

## Ciambella al marzapane

Girando per internet si trovano sempre nuove ricette da provare e adattare ai propri gusti.

Come questa delicatissima ciambella siciliana al marzapane presa da un'idea del blog di Maria Grazia Tomaselli.

Chiaramente non son riuscito a trattenermi dall'adattarla alle mie abitudini in cucina... a voi il piacere di ripeterla e gustarla!

Come sempre la torta oltre che da me è stata testata dai bambini dei vicini (e anche dai loro genitori...).

È stata approvata!

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per uno stampo a ciambella Ø cm. 22:

zucchero semolato	g.	70
uova	pz.	2
succo di limone	ct.	½
olio EVO	ml.	100
latte parzialmente	ml.	100
marzapane	g.	100
zucchero a velo per l'impasto		QB.
farina 00 setacciata	g.	150
lievito per dolci (v. nota)	g.	8
mandorle a scaglie	g.	50
burro e farina per lo stampo		QB.
zucchero a velo		QB.

Preparazione:

Per prima cosa preparare tutti gli ingredienti a portata di mano, setacciare la farina (insieme al lievito se non potete farne a meno) un paio di volte e grattugiare il blocchetto di marzapane mescolandolo via via con un poco di zucchero a velo per evitare che si ricompatti di nuovo!

Ora mescolare a caldo in una ciotola lo zucchero, le uova e il succo di limone.

Sarebbe necessaria una temperatura di 40°C che si può ottenere mescolando con cura a bagnomaria, come per un pandispagna; in alternativa si può tenere la ciotola immersa in un contenitore con dell'acqua molto calda: provato e funziona! In una decina di minuti il composto si triplicherà e sarà estremamente stabile.

Aggiungere con delicatezza il latte e quindi l'olio.

A poco per volta aggiungere il marzapane e per terminare, come se si stesse preparando un pandispagna, la farina.

Versare il composto in uno stampo da ciambelle imburrrato e cosparso poi di farina e pangrattato finissimo, cospargerlo di mandorle a scaglie e passarlo nel forno (statico) preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti. Sfornare. Cospargerlo di zucchero a velo e lasciarlo raffreddare.

Buon appetito!

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

*Lievito: lavorando le uova e lo zucchero a caldo il lievito per dolci è un optional.*