

RACCOLTA DI CIAMBELLE DOLCI



CIAMBELLA SOFFICISSIMA AL CACAO



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ricetta-ciambella-sofficissima-al-cacao/>

Ingredienti

- 5 albumi (circa)
- 200 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 200 g farina 00
- 40 g cacao amaro in polvere
- 180 ml acqua
- 100 ml olio di semi
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- q.b. zucchero a velo (per decorare)
- 1 fiala aroma di vaniglia

Con la planetaria, o con le fruste elettriche, montiamo gli albumi (meglio se a temperatura ambiente così gonfieranno meglio e prima) insieme ad un pizzico di sale, quando inizieranno a montare aggiungiamo circa 50 gr di zucchero (preso dal totale di 200 gr previsti nella ricetta) e continuiamo a montare fino ad ottenere una meringa liscia, lucida e solida. Ora mettiamo da parte gli albumi montati che misceleremo al composto alla fine del procedimento e procediamo con la preparazione.

In una ciotola versiamo olio, acqua e fialetta aroma vaniglia (se non avete la fialetta potete anche sostituirla con quella all'arancia o con un cucchiaino di estratto di vaniglia), mescoliamo velocemente e poi iniziamo ad aggiungere la farina setacciata, il cacao amaro in polvere ed il lievito per dolci.

Continuiamo a mescolare facendo attenzione che non si creino grumi, poi aggiungiamo lo zucchero e giriamo ancora energicamente, otterremo una pastella abbastanza soda ma che deve essere liscia, ora prendiamo un po' di albumi montati e li aggiungiamo al composto di farina e mescoliamo delicatamente dal basso verso l'alto.

Mescoliamo facendo attenzione a non creare grumi, aggiungiamo gli albumi poco alla volta fino ad incorporarli tutti, alla fine dovremo avere un composto liscio e cremoso ma assolutamente privo di grumi.

Prendiamo uno stampo per ciambellone, lo unghiamo delicatamente con olio di semi e lo infariniamo, poi versiamo il composto facendo attenzione a livellarlo bene ed inforniamo per circa 25 minuti.

I tempi di cottura possono variare di forno in forno, dopo circa 20 minuti vi consiglio di infilare uno stecchino nella ciambella, se esce ancora umido proseguite con la cottura, se invece lo stecchino esce asciutto la ciambella è pronta per

CIAMBELLA SOFFICISSIMA LIGHT



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/molliche dizucchero/ricetta-ciambella-sofficissima-light/>

Ingredienti

- 5 albumi
- 250 g farina 00
- 200 g zucchero
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 1 fiala aroma di vaniglia
- 100 ml olio di semi
- 180 ml acqua
- 1 pizzico sale
- q.b. zucchero a velo (per decorare)

niziamo a montare gli albumi insieme al pizzico di sale, quando saranno quasi completamente montati, aggiungiamo 50 gr di zucchero (presi dal totale) e continuiamo a montare fino a che non otterremo una meringa gonfia, chiara e lucida, poi li mettiamo da parte. In una ciotola mescoliamo insieme acqua, olio e fiala di aroma vaniglia (se utilizzate l'estratto di vaniglia andrà bene un cucchiaino da aggiungere in questa fase) e giriamo bene fino ad amalgamare il tutto, poi prendiamo un setaccio come [questo](#) che io trovo comodissimo, ed aggiungiamo poca alla volta la farina ed il lievito, sempre continuando a mescolare.

Otterremo una sorta di pastella liscia e fluida, mi raccomando se si creano grumi mescoliamo energicamente fino a dissolverli, poi aggiungiamo lo zucchero restante (150 gr) e diamo un'ultima energica mescolata. Ora aggiungiamo gli albumi poco alla volta mescolando dall'alto verso il basso per non smontarli, dovremo ottenere sempre un composto liscio e senza grumi.

Ora prendiamo lo stampo per ciambellone, lo unghiamo delicatamente con pochissimo olio di semi e lo infariniamo, versiamo il composto ed inforniamo a 180° per circa 25 minuti, ma fate sempre la prova stecchino prima di sfornarla.

Qual è la prova stecchino? Prendete uno stecchino, preferibilmente di quelli lunghi e quando la torta vi sembrerà cotta infilzate al centro, se lo estraete asciutto la torta è pronta per essere sfornata, se esce ancora umido proseguite ancora la cottura.

CIAMBELLA ZEBRATA



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ricetta-ciambella-zebrata-ricetta-facile/>

Ingredienti

Per l'impasto chiaro

- 4 albumi
- 160 g zucchero
- 120 g farina
- 80 g latte
- 75 g olio di semi
- 20 g cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino lievito in polvere per dolci
- Qualche goccia estratto di vaniglia

Per l'impasto scuro

- 4 tuorli
- 80 g zucchero
- 90 g farina
- 1 cucchiaino lievito in polvere per dolci
- Qualche goccia estratto di vaniglia
- 80 g latte
- 75 g olio di semi

Innanzitutto prepariamo due ciotole e rompiamo le uova, separando i tuorli dagli albumi, ora montiamo i bianchi a neve fermissima insieme allo zucchero, quando avremo ottenuto una meringa bianchissima e spumosa, sempre continuando a montare aggiungiamo l'estratto di vaniglia, l'olio ed il latte.

Finito di incorporare gli ingredienti, aggiungiamo infine la farina, il lievito ed il cacao setacciati bene, otterremo dunque (sempre continuando a montare) un composto gonfio e scuro, liscio e senza grumi. Ora ci dedichiamo all'impasto chiaro, montiamo i tuorli con lo zucchero e quando saranno chiarissimi e spumosi, aggiungiamo l'estratto di vaniglia, il latte e l'olio, aggiungiamo la farina ed il lievito setacciati, continuiamo a montare fino a che non otterremo un impasto chiaro e gonfio. Prendiamo lo stampo per ciambelle, lo unghiamo appena con pochissimo olio di semi e lo infariniamo, eliminiamo la farina in eccesso ed ora siamo pronti per assemblare la nostra ciambella zebrata!

Sul fondo dello stampo versiamo un po' di impasto scuro, fino a ricoprire il fondo, poi proseguiamo con l'impasto chiaro (sempre poco, basta fare un giro dello stampo) e continuiamo così alternando i due impasti fino a terminarli. Cuociamo la nostra ciambella in forno statico a 180° per circa 25 minuti, dato che i tempi potrebbero variare di

CIAMBELLA NUVOLA



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ricetta-ciambella-nuvola-sofficissima/>

Ingredienti

- 3 uova
- 170 g zucchero
- 80 g burro (o 100 gr di olio di semi)
- 250 g farina 00
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- Qualche goccia essenza di vaniglia
- 40 g gocce di cioccolato
- q.b. zucchero a velo

Uniamo le uova allo zucchero e, con l'aiuto delle fruste elettriche o del robot, montiamo bene fino ad ottenere un composto molto chiaro, spumoso e gonfio.

Aggiungiamo, sempre continuando a montare, l'essenza vaniglia ed il burro fuso ormai freddo (o l'olio di semi), poi mettiamo da parte le fruste e con l'aiuto di una spatola iniziamo ad incorporare la farina setacciata insieme al lievito per dolci.

Aggiungiamo la farina miscelata al lievito poca alla volta, mescoliamo bene sempre dall'alto verso il basso (in questo modo il composto non si sgonfia) e quando sarà assorbita aggiungeremo l'altra, infine aggiungiamo le gocce di cioccolato e diamo un'ultima mescolata.

Ungiamo il nostro stampo per ciambella prima con il burro fuso (teniamone pochissimo da parte) e poi infariniamo bene, versiamo il composto e livelliamo e cuociamo in forno statico a 180° per circa 30 minuti.

Vi consiglio di tenere d'occhio la cottura perché i tempi potrebbero variare in base alle caratteristiche del vostro forno, per non sbagliare fate sempre la prova stecchino, quando la ciambella vi sembrerà cotta, inserite uno stecchino al centro e se lo estraete asciutto potrete sfornarla, in alternativa continuate la cottura ancora per un po'.

Lasciamo raffreddare la nostra ciambella nuvola e quando sarà intiepidita la sformeremo delicatamente (se lo fate da calda si rompe) ed una volta fredda spolverizziamo con abbondante zucchero a velo.

CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA FRESCA



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ciambella-soffice-alla-panna-fresca/>

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 50 g amido di mais (maizena)
- 175 g zucchero
- 3 uova
- 250 ml panna fresca da montare
- 1 pizzico sale
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia (o qualche goccia di aroma vaniglia)
- q.b. zucchero a velo (per decorare)

In una ciotola capiente mettiamo le uova (meglio se a temperatura ambiente così monteranno meglio e prima) e lo zucchero e con l'aiuto di uno sbattitore elettrico come [questo](#) iniziamo a montare fino a che non otterremo un composto chiaro, gonfio e spumoso.

Come capire se il composto è ben montato? Fate una prova: fermate le fruste e fate colare un po' di impasto nella ciotola, se sprofonda subito dovete continuare a montare, se invece "scrive" cioè resta in superficie qualche istante prima di scendere giù, allora possiamo procedere ad inserire gli altri ingredienti.

Aggiungiamo prima l'estratto di vaniglia (o le gocce di aroma) e poi, sempre continuando a montare, aggiungiamo la panna fresca **liquida** poca alla volta.

Continuiamo ad utilizzare le fruste ed iniziamo ad aggiungere la farina che precedentemente avremo miscelato con l'amido di mais, il lievito ed il pizzico di sale e la incorporiamo poca alla volta, se possibile utilizzando un setaccio come [questo](#), che ci tornerà utile anche per decorare alla fine con lo zucchero a velo.

Una volta aggiunto il mix di polveri (sale, lievito, maizena e farina) otterremo un composto cremoso e senza grumi, lo versiamo in uno stampo antiaderente per ciambelle da 24 cm (come [questo](#)) che precedentemente avremo unto con un po' di carta assorbente unta con olio di semi ed inforniamo a 180° per circa 25 minuti.

Facciamo sempre la prova stecchino prima di sfornare la torta soffice alla panna, io ho impiegato circa 25 minuti, ma i tempi possono variare di forno in forno, per cui dopo 20 minuti inseriamo uno stecchino nella torta, se lo estraiamo asciutto vuol dire che è pronta per essere sfornata, altrimenti dovremo continuare la cottura ancora per un altro po'.

CIAMBELLA AL COCCO E CIOCCOLATO BIANCO



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ciambella-al-cocco-e-cioccolato-bianco/>

Ingredienti

- 3 uova
- 210 g zucchero
- 75 ml olio di semi
- 200 g farina 00
- 200 g yogurt bianco naturale
- 140 g cocco grattugiato (rapè)
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 100 g cioccolato bianco

La preparazione di questa ciambella è estremamente rapida, il consiglio che vi do è di accendere il forno per tempo, impostiamolo a 180° in modalità statica e ci dedichiamo alla preparazione del dolce. Un'altra precisazione: io ho utilizzato uno stampo in silicone, generalmente non c'è bisogno di ungerlo ma se utilizzate uno stampo antiaderente prima di versare il composto dovremo imburrarlo ed infarinarlo per evitare che la ciambella si attacchi.

Ho preparato la ciambella utilizzando la planetaria, ma se non l'avete va benissimo anche montare le uova a mano o con un frullatore elettrico, l'importante è che le uova siano a temperatura ambiente, perché se le prendete fredde dal frigo non riuscirete a farle montare bene e la ciambella non crescerà e resterà gommosa.

Montiamo le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, poi aggiungiamo l'olio a filo, lo yogurt e montiamo bene.

Ora mettiamo insieme la farina, il cocco rapé ed il lievito per dolci, li setacciamo bene ed iniziamo ad aggiungerli al composto a cucchiariate, molto piano fino ad inserire tutti gli ingredienti.

Ora tagliamo il cioccolato bianco a quadratini (se avete le gocce di cioccolato bianco vanno benissimo lo stesso) e con l'aiuto di una spatola le incorporiamo al composto facendo attenzione a non smontarlo e mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Versiamo il composto nello stampo ed inforniamo a 180° in forno statico per circa 40 minuti; i tempi di cottura potrebbero variare da forno a forno, vi consiglio di fare SEMPRE la prova stecchino, inseritelo al centro della ciambella, se esce asciutto allora è pronta per essere sfornata!

CIAMBELLA SOFFICE ALLA NUTELLA



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ciambella-soffice-alla-nutella/>

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 7 g lievito di birra fresco (o 2 gr lievito di birra secco)
- Mezzo cucchiaino estratto di vaniglia
- 50 g zucchero
- 50 g burro (fuso)
- 1 pizzico sale
- 85 g uova (vi spiego più avanti come pesarle)
- 50 g latte (tiepido)
- **Per l'impasto al cacao**
- 200 g farina 00
- 85 g uova (intere)
- 40 g cacao amaro in polvere
- 7 g lievito di birra fresco
- 60 g zucchero
- 1 pizzico sale
- 50 g burro (fuso)
- 70 g latte (tiepido)
- **Per farcire**
- 250 g Nutella®

Nella ciotola della planetaria (mettiamo la farina, il pizzico di sale e lo zucchero, iniziamo a miscelare lentamente ed aggiungiamo metà delle uova precedentemente sbattute, aggiungiamo l'estratto di vaniglia, il latte tiepido nel quale avremo sciolto il lievito ed infine il burro fuso ormai tiepido. Otterremo così una palla liscia che, una volta compatta, metteremo a riposare in una ciotola ben coperta per circa 4 ore. Ora passiamo alla preparazione dell'impasto al cacao, che segue lo stesso procedimento del precedente impasto: nel boccale della planetaria mettiamo farina, zucchero, sale e cacao amaro, misceliamo bene e poi aggiungiamo prima le uova ed infine, quando saranno state assorbite, il latte tiepido nel quale abbiamo sciolto il lievito ed infine il burro fuso. Anche in questo caso otterremo una bella palla liscia e lucida, che metteremo a riposare, sempre per 4 ore circa, in una ciotola ben coperta. Una volta che i nostri impasti saranno raddoppiati di volume li portiamo sul piano di lavoro e li dividiamo entrambi a metà, avremo così due palline di impasto alla vaniglia e due di impasto al cacao.

Prendiamo la prima pallina di impasto al cacao, la stendiamo sul piano di lavoro leggermente infarinato ed al centro facciamo un buco aiutandoci anche con una tazzina (servirà per far incastrare l'impasto nello stampo da ciambella) e la stendiamo nello stampo leggermente unto ed infarinato. Io uso uno stampo come [questo](#) che rende molto facile la sformatura del dolce una volta raffreddato. Ripetiamo la stessa operazione con l'impasto alla vaniglia, che adageremo sopra all'impasto al cacao creando così due strati sovrapposti.

Riempiamo la cavità che si è creata con la Nutella, e ricopriamo con un altro strato di impasto alla vaniglia ed infine con quello al cacao (sempre facendo un buco al centro).

Sigilliamo bene i bordi ed avremo così realizzato una ciambella che avrà lo strato esterno al cacao e quello interno alla vaniglia, con dentro tanta Nutella. Facciamo riposare la nostra ciambella in luogo tiepido e ben coperta per un'ora circa, poi la inforniamo a 170° in forno statico per circa 40 minuti e la lasciamo raffreddare nello stampo.

CIAMBELLA SOFFICISSIMA AL CACAO



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ciambella-sofficissima-al-cacao/>

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 3 uova
- 180 g zucchero
- 250 ml panna fresca da montare
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia (o qualche goccia di aroma)
- 2 cucchiaini cacao amaro in polvere
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- q.b. zucchero a velo (per decorare)

Per preparare questo ciambellone potremo utilizzare la planetaria con il gancio a frusta o, se non l'abbiamo, le fruste elettriche che comunque ci consentiranno di montare il composto perfettamente. Un consiglio che vi do è quello di utilizzare, se possibile, uova a temperatura ambiente che monteranno prima e meglio.

Nel boccale della planetaria o in una ciotola (se utilizzate le fruste elettriche) mettiamo le uova e lo zucchero ed iniziamo a montare fino a che non avremo un composto chiaro e gonfio. Per essere certi che abbiamo montato bene le uova, provate a sollevare le fruste, se l'impasto che cola non sprofonda subito, vuol dire che il composto è gonfio e ben montato e possiamo procedere con l'inserimento degli altri ingredienti.

Aggiungiamo l'estratto di vaniglia, poi la panna molto lentamente facendo sempre attenzione che non ci siano grumi, poi mescoliamo tra loro la farina, il cacao ed il lievito e setacciamoli bene.

Aggiungiamo la farina miscelata al cacao ed al lievito poca alla volta, un cucchiaio dopo l'altro, facendo sempre attenzione che non si creino dei grumi, a questo punto siamo pronti per versare il nostro composto nello stampo che avremo precedentemente imburrato ed infarinato. Cuociamo in forno statico a 180° per circa 20 minuti, vi consiglio verso la fine della cottura di fare la prova stecchino, se inserito all'interno della ciambella ne esce fuori asciutto, vuol dire che potete già sfornarla, in caso contrario proseguite la cottura.

CIAMBELLA RICOTTA E CIOCCOLATO



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ricetta-ciambella-con-ricotta-e-cioccolato/>

Ingredienti

- 4 uova
- 200 g zucchero
- 250 g farina 00
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia (o una bustina di vanillina)
- 250 g ricotta (vaccina)
- Mezzo bicchiere latte
- 30 g cacao amaro in polvere
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 50 g cioccolato (io fondente)
- q.b. zucchero a velo

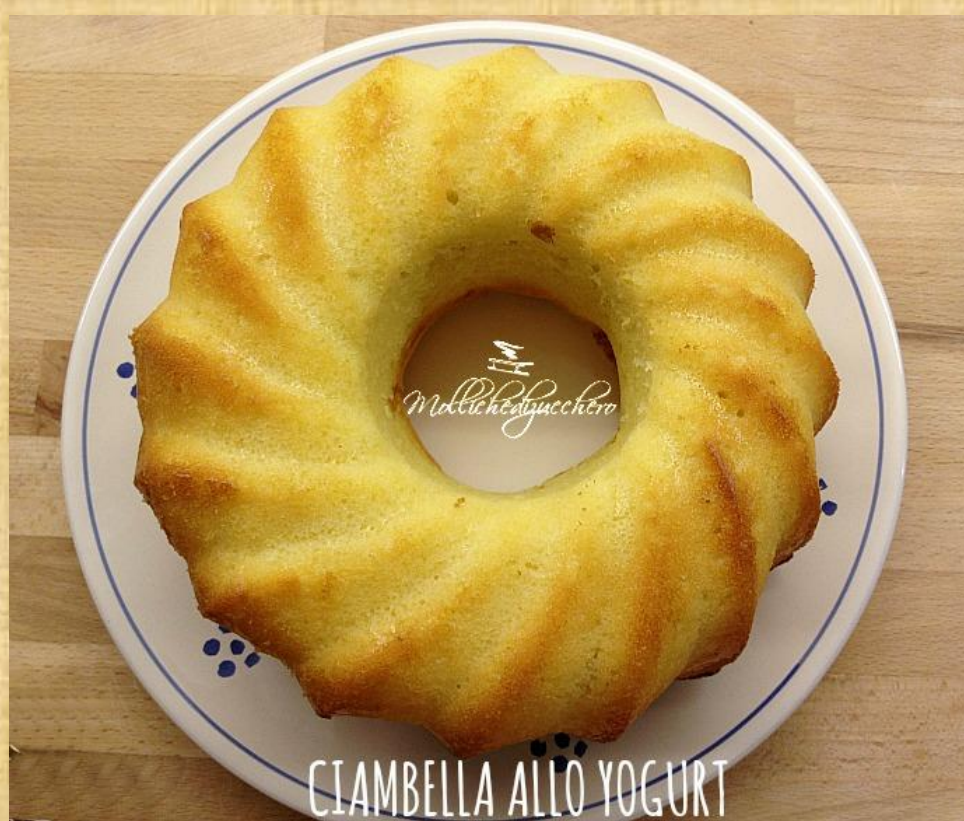
In una ciotola capiente rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero ed iniziamo a montare con l'aiuto delle fruste elettriche o, se l'avete, fate direttamente tutto nel robot con l'ausilio della frusta.

Quando avremo ottenuto un composto chiaro e spumoso, aggiungiamo prima l'estratto di vaniglia e sempre continuando a montare inseriamo la ricotta e lavoriamo fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi. Ora è il momento di aggiungere la farina ed il lievito (in genere io li setaccio prima e li aggiungo poco alla volta al composto in modo da non creare grumi), alla fine otterremo un impasto non troppo denso ma deve essere assolutamente privo di grumi. Aggiungiamo il cacao amaro in polvere setacciato, mescoliamo bene ed ora se necessario (a me è servito circa mezzo bicchiere) aggiungiamo del latte poco alla volta fino ad ottenere un impasto morbido, non colloso, ma neanche liquido. L'ultimo passaggio che resta è quello di aggiungere il cioccolato spezzettato, nel mio caso ho utilizzato del cioccolato fondente ma va benissimo quello che avete in casa o preferite, mescolatelo al composto ed ora siamo quasi pronti per infornare! Spennelliamo lo stampo con un po' di burro fuso, mi raccomando ungete bene anche le varie scanalature (se avete uno stampo scanalato) poi infariniamo leggermente e ricopriamo uniformemente tutto lo stampo.

Versiamo il composto ottenuto, a me è avanzata un po' di cioccolata che ho messo anche sulla ciambella ed inforniamo a 180° per circa 25 minuti in forno statico.

Tenete sempre d'occhio la cottura della vostra ciambella, utilizzate uno stecchino (dopo circa 20 minuti), se lo estraete asciutto allora il dolce è pronto per essere sformato. Lasciamo raffreddare completamente la

CIAMBELLA ALLO YOGURT



Link alla ricetta

<https://blog.giallozafferano.it/mollichedizucchero/ciambella-yogurt/>

Ingredienti

- 250 g farina 00
- 180 g zucchero
- 1 vasetto yogurt bianco naturale
- 1 bustina lievito in polvere per dolci
- 1 bustina vanillina
- 2 uova
- 2 tuorli
- 1 pizzico sale
- 50 g burro (fuso)
- 30 ml latte
- 100 ml olio di semi

Per preparare l'impasto ho utilizzato la planetaria, ma va benissimo anche uno sbattitore elettrico, o delle semplici fruste da cucina, sarà un pò più lunga la preparazione, ma verrà comunque benissimo!

Ho montato insieme le due uova e lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso, poi ho aggiunto il sale, il burro fuso e raffreddato, poi ho messo i due tuorli, uno alla volta, avendo cura che il primo fosse ben incorporato prima di aggiungere il secondo.

Ho continuato a mescolare ed aggiunto prima lo yogurt, poi il latte, l'olio, ed infine la farina setacciata con il lievito.

Ho versato il composto nel mio stampo (uso [questo](#) che trovo comodissimo) ed ho infornato a 180° per circa 25 minuti, mi raccomando fate sempre la prova stecchino per verificare che la cottura sia completa anche all'interno!