

CIAMBELLONE CON RICOTTA E MARMELLATA D'ARANCIA



Ingredienti per 8 persone

- 250g farina integrale
- 100g farina di mandorle
- 300g di ricotta vaccina
- 1 bustina di lievito
- 100g di marmellata d'arancia
- 2 uova
- 100 ml di bevanda vegetale
- 3 cucchiaini di semi di anice

Preparazione:

Preriscaldiamo il forno a 180°.

Uniamo in un contenitore la ricotta con le uova e mescoliamo in modo energico fino a quando il composto non sarà omogeneo.

Aggiungiamo, amalgamando a uno a uno gli ingredienti, prima la farina di mandorle, a seguire la farina integrale e infine il lievito.

Diamo sapore con i semi di anice, indicativamente 3 cucchiaini sono sufficienti ma per un sapore più intenso possiamo aumentare le quantità. Viceversa, possiamo ridurle.

Ammorbidiamo l'impasto con la bevanda vegetale (non dovrà essere troppo liquido) e mescoliamo bene fino a quando non risulterà omogeneo e morbido.

Versiamo metà dell'impasto nello stampo con diametro da 20 cm per il nostro ciambellone, se utilizziamo uno stampo non antiaderente ricordiamoci di oliarlo prima di aggiungere il composto.

Creiamo il secondo strato omogeneo con la marmellata aiutandoci con un cucchiaino e infine ricopriamo con la metà rimasta dell'impasto.

Inforniamo a 180 gradi per 45 minuti, lasciamolo riposare per qualche minuto prima di sformarlo; lasciamo riposare prima di servirlo.