

Chiffon Cake (rivisto e modificato da Matteo)

Ingredienti:

285gr farina oo, 300 gr zucchero, 8 uova xl (10 se piccole, circa 280 gr di albume e 150 gr di tuorli), 195 ml latte, 120 gr olio semi di mais, 1 bustina lievito chimico per dolci, 1 bustina da 8 grammi di cremor tartaro, un pizzico sale, limone grattugiato, aroma vaniglia.

Forno preriscaldato 160°

Unire: farina, zucchero (meno 1 cucchiaio), lievito e sale setacciati in una grossa ciotola e amalgamare con olio, latte, scorza, aromi e lasciare così.... In questa fase si può usare lo sbattitore elettrico.

Montare a neve fermissima gli albumi con il cremor tartaro.
Montare a parte i tuorli con il cucchiaio di zucchero.



Aggiungere le uova montate all'impasto preparato e amalgamare con una cucchiaio di legno o teflon.



A seguire, amalgamare gli albumi. In queste fasi ritengo inopportuno usare lo sbattitore, sgonfierebbe gli albumi e i tuorli montati.



Versate il tutto nello stampo (possibilmente originale) o, in alternativa, una ciambelliera in alluminio da 30 cm, possibilmente con il fondo asportabile e vale la regola x tutti gli stampi **DI NON IMBURRARE MAI**. Cuocetelo in un ripiano inferiore a 160°x50 minuti e a 175°x10 minuti



Dopo circa 20 minuti si noterà già la crescita.



Terminata la cottura prendete lo stampo e capovolgetelo sul collo di una bottiglia lasciandolo raffreddare come i panettoni, in modo che l'interno non "imploda" su se stesso.

visto da sotto.



Dopo raffreddato toglietelo da testa in giù e con una spatola o una lama sottile, staccatelo dalle pareti, capovolgetelo sul vassoio e anche il tubo centrale verrà via, se non viene, aiutarsi con la lama inserendola tra il dolce ed il fondo.



Se è stata eseguita una buona cottura, alla pressione della mano la parte compressa ritorna indietro al suo posto.

Spolverizzare con zucchero a velo.

