



Ciambella con glassa al cioccolato



Questo post contiene link sponsorizzati da Guardini S.p.A.

Se la primavera di questo marzo si fa desiderare l'unica cosa da fare è riempirsi di colore e buoni profumi.

Continuo a comprare fiori colorati (complice anche una nuova adorabile fioraia con cui scambiamo dolcetti e petali profumati), desidero vasi nuovi e inforno una torta dopo l'altra per rallegrare l'inizio di ogni mattina nuvolosa.

Non potevo quindi non innamorarmi perdutamente di questa nuova linea di teglie Guardini che già dal nome – Bon Ton – mi fa pensare a momenti belli e felici, a merende tra amiche e a una stagione che per adesso ci fa solo sospirare dietro ai vetri.

Sono le solite teglie Guardini e per solite intendo proprio quelle teglie che compro sempre a occhi chiusi e che da anni riempiono gli scaffali della mia cucina. Sono oggetti ben fatti, solidi, resistenti anche a un uso intensivo alle quali affido buona parte del mio lavoro e delle quali mi fido ciecamente. E questa volta, con un occhio strizzato anche a noi amanti delle carinerie, sono pure belle ma così belle che a vederle ti viene da pensare solo che sia un peccato riporle chiuse in un cassetto.

Hanno colori pastello e ogni tipo di forma disponibile per poter realizzare qualunque prelibatezza questa nuova stagione ci porti così quando Guardini mi ha chiesto una ricetta che potesse ispirare il suo pubblico non ci ho pensato due volte: ciambella!

Bella e preziosa, con il cioccolato (tanto cioccolato) e una decorazione in tema pasquale facilissima da riutilizzare anche per feste di compleanno e altre occasioni allegre.

Qui è dove se la primavera non si concede noi ce la tiriamo fuori dal forno e ciao.

Ciambella con glassa al cioccolato

Per lo stampo da budino con cono Guardini da 23 cm

Ingredienti

- 4 uova
- 250 g di farina tipo "0"
- 150 g di zucchero
- 150 ml di latte

100 g di cacao zuccherato

- 100 ml di olio vegetale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Mezza bustina di lievito per dolci (8 g)
- 1 pizzico di sale
- 150 ml di panna fresca
- 100 g di cioccolato fondente
- 30 g di burro

Procedimento

In una ciotola sbatti le uova con lo zucchero fino a farle diventare chiare e spumose.

Aggiungi il cacao setacciato, poi l'olio e il latte e infine la farina, poco per volta, mescolando fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi.

Unisci infine l'estratto di vaniglia, il sale e il lievito per dolci.

Imburra lo stampo accuratamente oppure utilizza un distaccante specifico. Io lo preparo in casa frullando 30 g di burro, 30 g di farina e 60 g di olio di semi e lo distribuisco con un pennello, è perfetto per le teglie lavorate e non lascia alcun residuo, anche sulle torte scure.

Inforna a 180°C in forno statico preriscaldato per 45 minuti circa, verificando la cottura con uno stecchino.

Sforna e lascia intiepidire, quindi estrai la torta dallo stampo e falla raffreddare del tutto su una gratella.

Prepara la ganache al cioccolato. Trita il cioccolato a coltello e mettilo in una scodella.

Scalda la panna insieme al burro fino a farla fumare ma evitando di portarla a ebollizione.

Quando sarà caldissima, versala sul cioccolato, copri il contenitore con un piatto o un coperchio e lascio così per circa 5 minuti poi scopri e mescola tutto fino a ottenere una crema liscia e lucida.

Fai colare la ganache sulla ciambella e decora a piacere con frutta fresca, zuccherini o altre decorazioni di cioccolato. Io ho utilizzato ovetti di cioccolato classici e confettati per una torta perfetta per Pasqua e anche per feste di compleanno da veri golosi.

Commenti