



LE RICETTE PASSO PER PASSO

Ciambella al mandarino

Facile / 1 h / per 6 pers.

120 g di burro + quello per lo stampo · 100 g di zucchero + quello per lo stampo e la rifinitura · 3 uova · 100 g di farina · 80 g di fecola di patate · 4 mandarini non trattati



Imburrate bene uno stampo a ciambella del diametro di 26 cm e cospargetelo uniformemente di zucchero. Sbucciate a vivo 2 mandarini e tagliateli a fettine. Con la frusta sbattete il burro fatto ammorbidire a temperatura ambiente insieme allo zucchero, lavorando bene il composto fino a ottenere una crema omogenea.



Unite le uova, 1 alla volta e, sempre mescolando, incorporate al composto la buccia grattugiata e il succo filtrato di 1 mandarino. Setacciate insieme la fecola e la farina, poi unitele al composto preparato, poco alla volta.



Sistemate le fettine dei 2 mandarini prima tagliati sul fondo dello stampo e copritele con il composto preparato. Mettete lo stampo in forno già caldo a 180° e cuocete per circa 50'. Quindi sfornate il dolce. Passate in padella il mandarino rimasto, sbucciato e tagliato a fettine, con 1 noce di burro e 1 cucchiaino di zucchero, riempitevi il foro centrale della ciambella e servite.



L'ATTREZZO GIUSTO

• **Stampo per ciambelle Keramia, Guardini** (€ 12) In acciaio Hi-Top con rivestimento antiaderente rinforzato con particelle ceramiche, questo stampo garantisce un ottimo risultato di cottura e antiaderenza. L'ideale per realizzare la ciambella di questa ricetta.



X IL TOCCO IN PIÙ

Per profumare ulteriormente questa ciambella potete aggiungere all'impasto 1 bicchierino di liquore al mandarino.