

DOLCI E DESSERT

Ciambelline alla frutta

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 8 persone

Zucchero semolato	200 g
Gelatina di albicocche	100 g
Farina bianca 00	80 g
Rum bianco	80 g
Fecola di patate	40 g
Uva moscato	16 acini
Fichi	8
Uova	2
Sale	

PER GLI STAMPINI

Burro	poco
-------	------

■ Preparazione

- 1 Imburrate e infarinate otto stampini del diametro di cm 10, con foro centrale. Montate le due uova intere con 100 g di zucchero e un pizzico di sale; quando avrete ottenuto un composto soffice e gonfio unite 60 g di farina e la fecola di patate, fatte cadere insieme a pioggia da un setaccio.
- 2 Mescolate con un cucchiaino di legno, con un movimento dall'alto verso il basso e viceversa; mettete l'impasto in una tasca di tela impermeabile munita di bocchetta rotonda liscia e distribuitelo uniformemente negli stampini.
- 3 Passateli quindi in forno già caldo a 180 gradi per 15 minuti. Nel frattempo versate in una casseruolina 30 g d'acqua e il restante zucchero; fatelo sciogliere su fuoco basso sino ad ottenere uno sciroppo limpido.
- 4 Levatelo dal fornello ed unite il rum, mescolando bene. Sformate le pastine in un largo piatto o su un vassoio coperto con un foglio di alluminio; mentre sono ancora bollenti pennellate con tutto lo sciroppo al rum, anch'esso caldo, poi lasciatele raffreddare.

- 5 Pelate i fichi ed incideteli con due tagli a croce, senza però arrivare al fondo; mettete al centro di ognuno due acini di uva.
- 6 Appena le ciambelline saranno fredde pennellatele con la gelatina sciolta su fuoco basso e diluita con un cucchiaino di rum. Disponetele in un piatto piano e al centro di ognuna collocate un fico.