

Ciambella alla cannella

La **ciambella alla cannella** è ottima per iniziare alla grande una giornata, perfetta anche per merenda al pomeriggio. Ricca di aromi e sapori tipicamente invernali (cannella, melassa, cioccolato) allieterà le vostre giornate sotto il periodo natalizio!

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 45-50 minuti

Dosi per: 1 ciambella alla cannella

Ingredienti per la base

400gr di farina

1 bustina di lievito per dolci

1 cucchiaino di cannella in polvere

200gr di olio d'oliva

130gr di zucchero

250gr di melassa

300ml di sidro di mele

4 uova

Ingredienti per farcire e decorare

crema spalmabile gianduia

zuccherini colore oro

ribes rossi

cannella in stecche corte

Preparazione della ciambella alla cannella

1. Setacciamo farina, lievito e cannella in una ciotola.

2. In una seconda ciotola versiamo l'olio d'oliva, lo zucchero, la melassa, il sidro e le uova e misceliamo con una frusta.
3. Aggiungiamo gradualmente gli ingredienti secchi mentre misceliamo l'impasto (un cucchiaino alla volta).
4. Imburriamo lo stampo ciambella e versiamo l'impasto all'interno.
5. Cuociamo in forno statico a 170°C per 45 minuti.
6. Sforbiamo e lasciamo raffreddare completamente. Quando si sarà intiepidito rovesciamo lo stampo su una gratella e smodelliamo la ciambella.

Farcitura e decorazione della ciambella alla cannella

1. Con un cucchiaino dressiamo la crema spalmabile gianduia sulla sommità della ciambella.
2. Aggiungiamo qualche zuccherino color oro.
3. Adagiamo sopra qualche stecca di cannella e ribes rossi.

Conservazione: La **ciambella alla cannella** può essere conservata in un contenitore a chiusura ermetica a temperatura ambiente per 4-5 giorni.

Consigli per gli acquisti: accessori [Decora](#)





