Ciambelline veloci all’arancia

Senza glutine



Ingredienti

250 gr di ricotta senza lattosio

1 uovo

150 gr di zucchero

1 arancia (succo e scorza grattugiata)

370 gr mix farine per dolci senza glutine **#**

16 gr di lievito per dolci **#**

Zucchero a velo **#**

Procedimento

In una ciotola lavorate con una forchetta la ricotta, l'uovo e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungete la scorza grattugiata e il succo d'arancia, mescolando bene per amalgamare tutto. Unite anche il lievito e incorporatelo. A questo punto aggiungete la farina poco alla volta, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi. Quando l'impasto risulta compatto e uniforme, trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e impastate a mano finché non diventa liscio e non appiccicoso. Stendetelo con il matterello, spolverando con un po' di farina, fino a uno spessore di circa 1 centimetro. Ricavate le ciambelle con un coppapasta da 9 cm e fate il foro centrale con uno più piccolo da 2,5 cm. Disponetele su una teglia rivestita di carta forno, lasciando un po' di spazio tra l'una e l'altra. Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 170 °C per circa 15 minuti, finché saranno dorate. Lasciatele raffreddare e completate con una spolverata di zucchero a velo: le vostre ciambelline soffici all'arancia sono pronte per essere gustate.

Ricetta originale di Benedetta Rossi