



Ciambella ai mandarini - [Visualizza sul sito](#)  
di paperacasinara

dolce - ciambella - mandarini

560 gr. di zucchero  
500 gr. di mandarini non trattati (circa 5)  
200 gr. di albumi (circa il quantitativo di 6 uova)  
120 gr. di farina 00  
80 gr. di farina di mandorle  
80 gr. di burro  
30 gr. di zucchero di canna  
8 tuorli  
2 cucchiaini di liquore al mandarino  
1 bustina lievito in polvere per dolci  
sale.

Portare a bollore gr. 400 di acqua con gr. 400 di zucchero e, quando lo sciroppo sarà spumeggiante, farvi sobbollire per una decina di minuti circa 300 gr. di mandarini tagliati precedentemente a rondelle di circa mm 5 con tutta la buccia; lasciarli quindi a raffreddare nello sciroppo. Infine farli sgocciolare su di una gratella.

Unire quindi allo sciroppo le scorze dei mandarini rimasti e riportali sul fuoco. Dopo averle fatte cuocere per circa 5/6 minuti, toglierle e frullarle, mentre lo sciroppo si lascerà sul fuoco a fuoco basso per far sì che si rapprenda e diventi denso e piuttosto viscoso.

Montare quindi i tuorli con 100 gr. di zucchero semolato e lo zucchero di canna, unire poi la farina di mandorle, il burro fuso, le scorze di mandarino frullate, 2 cucchiaini di liquore, il succo dei mandarini rimasti ed il lievito.

Montare gli albumi con un pizzico di sale, e verso la fine aggiungere gr. 60 di zucchero versato a pioggia. Incorporarli quindi al composto di tuorli.

A questo punto completare unendo la farina 00.

Imburrare uno stampo a ciambella di cm. 24 ed alta 7 cm., e foderare il fondo con una striscia di carta da forno, ed imburrare anche la carta, quindi disporre in modo di accavallarle le fettine di mandarini.

Versarvi quindi sopra l'impasto delicatamente, in modo da non spostare le fettine, ed infornare a 190°C per 40 minuti circa.

Far raffreddare la ciambella e sformarla, lucidarla spennellandola con lo sciroppo. Servire con alcuni spicchi di mandarino e lo sciroppo sgocciolato sopra il tutto.

