

# La ciambella della colazione e i dolci da credenza

Con questo dolce vi invito ad affacciarvi sullo straordinario mondo dei "DOLCI DA CREDENZA"!

Molti di voi li conosceranno già, ma per chi come me li ha sempre mangiati, senza conoscerne questa particolare appartenenza, scoprirà un sapore senza tempo. A questa categoria appartengono ciambelloni per l'appunto ma anche plumcake e crostate. Vi appartengono tutti i dolci tradizionali casalinghi che possiedono 2 grandi pregi. Il primo è che le loro ricette sono estremamente semplici e composte di pochi ingredienti semplici di cui solitamente disponiamo sempre in casa, come uova, zucchero, farina. Il secondo è che si tratta di dolci asciutti, senza creme o farciture che ne renderebbero più difficile la conservazione a temperatura ambiente. Guardo la mia ciambella e non posso che sognare quei tempi andati, di dolci preparati dalla nonna, non tutti i giorni molto probabilmente, forse solo la domenica o forse solo per le occasioni speciali, in cui questi dolci venivano preparati e quasi custoditi gelosamente nelle vecchie credenze. Dolci fatti con amore, forse con quel poco che c'era, ma sempre condiviso con la famiglia. Non mi resta che lasciarvi questa ricetta con l'augurio che il primo morso possa trasportarvi in quel mondo semplice e romantico del passato, come fosse una magia.

## INGREDIENTI:

- 250 g di mascarpone
- 180 g di zucchero
- 3 uova intere
- 200 g di farina doppio 0
- 2 cucchiaini di lievito per dolci in polvere
- scorza grattugiata di limone biologico

- una noce di burro e 1 cucchiaio di farina per lo stampo

#### PROCEDIMENTO:

In una ciotola amalgamare il mascarpone con le uova e lo zucchero fino a formare una crema liscia e omogenea. Incorporare la farina e il lievito per dolci poco per volta setacciandoli, infine aromatizzare con la scorza di limone grattugiata. Versare l'impasto nel classico stampo da ciambelle con foro centrale già imburrito e infarinato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti in modalità statica poi altri 5 minuti in ventilato. Verificare la cottura facendo la prova dello stecchino. Lasciare raffreddare il dolce prima di estrarlo dallo stampo.