

Ciambella rustica con albicocche ed ananas

Ingredienti e metodo

g. 150 fruttosio
g. 300 tuorli d'uovo
g. 200 albume d'uovo
g. 1 sale

Montare a schiuma gli ingredienti

g. 600 margarina vegetale senza grassi idrogenati
g. 100 fruttosio a velo
g. 3 essenza di liquore al maraschino
n°1 bacca di vaniglia

Montare anche questa massa avendo cura di portare la margarina vegetale a temperatura ambiente prima di utilizzarlo.

g. 175 farina 00
g. 175 farina di kamut®
g. 300 fecola di patate

Setacciare i tre ingredienti

g. 200 albicocche disidratate a cubetti
g. 200 ananas disidratato a cubetti

Metodo

Unire delicatamente le due masse montate ed aggiungere mescolando dal basso all'alto le farine setacciate.

Unire la frutta disidratata accubettata.

Ungere gli stampi a forma di ciambella e riempirli con l'impasto fino a poco più della metà della loro altezza.

Cuocere a 185°C per 30/35 minuti.