

Ciambella bicolore solo albumi

Piatto: colazione, merenda

Cucina: italiana

Keyword: bambini, ciambella, kenwood, ricetta con soli albumi, ricetta dolce facile e veloce

Golose Ricette: admin

Ingredienti

- 500 gr albumi
- 210 gr farina 00
- 9 gr cremor tartaro
- un pizzico di sale
- q.b. aromi (semi di vaniglia, scorza di arancia e/o limone grattugiata)
- 250 gr zucchero semolato
- 2 cucchiai cacao amaro

Istruzioni

- Setacciamo la farina e mettiamo da parte.
- Setacciamo il cacao amaro e mettiamo da parte.
- Sbattiamo gli albumi a velocità sostenuta con il cremor tartaro, lo zucchero ed il sale.
- Montiamo a neve ferma ed aggiungiamo l'aroma scelto.
- Cominciamo a mescolare la farina (aggiungendola poco per volta) con una frusta a mano e con movimenti circolari dal basso verso l'alto.
- Terminiamo tutta la farina.
- Imburriamo uno stampo da ciambella e versiamoci dentro 2/3 del composto di albumi e farina.
- Livelliamo bene.
- Al resto del composto amalgamiamo il cacao e versiamo sulla superficie della ciambella.
- Amalgamiamo leggermente i due composti bicolore con una forchetta.



Note

Sforniamo e facciamo raffreddare.

Possiamo scegliere se servire la ciambella bicolore solo albumi con una spolverata di zucchero a velo, oppure al naturale.

Conserviamo la ciambella ben chiusa in una scatola di latta o in una busta per alimenti.