

CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

Ma voi vi ricordate quando eravate piccoli?!! io ho pochi ricordi ma quelli che ho sono molto chiari, ricordo di un giorno, avrò avuto 4-5 anni, avevo una gonna rossa a balze e una maglietta bianca fatta ai ferri, i capelli legati e mi nascondevo dietro a delle colonne perchè non volevo essere fotografata, ero arrabbiata e col muso lungo.. odiavo le foto, ne ho una marea dove sto correndo furiosa incontro al fotografo urlando con le braccia in alto e i pugni chiusi, nella speranza di arrivare in tempo per fermare lo scatto, come cambiano le cose, i gusti, le passioni.. una però non mi è passata, quella di calimero!!

Ricordo che da piccola lo adoravo ed era molto "di moda" ai tempi, non so chi mi avesse regalato un suo peluche ma ho stampato nella mente la scena in cui entro nell'atrio dell'asilo, che allora mi sembrava immenso, e tutti i bimbi mi corsero incontro invidiosi del mio nuovo amico e io ero orgogliosissima di averlo tutto per me, ricordo bene quella sensazione!!

Beh.. anche qui ho trovato il mio calimero, e chi non la conosce la nostra Fede!?!?, i suoi post sono sempre coinvolgenti e le sue ricette una vera garanzia!

Mi son trovata il frigo pieno di avanzi da terminare e mezzo barattolo di latticello, ricordo una sua ciambella che mi aveva colpito, ho dovuto modificarla per esigenze di smaltire formaggi vari e non ho messo gli amaretti perchè qui non vanno molto... Comunque la ciambella è risultata buonissima, soffice e delicata!! Ho aumentato le dosi per terminare i miei avanzi e ho aggiunto un pò di burro per equilibrare le quantità, ne ho ricavato due ciambelle da 18 cm ma con queste dosi potete anche farne una sola da 28 cm.



CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

per due teglie da 18 cm

190 gr di farina 00

150 gr di fecola di patate

110 gr di farina di cocco

250 gr di zucchero di canna

3 uova

100 gr di robiola

100 gr di mascarpone

100 gr di burro

250 gr di latticello*

1+1/2 bustina di lievito

60 gr di lamponi circa**
scorza di 1 limone bio
pizzico di sale

*potete sostituire il latticello con 125 di yogurt bianco magro miscelati a 125 di latte fresco, oppure potete farvelo da soli, vedete come fare qui

**Potete sostituire i lamponi con dei mirtilli o delle fragole, fare un mix o non mettere niente.



Lavorate una decina di minuti le uova con lo zucchero fino a renderle gonfie e piuttosto sode.
Lavorate assieme i formaggi con il latticello e il burro fuso e raffreddato.

Setacciate assieme farina, fecola, lievito e sale, unitevi poi la farina di cocco.

Incorporate delicatamente le uova al mix di formaggi unite la scorza grattugiata del limone e le farine, mescolate molto bene, infarinate appena i lamponi e aggiungeteli all'impasto.

Imburrate lo stampo da ciambella e versatevi l'impasto.

Cuocete circa 40 minuti a 180°, se fate due ciambelle piccole cuocete circa 30 minuti, ma fate la prova stecchino.



con questa ricetta aprtecipio al contest di Simona

Love Cooking
presenta

Quick &
Easy
contest



dal 21 marzo al 15 maggio