



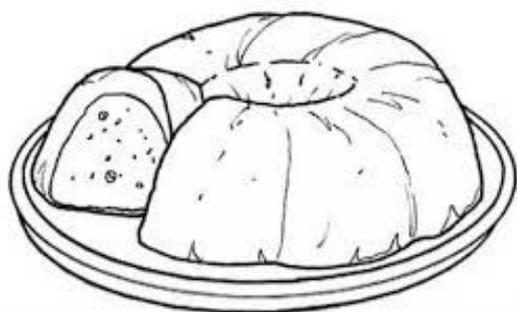
GIUBILEO IN ORATORIO!

GENNAIO 2025

RICETTA IN FAMIGLIA - LA CIAMBELLA DELLA PACE

La famiglia si ritrova in cucina per realizzare un semplice e gustoso dolce. Proponiamo una ricetta per collaborare insieme, ma anche per creare uno spazio di dialogo. Mentre si cucina ci si esprime più liberamente, ci si racconta. La ricetta proposta mescola impasto chiaro e scuro, sapore dolce e amaro. **Quando le diversità si accolgono e si mescolano, si gusta la pace!**

La ciambella bicolore è una torta soffice e scenografica: abbiamo, infatti, aromatizzato e colorato metà dell'impasto con il cacao per creare un piacevole contrasto sia alla vista che al palato.



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 23 CM DI DIAMETRO

zucchero 200gr
Farina 300gr
Burro 150gr (temperatura ambiente)
Latte intero 170 gr (temperatura ambiente)
Uova 4
Bacello di vaniglia
Sale fino
Lievito in polvere per dolci 8 gr

PER L'IMPASTO CHIARO: Farina 50 gr

PER L'IMPASTO SCURO: Cacao amaro in polvere 10gr

Per preparare la ciambella bicolore iniziate dall'impasto: in una ciotola mettete il burro tagliato a quadretti, aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale, mescolate fino ad ottenere un impasto amalgamato.

In un'altra bacinella rompete le uova, sbattetele con una forchetta e poi versatele poco alla volta nel composto zucchero-burro.

Aggiungete anche i semi di un baccello di vaniglia.

Setacciate 300 gr di farina con il lievito e aggiungetele all'impasto un cucchiaio alla volta e quando tutto sarà amalgamato versare a filo il latte. Dividete l'impasto in due ciotole: nella prima versate 2/3 di impasto, nella seconda ciotola il restante. Nella ciotola con più impasto aggiungete altri 50 gr di farina, setacciandola con un colino. Nell'altra ciotola aggiungete i 10 gr di cacao amaro, sempre setacciandolo con un colino.

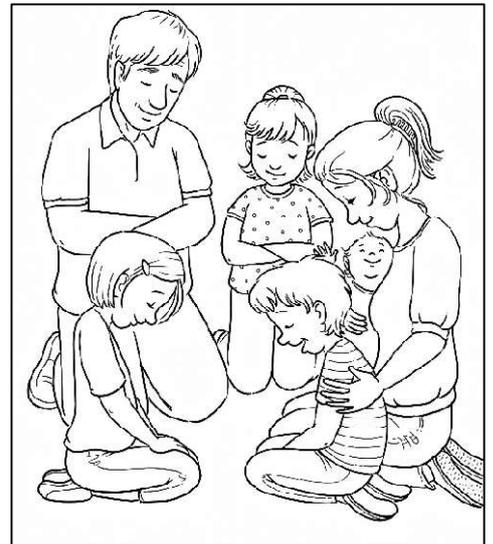
Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella da 23 cm di diametro e versate metà dell'impasto chiaro, distribuitelo in modo uniforme riempiendo lo stampo.

A questo punto versate delicatamente tutto l'impasto al cacao nello stampo e concludete versando quel che rimane dell'impasto chiaro. Infornate la ciambella in forno preriscaldato a 170° per 50 minuti. Sfornate la ciambella e quando sarà raffreddata, sformatela capovolgendo lo stampo.

Capovolgete di nuovo la ciambella su un piatto di portata, in modo da mostrare un abbraccio tra lo stampo bianco e quello nero: quando le diversità si accolgono gustiamo la pace!

PREGHIERA FINALE

Signore Gesù, che hai detto ai tuoi apostoli
"vi lascio la pace, vi do la mia pace",
aiutaci a custodire la pace tra noi
e a passarla alle persone vicine a noi,
perché arrivi agli estremi confini del mondo!
Ricordaci, Signore,
che la pace se nasce dal nostro cuore
può diffondersi nel mondo!
Aiutaci ad accoglierla e a donarla
per vivere, insieme, un vero Giubileo
di Gioia e Speranza!



Padre nostro...

Dopo aver realizzato la tua ciambella e...
prima di gustarla in famiglia

MANDA UNA FOTO SUL NUMERO DELL'ORATORIO
Whatsapp 351. 3818187

N.B. Tutte le immagini verranno esposte in Oratorio!