

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