

Plum cake alle carote...con sorpresa



Ricordate le "CAMILLE" del Mulino Bianco?

Magari mi sbaglio, ma credo che il boom delle torte alla carota sia cominciato proprio da lì.

Quando ero piccola ne andavo pazza, erano le mie merendine preferite, benchè di merendine non ne abbia mai fatto gran consumo (la mia mamma preferiva di gran lunga una ciambella o crostata fatta in casa ai prodotti confezionati).



Con un tenero sorriso ricordo quando, appena uscite sul mercato, durante gli spot pubblicitari mio padre scuoteva la testa scettico dicendo *"Ecco, non sanno più cosa inventare...ora ci mancavano anche le carote nelle torte"*. Già, le carote non gli sono mai piaciute troppo!

Ma se lui era prevenuto, io bambina ero stuzzicata da quella novità e un giorno convinsi la mamma a comperarmi un pacco di Camille; le assaggiammo insieme...fu subito conquista.

E insieme decidemmo di giocare un piccolo scherzetto a papà!

Una sera dopo cena con la faccina innocente gli dissi *"papà, chiudi gli occhi e apri la bocca, ti faccio assaggiare una cosa"* e giù via un pezzetto di merendina.

"mhmmmmh, che buona, cos'è? L'hai fatta tu con la mamma?"

"No papà, sono le tortine alla carota che critichi tanto in TV!" e da allora zitto e muto come un pesce davanti alla pubblicità ma famelico come un lupetto davanti al pacco di Camille!

E poi dicono i bambini...

Dopo tanti anni ho riassaggiato queste merendine nella nuova versione, più buona (in teoria) ma ne sono rimasta un po' delusa.

Non era lo stesso sapore che ricordavo da piccola, chissà magari crescendo i gusti cambiano ed i ricordi conservano sempre un qualcosa di speciale rispetto alla realtà, o forse quella nuova ricetta non le ha poi migliorate così tanto, almeno per me!

Però il pallino di una bella tortina alla carota mi è rimasto e visto che a fare pasticcini in cucina mi diverto un mondo ho deciso che avrei provato a farmelo da sola un bel plum cake carotoso.

E giacchè c'ero, perchè non approfittarne per smaltire anche un po' di Nutella?

Insomma, questo è quello che è venuto fuori dal pasticciamento.

Plum cake alle carote e nutella

Print

Prep time

20 mins

Cook time

40 mins

Total time

1 h

Per uno stampo 30×11 cm

Author: Federica

Recipe type: Plum cake

Serves: 8-10

Ingredienti

- 120 gr di farina 00
- 80 gr di fecola
- 100 gr di burro morbido
- 2 uova
- 50 gr di zucchero bianco
- 50 gr di zucchero di canna
- 180 gr di carote già pulite
- nutella q.b. (mai troppa!)
- 1 bustina di lievito
- cannella in polvere
- latte q.b. (50ml circa)
- sale
- zucchero a velo

Procedimento

1. Grattugiare le carote con la grattugia a fori larghi, strizzarle bene e lasciarle asciugare su carta da cucina in modo da eliminare tutta l'acqua.
2. In una ciotola lavorare a crema con le fruste elettriche il burro morbido con i due tipi di zucchero e un pizzico di sale, fino ad ottenere una crema soffice.
3. Aggiungere i tuorli uno alla volta, incorporando il successivo solo dopo che l'altro è stato ben assorbito.
4. Aggiungere una spolverata di cannella poi, piano piano con una spatola, incorporare la farina setacciata con il lievito, alternandola al latte se il composto diventa troppo sodo.
5. Amalgamare bene, unire le carote e mescolare ancora.
6. Aggiungere infine gli albumi montati a neve ferma con un goccio di succo di limone, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
7. Versare metà dell'impasto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato.
8. Distribuire qua e là cucchiaini di nutella in quantità a piacere.
9. Ricoprire con il resto della pasta, e terminare con qualche altra cucchiata di nutella in superficie.
10. Infornare a 180°C per circa 40 minuti (fare la prova stecchino).
11. Lasciar raffreddare su una gratella e servire cosperso di zucchero a velo.

Note

Un'alternativa veloce è usare le carote julienne in busta da tagliuzzare con le forbici. Non le amo da condire in insalata perchè troppo secche ma per i dolci sono perfette, asciutte all'osso!



Un abbraccio e buona merenda.