare gli albumi a neve ben ferma (mi raccomando che siano a temperatura ambiente) ,con lo zucchero ,poi aggiungere ad uno ad uno farina,fecola e lievito continuando sempre ad usare lo sbattitore . Versare pian piano in questo composto il cioccolato sciolto nel burro ,facendolo colare a filo .Foderare una tortiera con carta forno ,versare il composto ,infornare a 160/170 ° per 1 ora . A cottura ultimata spolverizzare con zucchero a velo

