



AMICI A CENA

Per 6 persone ▪ Mediamente facile ▪ Preparazione 30 min. ▪ Cottura 15 min.

Ciambelle alle rose e pistacchi

- stampo da 12 muffin + fruste elettriche + tasca da pasticciere**
- 110 g di farina autolievitante**
- 110 g di burro + quello per lo stampo**
- 130 g di zucchero semolato**
- 2 uova**
- 1 limone non trattato**
- 1 cucchiaiino di acqua di rose**
- 50 g di pistacchi sgusciati**
- 100 g di zucchero a velo**
- 2 piccole rose non trattate**
- 1 albume**
- sale**

1 Prepara l'impasto. Grattugia la scorza di metà limone, spremi il succo e tienilo da parte. Frulla finemente 30 g di pistacchi. Con le fruste elettriche lavora il burro ammorbidente a temperatura ambiente con 110 g di zucchero semolato fino a renderlo soffice e spumoso; unisci le uova, uno alla volta, la scorza di 1/2 limone grattugiata, l'acqua di rose, i pistacchi frullati e un pizzico di sale.

2 Cuoci. Setaccia la farina e uniscila all'impasto senza lavorarlo troppo, mettilo nella tasca da pasticciere e spremilo nelle cavità dello **stampo** imburrato formando 12 ciambelline. Metti in forno caldo a 180° per 10-15 minuti; sforna le ciambelle, lasciale intiepidire e sformale.

3 Completa e servi. Immergi i petali delle rose nell'albumen sbattuto, sgocciolali, passali nello zucchero semolato rimasto e mettili ad asciugare su carta da forno. Mescola lo zucchero a velo con il succo del limone filtrato fino a ottenere una glassa fluida e, con un cucchiaino, versala sulla superficie delle ciambelle. Spolverizza con i pistacchi rimasti, decora con i petali brinati e fai asciugare. Servi.



stampo

Ideale non solo per le ciambelline, ma anche per muffin, biscotti e pasticceria mignon. Lo stampo da 12 muffin si può acquistare nei negozi di casalinghi e negli ipermercati. Si trova in materiale antiaderente o in silicone: entrambi sono facilissimi da usare e si lavano in lavastoviglie (nella foto: Guardini a € 21,90)



► 1 maggio 2017

