



CIAMBELLA DELLA NONNA SENZA GLUTINE CON NUTELLA®

Ciambelle e muffin | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per: 12 ciambelle - Porzione: 1 ciambella

INGREDIENTI

- 2 uova sbattute
- 2 tazze di latticello
- 60 ml di burro fuso
- 1,2 l di farina senza glutine
- 240 ml di zucchero
- 36 g di bicarbonato
- 18 g di lievito in polvere
- 36 g di sale
- 36 g di gomma di xantano
- 250 g di Nutella® per la decorazione

PREPARAZIONE

Miscelate tutti gli ingredienti secchi in una ciotola e mettetela da parte.

Miscelate tutti gli ingredienti umidi e aggiungeteli a quelli secchi, mescolando manualmente con un cucchiaino di legno.

Lasciate riposare l'impasto per 20 minuti, quindi stendetelo su una tavola aiutandovi con la farina di riso.

Ritagliate dei cerchi da 9 cm, con un foro centrale da 1,5 cm, e infornate a 180 °C fino a quando non acquistano un bel colore dorato, per circa 20 minuti.

Togliete dal forno e lasciate raffreddare per 5 minuti.

Spalmate 21 g di Nutella®. Spolverate con nocciole (facoltativo).

Ricetta facoltativa per la ciambella normale.

Usate 1,2 l di farina multiuso ed eliminate la gomma di xantano e la farina senza glutine. Quindi seguite il metodo di miscelazione.