

Ciambella alla zucca sofficissima

Oggi, dopo alcune giornate davvero meravigliose (parlo a livello climatico!) il tempo si è di nuovo infreddolito e rabbuiato, uff...si dai lo sappiamo che marzo è pazzarello, però che noia, uno fa così in fretta ad abituarsi alla bella stagione, vabbè...

Credevo davvero che la primavera fosse prepotentemente esplosa, invece mi sa che dovrò attendere ancora qualche giorno; ma si dai tutto sommato male non fa coccolarsi ancora un pochetto, come se fosse autunno...

No, non sono impazzita, volevo solo mostrarvi un dolce che ho recentemente realizzato e che ho adorato fin dal primo istante.

Vi parlavo [qui](#) della bontà di una zucca biologica e assolutamente squisita, e dell'amore sviscerato che in casa abbiamo per essa, come ortaggio multitasking, perfetto da mettere in ogni dove...detto fatto ecco che vi propongo una torta fantastica, soffice a dismisura, dove Lei, la zucca, frutto dell'autunno e dell'inverno è l'ingrediente principale. Uno dei motivi che mi fanno amare la stagione fredda, è proprio la zucca infatti; non ridete, è vero!

...talmente vero, che ne faccio scorte esagerate, la congelo addirittura per poterne beneficiare dentro a qualche piatto, anche d'estate...così, a inverno quasi finito, quando girovagando da [lei](#) ho visto questa torta, sofficissima, perfetta per merenda e colazione, dal colore meraviglioso e solare, beh...mi son detta: come fare a resisterle?!

Grazie a Simona quindi ma anche ad [Assunta](#) che è l'ideatrice di questa delizia!

Pensieri e pasticci - 2017



Ribadisco che era davvero strepitosa...soffice soffice, irresistibile; da inzuppo, anti depressiva, coccolosa e chi più ne ha più ne metta...in primis però leggera e buonissima, e ringrazio davvero tanto Simona per avermela fatta scoprire: in futuro, al prossimo autunno, son certa che la replicherò ancora ed ancora!

Però dai, adesso pensiamo alla primavera, su, vorremmo mica tornare indietro all'umido, grigio e freddo, vero?!
Naaaaaaaaaaa

Pensieri e pasticci - 2017



Zucca e arancia impiegate per questa ricetta, di [Natuvera Bio](#)



Print Recipe

Ciambella alla zucca sofficissima

un dolce soffice, profumato e perfetto per merenda e colazione

Tempo di preparazione	25 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	45-50 minuti
------------------	-----------------

Porzioni	10 porzioni
----------	----------------

Ingredienti

- 250 g zucca solo la polpa, cruda, al netto degli scarti
- 280 g farina autolievitante
- 120 g farina di mandorle
- 100 ml olio di semi di girasole
- 100 ml latte
- 3 uova grandi
- q.b scorza d'arancia bio grattugiata (per me circa mezzo cucchiaino)
- 3 cucchiaini rum scuro
- 3 cucchiaini succo d'arancia
- 1 pizzico sale fino
- q.b zucchero a velo per decorare
- q.b burro e farina per lo stampo

Tempo di preparazione		25 minuti
Tempo di cottura		45-50 minuti
Porzioni	10 porzioni	
Ingredienti		
<ul style="list-style-type: none"> • 250 g zucca solo la polpa, cruda, al netto degli scarti • 280 g farina autolievitante • 120 g farina di mandorle • 100 ml olio di semi di girasole • 100 ml latte • 3 uova grandi • q.b scorza d'arancia bio grattugiata (per me circa mezzo cucchiaino) • 3 cucchiaini rum scuro • 3 cucchiaini succo d'arancia • 1 pizzico sale fino • q.b zucchero a velo per decorare • q.b burro e farina per lo stampo 		

Istruzioni

1. Accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 180°. Tagliare la zucca (al netto degli scarti, buccia, semi e filamenti) in piccoli dadini, metterla in un potente frullatore insieme all'olio e al latte, frullandola alla massima velocità: si dovrà ottenere una purea morbida e vellutata, senza pezzettini grossolani.
2. In una ciotola montare a neve ferma gli albumi col pizzico di sale e con 2 cucchiaini di zucchero, mentre i tuorli andranno messi in un'altra ciotola capiente insieme al restante zucchero e amalgamati ben bene.
3. Unire al composto di tuorli e zucchero l'arancia, sia scorza che succo, il Rum, poi amalgamare il tutto alla crema di zucca. Unire gli albumi montati a neve, sempre mescolando ben bene con una spatola dal basso verso l'alto in modo da non smontare il composto.
4. Unire le due farine e pian piano, sempre amalgamando con la spatola,

aggiungerle poco alla volta al composto cremoso, fino all'esaurimento. Imburrare ed infarinare lo stampo da ciambella e versarci il composto, cercando di livellarlo bene; infornare e cuocere al 180° con funzione statica per circa 45-50 minuti (fa fede sempre la prova stecchino, che una volta punzecchiato ne deve uscire asciutto).

5. Lasciar raffreddare completamente la ciambella e sformare solo una volta fredda; spolverizzare con abbondante zucchero a velo e servire.

Recipe Notes

Da una ricetta di Simona Mirto del blog Tavolartegusto con qualche mia piccola modifica. Grazie di cuore anche all'ideatrice Assunta Pecorelli del blog La Cuoca Dentro :)

Questa sofficissima ciambella, si conserva ben chiusa in un contenitore ermetico anche tre, quattro giorni al massimo.

Pensieri e pasticci - 2017



Vi piace lo stampo nuovo che mi sono regalata?! Lo adoro!
E' un Nordic Ware (lo so costa un botto, ma...è irresistibile) e
mi piace un sacco come è venuta...non siete d'accordo con me?!
Ora scappo, vado a fare qualcosina, nel frattempo auguro a
tutti voi un sereno inizio di settimana...che il sole, anche se
non c'è fuori, basta che lo portiate dentro! Io ci provo, ogni
giorno... ☐

A presto

Simona

sponsored