



Ciambella soffice di mais al limone

Portata: Dolci

Tempo di preparazione: 0

Difficoltà: Media

Ingredienti per 10 persone:

- 5 uova
- 200 zucchero semolato
- 100 farina di mais finissima*
- 100 farina di riso finissima*
- 2 limoni scorza grattugiata non trattati
- 120 olio di riso
- 140 limoncello* (o acqua calda, se è per bambini)
- 1 lievito chimico*
- 125 succo di limone
- 120 zucchero semolato finissimo

Preparazione:

Versate in una ciotola i tuorli, 150 g di zucchero semolato, la scorza di limone, l'olio, il limoncello, il lievito e le due farine. Mescolate con cura e lasciate da parte, in modo che la farina di mais si idrati per bene.

Unite agli albumi 1 cucchiaino di succo di limone, lo zucchero semolato rimanente e montate a neve ben ferma. Aggiungete 1/3 degli albumi al composto con le farine, mescolando bene, in modo da alleggerire l'impasto. Unite il resto degli albumi mescolando con delicatezza, dall'alto verso il basso, facendo attenzione a non smontare il composto.

Preriscaldare il forno statico a 170 °C. Imburrate uno stampo a ciambella di 25 cm di diametro. Versate il composto nello stampo e livellate con attenzione. Infornate e fate cuocere per 45-50 minuti. Inserite uno stecchino e verificate che esca asciutto.

Mescolate il succo di limone restante con lo zucchero semolato finissimo. Con uno stecchino effettuate dei forellini sulla superficie della ciambella ancora calda. Versate sul dolce, poco per volta, 2/3 dello zucchero al limone, aspettando che venga assorbito completamente. Fate raffreddare nello stampo, in modo che il liquido aromatico penetri bene in profondità.

Rovesciate la ciambella su un piatto da portata. Spennellate il dolce con il succo di limone zuccherato rimanente, attendendo che venga assorbito. Lasciate riposare almeno un paio d'ore prima di servire. La ciambella è decisamente migliore il giorno dopo.

Ottima da gustare con una tazza di tè, la ciambella soffice al limone può essere anche accompagnata da un po' di panna montata e fragole fresche.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**