

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.