



*Ernst
Knam*

#INLABORATORIO

CIAMBELLA DEL VIGNETO

Un salto nel tempo con questo dolce semplice
e rustico che si arricchisce nella decorazione
con chicchi d'uva e mandorle





IMPASTO

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE	80 g
SALE	5 g
OLIO D'OLIVA	35 ml
BUCCIA GRATTOGIATA DI LIMONE	2
UOVA	2
ZUCCHERO SEMOLATO	170 g
LATTE	90 ml
VINO DOLCE	220 ml
FARINA	250 g
LIEVITO IN POLVERE	8 g
BICARBONATO	5 g
CHICCHI D'UVA ROSA SENZA SEMI	100 g

Mescolare burro, sale, olio d'oliva e la buccia di limone grattugiata. Montare e unire le uova e lo zucchero. Alternare latte, vino e le polveri. Infine, insieme con la farina inserire anche i chicchi di uva tagliati a metà. Versare in uno stampo, con forma a ciambella, imburato e infarinato.

GLASSA

FARINA DI MANDORLA	260 g
AMIDO DI MAIS	30 g
ALBUMI	120 g
OLIO DI SEMI GIRASOLE	20 ml

Mescolare bene tutti gli ingredienti.

DECORAZIONE

zucchero grosso	50 g
mandorle intere grezze	50 g
chicchi d'uva rosa senza semi	200 g
panna acida	250 g

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto della sac à poche o di un cucchiaino distribuire la glassa sopra all'impasto già versato nello stampo. Cospargere zucchero grosso e mandorle grezze in superficie. Infornare a 180 gradi per circa 50 minuti. Estrarre la ciambella dal forno e lasciarla raffreddare. Decorare la superficie con gel d'uva e chicchi d'uva rosa. Servire con la panna acida.