

Due soluzioni per una ciambella....



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Buon lunedì...

che tristezza questo weekend, freddo e bagnato come fosse
autunno... e pensare che oggi è il primo giorno d'estate!!!!!!
Davvero non commento...i miei genitori si trovano in Liguria per
una settimana di vacanza, poverelli...freddo e vento la fanno da
padroni. Speriamo che con l'arrivo dell'estate, migliori anche
la temperatura..

Il forno in casa mia si accende ancora con molto piacere, come
già dicevo giorni fa...(devo ammettere che faccio fatica a
spegnerlo anche nelle giornate più torride, proprio mi è
difficile...!!)

..questa torta però non è fatta in forno, bensì sul fuoco...eh si anche io finalmente sono riuscita a trovare la mitica Pentola Fornetto Versilia, (per la verità non mi è stato facile), ma eccola qua.

Come inizio, per provare, ho deciso di preparare una semplice ciambella variegata per la colazione, e il risultato mi ha piacevolmente stupita: un ciambellone alto alto, soffice e ben lievitato, davvero meraviglioso.

Ho deciso di portarmi la Pentola anche in vacanza, in modo da preparare alcune delizie anche senza l'ausilio del forno, che purtroppo nell'appartamento dove risiederò, non è presente.

Vado subito a descrivervi la semplicissima ricetta che ho utilizzato...essendo un esperimento mi spiaceva magari dover buttare il tutto e sprecare quindi ingredienti preziosi...



Ingredienti:

250 gr farina autolievitante

100 gr zucchero

65 gr burro

1 uovo

mezzo bicchiere di latte

50 gr cacao in polvere

Preparazione: montare l'uovo con lo zucchero sino a farlo diventare bello spumoso, poi aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente, la farina, poi il latte ed amalgamare

ben bene.

Imburrare ed infarinare la pentola fornello, versarci tre quarti di composto livellandolo perfettamente, poi al restante quarto, aggiungere il cacao e se serve un gocciolo di latte per ammorbidire il tutto...versare sopra il composto già nella pentola e con uno stuzzicadente passare lungo tutta la parte centrale, per far penetrare ed ottenere una variegatura (che a me non è riuscita benissimo...pazienza!).

Posizionare lo spartifiamma sul gas...io ho utilizzato il fuoco medio.

Appoggiarvi sopra la pentola fornello, **assolutamente chiusa col coperchio**; accendere la fiamma alla massima potenza e calcolare 5 minuti di orologio.

Abbassare quindi la fiamma al minimo e cuocere per circa una quarantina di minuti, **non aprendo mai il coperchio**, ma utilizzando uno stuzzicadente o un legnetto da spiedino, infilzandolo in uno dei buchi per lo sfiato.

Buona!!!!!!!

La prossima volta però voglio provare ad aumentare le dosi degli ingredienti, magari raddoppiandoli...secondo me viene ancora meglio.

Comunque come primo esperimento...beh, non c'è di che lamentarsi!

Come al solito i miei cari hanno gradito...ma essendo io a dieta, dopo qualche giorno me ne è rimasto un bel pezzo avanzato che, con fatica bisognava consumare..

(ho già parlato [qua](#) del fatto che oltretutto ci si stufa alquanto in fretta, no??!?!)

Detto fatto, ecco la soluzione...l'ho utilizzata come base per delle coppe stra-golose e fresche!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



Detesto buttare gli avanzi...
e così...

Ho preso la torta avanzata, l'ho sbriciolata in una ciotola e bagnata con qualche goccia di latte freddo.

L'ho poi posizionata sul fondo di alcuni bicchieroni belli capienti.

A parte ho messo nel Bimby (ma si può utilizzare un normale frullatore o anche quello ad immersione) delle fragole (circa una decina, belle polpose e mature) 100 gr di yogurth e 150 gr di ricotta insieme a qualche cucchiaino di zucchero a velo ed una goccia di alchermes.

Ho azionato con qualche colpo di turbo, ed ecco cosa ho ottenuto...una bella crema densa, vellutata e profumata che ho versato sopra al fondo di torta.

Messo in frigo per una mezz'oretta, ho servito...
Ecco qua riutilizzato l'avanzo di torta per una golosità davvero impagabile...che ne pensate??!



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Buona estate...e buon inizio settimana a tutti!!