Ciambellone all’acqua e coulis di fragole gluten free

Autore : Foodici

Data : 27 Maggio 2016



Dolce sofficissimo, senza latte e *gluten free*

Il ciambellone è il classico dolce che si prepara spesso per la merenda o colazione genuina come ci insegnavano le nostre nonne, questa ricetta, inoltre, è *gluten free,* ideale anche per chi è intollerante al glutine e al latte o chi soffre di celiachia.

Un ciambellone sofficissimo è reso ancora più goloso perché accompagnato dalla *coulis* di fragole, da provare assolutamente.

Ingredienti:

Per il ciambellone:

- 3 uova
- 200 g di zucchero semolato
- 130 g di olio di semi
- 130 g di acqua tiepida
- q.b. buccia di limone grattugiato
- 250 g di farina per dolci *gluten free*
- 1 bustina di lievito per dolci senza glutine
- 1 pizzico di sale

Per la *coulis* di fragole

- 15 fragole
- 40 g di zucchero semolato
- q.b. buccia di limone non trattati grattugiata

Preparazione

Montate le uova con lo zucchero, quando il composto sarà diventato gonfio e spumoso aggiungete l'olio, poi l'acqua, un pizzico di sale, il limone grattugiato, la farina e il lievito. Amalgamate bene tutto il composto e versatelo nello stampo per ciambellone. Infornate in forno ventilato caldo a 170 ° C circa per 40 minuti circa, nel caso fate la prova con lo stecchino di legno. Intanto che il ciambellone è in forno preparate la vostra *coulis* di fragole.

Per la *coulis*, lavate bene le fragole, eliminate il picciolo e tagliatele in quattro parti e mettetele in un tegame a fiamma bassa per qualche minuto giusto il tempo che le fragole appassiscano. Unite alle fragole lo zucchero e il succo di limone e mescolate il tutto mantenendo sempre la fiamma bassa finché non sarà liscia.

Se preferite una salsa ancora più liscia potete filtrarla con un colino. Quando il ciambellone si sarà raffreddato sopra la gratella con l'aiuto di un cucchiaino disponete la vostra coulis di fragole.

