

*Gli editoriali.*

## La ricetta della ciambella classica

Leggi la ricetta delle ciambelle e prepara in casa questi golosi dolci perfetti per la colazione!

**Tempo preparazione:** 60 minuti

**Difficoltà:** Media

**Dosi per:** 15 ciambelle

**Ingredienti:**

- 500 gr di farina 00
- 6 tuorli medi
- 200 ml di latte
- 80 gr di burro
- 80 gr di zucchero
- 15 gr di lievito di birra
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- Scorza di limone qb
- Olio di semi qb
- Zucchero semolato qb



Quella della **ciambella** è una **ricetta semplice** che non stanca mai. Stiamo parlando delle classiche **ciambelle fritte**, soffici dentro, dorate e ricoperte di zucchero che, solitamente, si mangiano al bar. In realtà, la ricetta delle ciambelle è davvero **facile** e quindi questo goloso dolce può essere preparato velocemente anche a casa per essere mangiato a colazione e iniziare così la giornata con una coccola.

Nella ricetta delle ciambelle fritte occorre fare attenzione in particolare a due fasi importanti della preparazione: la **lievitazione**, che rende l'impasto elastico e soffice e la **frittura**, che va fatta nel modo giusto per rendere le ciambelle dorate e fragranti. Scopriamo, quindi, il procedimento per preparare le ciambelle.

## Procedimento

- 1 – In una ciotola versa il **latte** tiepido e poi aggiungi il **lievito** e lo **zucchero**. Copri la ciotola con della pellicola alimentare e poi lascia **lievitare** l'impasto per circa mezzora.
- 2 – Nel frattempo, con le fruste elettriche mescola in una ciotola la **farina** setacciata, i **tuorli**, la **vanillina** e, se ti piace, un cucchiaino di **scorza di limone**.
- 3 – Unisci al composto così ottenuto l'impasto ormai lievitato e inizia a impastare.
- 4 - Aggiungi poi il **burro** ammorbidito e un pizzico di **sale** e continua a impastare il tutto, fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.
- 5 – Riponi l'impasto così ottenuto in una ciotola unta di olio e lascialo **lievitare ancora per circa 2 ore**, coprendo la ciotola con un panno asciutto.
- 6 – Quando l'impasto sarà lievitato, suddividilo in 15 parti e modella le tue ciambelle con le mani, lavorandole in maniera uniforme e facendo il buco al centro, oppure utilizzando un apposito stampo.
- 7 – Prendi una teglia e infarinala, poi poggia sopra le ciambelle ottenute e lasciale lievitare ancora per circa un'ora, coprendole con un panno.
- 8 – A lievitazione ultimata, in una pentola versa dell'olio di semi e fallo scaldare fino a **160°**, poi inizia a friggere le ciambelle, una per volta, facendole cuocere circa 2 minuti per lato.
- 9 – Quando le ciambelle saranno ben dorate, scolale e poggiale in un piatto rivestito da carta per fritti per farle asciugare dell'olio in eccesso.
- 10 – Dopo averle fatte intiepidire, passa le ciambelle nello **zucchero semolato** e gustale!

## La ricetta delle ciambelle al forno

Per mantenersi più leggeri, si può optare anche per la **ricetta delle ciambelle al forno**. Il procedimento è più o meno lo stesso e si utilizzano gli stessi ingredienti; cambia, appunto, solo il **metodo di cottura**: una volta pronte e lievitate, le ciambelle vanno adagiate in una teglia rivestita di carta forno e **infornate a 180° per circa 20 minuti**, fino a quando non saranno ben dorate. Prima di passarle nello zucchero, in questo caso occorre spennellarle con del burro fuso per far sì che i granelli aderiscano alla superficie.

Della ricetta delle ciambelle esistono poi tantissime **varianti**: le ciambelle, infatti, possono essere **glassate** in tanti modi diversi, ad esempio con del cioccolato, delle nocciole o della granella di pistacchio. In alternativa, all'impasto si possono aggiungere altri aromi, come ad esempio la **cannella**. Se non consumate subito, le ciambelle possono essere conservate cotte fino a due giorni in un contenitore ermetico o in un sacchetto per alimenti ben chiuso, oppure possono essere congelate da crude e consumate entro due mesi circa.

[www.bennet.com](http://www.bennet.com)