

Ciambella Biscoff®

10 passaggi
8-10 porzioni

Questa splendida ciambella attirerà tutti gli sguardi durante le festività. Scenografica, elegante e ancora più golosa grazie all'inconfondibile tocco Biscoff.

Ingredienti

360 g di farina 00
1 cucchiaio di lievito in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino di sale
230 g di burro non salato a temperatura ambiente
230 g di formaggio spalmabile a temperatura ambiente
350 g di zucchero semolato
6 uova grandi a temperatura ambiente
1 cucchiaio di estratto di vaniglia
200 ml di latte intero

Per la decorazione:

6 cucchiai di crema spalmabile Biscoff
2 biscotti Biscoff sbriciolati grossolanamente

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.
2. In una ciotola capiente, mescolare la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e il sale.
3. In un'altra ciotola, lavorare il burro e il formaggio spalmabile con una planetaria fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere lo zucchero e continuare a montare a velocità media per circa 5 minuti, fino a ottenere una consistenza chiara e soffice.
4. Aggiungere 3 uova, una alla volta, incorporandole completamente prima di aggiungere la successiva. Dopo il terzo uovo, unire 3 cucchiai della miscela di farina. Continuare aggiungendo le restanti 3 uova, una alla volta. Incorporare infine l'estratto di vaniglia.
5. Aggiungere un terzo della miscela di farina e mescolare a bassa velocità fino a incorporarla. Unire metà del latte e mescolare nuovamente. Ripetere il procedimento alternando la restante farina e il latte fino a ottenere un impasto omogeneo.
6. Imburrare e infarinare uno stampo da Bundt Cake da 24 cm oppure utilizzare uno spray staccante per dolci.
7. Versare l'impasto nello stampo e batterlo delicatamente sul piano di lavoro alcune volte per distribuirlo uniformemente.
8. Cuocere per circa 45 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata e uno stecchino inserito al centro uscirà pulito.
9. Lasciare raffreddare il dolce nello stampo per 20 minuti. Sformarlo e trasferirlo su una gratella fino al completo raffreddamento.

10 Scaldare la crema spalmabile Biscoff fino a renderla fluida, distribuirla sulla superficie della torta e completare con i biscotti Biscoff sbriciolati.1. Preriscaldare il forno a 180 °C.