

Ciambella alla curcuma



Anche questa settimana è passata! La mia è stata abbastanza dura, marito, lavoro e via dicendo...

Finalmente siamo a sabato però, e anche se fuori diluvia, anzi in questo preciso istante grandina ed il mio gatto miagola terrorizzato dei tuoni, che il week end abbia inizio, e allora coccoliamoci un po'!

Io lo faccio con uno dei miei soliti esperimenti. Come bene avrete capito, sto in fissa con la curcuma, sono nella mia "fase gialla", la infilo praticamente ovunque, posso mai non buttarla dentro un ciambellone?! Posso mai lasciarmi sfuggire una tale occasione?! No e quindi ecco il nuovo esperimento, IL CIAMBELLONE GIALLO!

Che poi questo colore mi fa pensare molto alla primavera e dato il grigiore esterno ho proprio voglia di colore, e se coccole devono essere allora facciamole per bene... mentre il ciambellone cuoce (dopo vi racconto anche la ricetta) mi butto nello shopping sfrenato dedicato alla primavera!

Tappa fissa [Dalani](#) e prima di passare al concreto spulciando tutte le varie offerte, decido di dare un'occhiata al magazine anche per aggiornarmi sulle nuove tendenze, e infatti puntualissimo, trovo questo bellissimo articolo sullo ["Spring style"](#)

Dalani ci propone quattro stili per una mise en place di primavera fatta di sole, colore, allegria, rinnovamento ed energia. Che meraviglia!!!

Quattro linee molto diverse:

- Rosa Quarzo e Serenity
- Colour Splash
- Black and White
- Verzura



quattro stili molto diversi, ma in cui ritrovo tutti i colori della primavera. La mia collezione preferita? mmmh forse Rosa Quarzo e Serenity colori delicati, stile elegante e romantico e poi Serenity si chiama come me... certo però anche Colour splash, decorazioni vintage fatte a mano, da grafica come posso sorvolare... per non

parlare di Verzura, una tavola imbandita o un rigoglioso orto? e Black and White? beh perfetta per occasioni più eleganti...

OK VOGLIO TUTTO, solo chi lo dice a mio marito?! uff che vita difficile!!!!

Va beh mi consolo con una fetta del mio ciambellone...

ah... vi racconto anche la ricetta...

Ingredienti:

- 250gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 4 uova
- 1 vasetto di yogurt
- 1 tazza di olio
- 1 bustina di lievito per dolci

- buccia di limone grattugiata
- 1 cucchiaino raso di curcuma

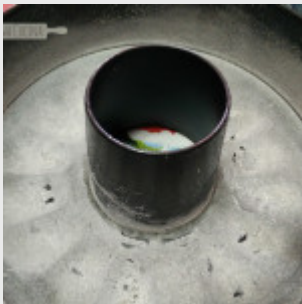
procedimento:



Per prima cosa separo gli albumi dai tuorli, questi li sbatto in una terrina con lo zucchero, aggiungo olio, curcuma e yogurt continuando a mescolare. Pian piano incorporo anche la farina e la scorza del limone grattugiata.



In una seconda terrina monto a neve gli albumi e quando pronti li unisco al primo composto continuando a mescolare dal basso verso l'alto.



Accendo il forno a 180° e faccio scaldare, imburro poi uno stampo per ciambelle.



Per ultimo aggiungo il lievito, mescolo e trasferisco il composto nella teglia.

Inforno per circa 40 minuti a 180°.

Et voilà il ciambellone giallo è pronto!



Ciambellone con scaglie di cioccolato



La Pasqua è ormai lontana, ma il ricordo rimane vivo soprattutto dalla visione della dispensa stracolma di cioccolato?

Anche voi, come me, troppe uova da smaltire? Io ne ho riciclate un po' aggiungendo il cioccolato a questa ottima ricetta di ciambellone.

Buono, facile e super goloso, questo ciambellone è davvero buono!

Vi dico come l'ho preparato...

Ingredienti

- 400 gr di farina
- 3 uova
- 200 gr di zucchero
- 150 gr burro
- 220 gr di latte
- scaglie di cioccolato
- scorza di 1 limone
- vaniglia 1 bacca
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito

Procedimento

Prima di iniziare a fare l'impasto io imburro lo stampo a ciambella dal diametro di 24 cm e accendo il forno.

Bene ora posso passare all'impasto, per prima cosa sbatto le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Aggiungo ora il burro morbido, i semi della bacca di vaniglia e il latte, lavoro bene con lo sbattitore in modo da avere un bell'impasto liscio e spumoso.

Piano piano aggiungo ora la farina continuando a lavorare, per ultimo aggiungo la bustina di lievito. Verso nella teglia imburrata.

Spezzetto la cioccolata grossolanamente e la cospargo su tutto l'impasto, così una parte scenderà all'interno, ma una parte rimarrà anche in superficie... mmmh che buona!!

Faccio cuocere per 50 minuti a 180°

