

# CIAMBELLA AL CAFFÈ E COCCO

La **ciambella al caffè e cocco** è perfetta per iniziare la giornata con la giusta carica. Completatela con la salsa al cioccolato e mou, diventerà molto golosa. Se non avete a disposizione la salsa mou potrete usare solamente il cioccolato fondente.



  
*Cantina di Venere*



*L'ambrosia di Venere*

# CIAMBELLA AL CAFFÈ E COCCO



- 4 uova
- 200 g di farina tipo2
- 85 g di fecola di patate
- 70 g di cocco rapè
- 200 g di zucchero di canna
- 180 g di latte di cocco
- 30 g di caffè espresso
- 18/20 g di caffè solubile
- 80 g di olio di riso
- 1 bustina di lievito
- **Per la glassa**
- 50 g di cioccolato fondente
- 50 g di [salsa mou](http://www.ombelicodivenere.com/2017/02/torta-semi-integrale-alle-mele-con-salsa-mou-e-noci.html)
- 20 g di acqua

1. Scaldare il forno a 180°C.
2. Fate il caffè caldo e scioglieteci dentro il caffè solubile, fate intiepidire.
3. Montate le uova intere con lo zucchero fino a formare un composto gonfio.
4. Unite il caffè, il latte di cocco e l'olio, mescolate.
5. Aggiungete le farine ed il lievito setacciati, infine aggiungete il cocco rapè e mescolate delicatamente.
6. Ungete uno stampo da ciambella e versate l'impasto.

7. Cuocete per 35 minuti, fate la prova stecchino.
8. Sfornate, attendete 15 minuti e sfornate la ciambella.
9. Per la salsa, in una ciotola mettete il cioccolato fuso tritato e fatelo sciogliere a bagnomaria.
10. Togliete dal fuoco ed unite l'acqua e la salsa mou, lasciate intiepidire.
11. Versate la salsa sulla ciambella e decorate a piacere con della granella di pistacchi o nocciole, con chicchi di caffè o una spolverizzata di cocco rapè.
12. Conservate la ciambella fredda in un contenitore ben chiuso.



*Cantina di Venere*



*Lombello di Venere*



*Complacência di Venere*



*Candelà di Venere*



*Confeccia di Venere*

---

# CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

Una **ciambella soffice alla panna mandorle e fichi** per celebrare settembre!! Settembre, questo strano mese che alcuni amano tanto e altri meno... come me, si perché tutti parlano di estate finita, di foglie che cadono e coperta sulle ginocchia... no vi prego, io che la vorrei per tutto l'anno, vorrei vivere sempre in canottiera e infradito con il telo da mare sulle spalle e gli occhiali da sole. Vorrei sentire bruciare la pelle sotto il sole e vorrei mangiare pesche, meloni e **fichi** tutto l'anno. Ma, per questo c'è una soluzione, una buona parte li ho caramellati e chiusi nei vasetti e qualcuno invece l'ho usato per realizzare questa deliziosa **ciambella**. Se non avete più i fichi freschi potete utilizzare quelli caramellati ben scolati dal liquido.

Altre deliziose ricette con i fichi

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI

FOCACCIA DOLCE AI FICHI



**CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA  
MANDORLE E FICHI**



- 4 uova
- 200 g di panna fresca
- 70 g di olio di riso
- 170 g di zucchero di canna
- 20 g di miele d'acacia (facoltativo)
- 250 g di farina 00
- 50 g di fecola di patate
- 50 g di mandorle con la buccia
- 1 bustina di lievito
- scorza di 1 limone bio
- 10 fichi freschi
- 50 g di latte di mandorle pugliese\*
- 10-12 g di pasta di zenzero (facoltativo\*\*)
- \*in alternativa un cucchiaino di estratto di mandorla
- \*\*in alternativa zenzero fresco grattugiato
- Per la glassa
- 100 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di succo di limone

1. Montate le uova con lo zucchero ed il miele fino ad ottenere una crema gonfia. Unite la panna fresca, l'olio di riso, il latte di mandorle o l'aroma, la pasta di zenzero e la scorza del limone grattugiata, mescolate delicatamente ed unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati Frullate le mandorle fino ad ottenere una granella fine ed aggiungetele al composto.
2. Pulite i fichi con uno scottex umido e tagliateli in 4 parti. Ungete uno stampo da ciambella da 26 centimetri passando uno scottex imbevuto d'olio.

3. Versate una parte d'impasto e cospargete con degli spicchi di fico, proseguite con altro impasto e fichi. Cuocete in forno a 180°C per circa 35 minuti, fate la prova stecchino.
4. Sfornate la ciambella e attendete 30 minuti prima di sformarla, ponetela su di una gratella e fatela raffreddare.
5. Preparate la glassa mescolando assieme lo zucchero a velo ed il succo di limone, cospargetela sulla ciambella e decorate a piacere con altri fichi freschi. Conservate la ciambella per 3-4 giorni.



*Lombello di Venere*



*Cantina di Venere*



*L'ambrosia di Venere*

# CIAMBELLA ROMAGNOLA AL KAMUT CON CONFETTURA DI FICHI

Da circa due settimane sono venuta a conoscenza del contest di Aria, non ho mai provato la farina di KAMUT e sinceramente ne ero anche curiosa, come per tutto quello che non ho mai provato. Ho deciso che avrei fatto una rivisitazione con questa farina di qualcosa della mia terra, e io sono romagnola, inizialmente pensavo alla piadina ma poi ho visto che sul suo blog l'aveva già provata e così ho pensato di farle conoscere la nostra ciambella romagnola, che è un dolce rustico, semplice ma perfetto per colazioni e merende, ma anche servita con albana dolce o sangiovese.



## **CIAMBELLA ROMAGNOLA AL KAMUT CON CONFETTURA**

per due ciambelle

500 gr di farina di kamut

250 gr di zucchero

200 gr di burro

180 ml di latte

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

confettura di fichi (della mamma)  
granella di zucchero

Mescolate assieme tutti gli ingredienti, il burro fuso, fino a formare un'impasto omogeneo che risulterà un pò appiccicoso, ora potete versare l'impasto così com'è nella teglia dandogli la forma ovale allungata oppure potete versare poco più della metà dell'impasto nella teglia e con un cucchiaio scavare un solco nel centro lasciando un bordo tutto attorno di circa 1 cm. Riempite con la marmellata e posizionate sopra il restante impasto, ma fate attenzione a metterlo già distribuito perchè altrimenti farete fatica a spostarlo essendoci sotto la marmellata.

Cospargete con la granella di zucchero e infornate a 180° per 30-35 minuti finchè sarà di un bel colore dorato!!

PS. io ho messo la marmellata ma potete anche usare la nutella o una crema pasticcera soda.

con questa ricetta partecipo al contest di  
ARIA IN CUCINA