

CIAMBELLA POTIZA ALLA GIUFFRIDA

Ingredienti per 8/10 persone:

Per la pasta:

- farina 400g.,
- burro 100g.,
- 3 dita circa di latte tiepido,
- 15g. di lievito di birra,
- 2 uova,
- un tuorlo,
- zucchero 60g.,
- scorza di limone,
- sale.

Per la farcia:

- noce 100g.,
- cioccolato fondente 80g.,
- pane grattugiato 80g.,
- 80g. di burro,
- zucchero 50g.,
- un dito di latte,
- uvetta 20g.,
- scorza di limone,
- chiodi di garofano,
- cannella,
- noce moscata,
- zucchero a velo.

Per la pasta, sciogliete il lievito in 3 cucchiaini di latte, amalgamate un cucchiaino di farina e lasciate lievitare. Impastate con gli altri ingredienti e fate lievitare finché la pasta raddoppia.

Per la farcia, sciogliete il cioccolato nel latte, unite il pane rosolato nel burro, le noci tritate, l'uvetta, lo zucchero, la scorza di limone e le spezie. Stendete la pasta in un rettangolo di 15x30 cm. circa, distribuitevi la farcia lasciando un bordo di 2 cm. e formate prima un rotolo e poi una ciambella. Scaldare il forno a 190° e cuocete per 40 minuti. Servite la ciambella fredda e spolverizzata con zucchero a velo.

Se preferite fate profumare l'uvetta facendola ammorbidire in acqua e poco brandy.

La pasta conviene stenderla su un canovaccio infarinato che poi solleverete ai bordi per arrotolare il dolce con facilità.