Torta al burro di arachidi. Super Pippo e la colazione nocciolosa.



Ve lo ricordate Super Pippo , il supereroe ispirato a Superman, in cui il goffo ed imbranato Pippo, alter ego del razionale ed efficiente Topolino, si trasforma dopo aver mangiato le spagnolette (alias delle particolari noccioline americane)?

E se all'improvviso vi si presentasse a colazione?

Al momento di spagnolette in casa ho solo quelle di filo da cucito (non che sia una sarta, al contrario, ma qualche bottone ogni tanto tocca pure riattaccarlo!); in compenso c'era un bel barattolo di crema di arachidi in dispensa, bottino di una delle ultime incursioni al NaturaSì, che dopo essere stato prontamente aperto subito dopo l'acquisto, è passato al solito nel dimenticatoio. Fino a due giorni fa!!!!

Allora prendi uova, zucchero e farina, aggiungi un pizzico di fantasia, mescola con cura, passa in forno per la tintarella, un'incipriata di zucchero a velo e la colazione nocciolosa per Super Pippo è lì pronta in bella mostra in compagnia di una bella tazza di latte e caffè.

Che dite…gli piacerà?



Torta al burro di arachidi con gocce di cioccolato

Print
Prep time
20 mins
Cook time
50 mins
Total time
1 h 10 mins

Per uno stampo da 22 cm
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 8-10
Ingredienti

- 180 gr di farina
- 60 gr di fecola
- 130 gr di zucchero
- 3 uova
- 40 gr di burro
- 125 gr di crema di arachidi
- latte q.b.
- cioccolato fondente tritato (o gocce di cioccolato)
- 12 gr di lievito (poco meno di 1 bustina intera)

- un pizzico di sale
- zucchero a velo

Procedimento

1. Setacciare le farine con il lievito.
2. Fondere il burro e unirlo alla crema di arachidi, mescolando bene fino ad ottenere una crema omogenea e fluida.
3. In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a che sono belli sodi e gonfi.
4. Aggiungere a piccole cucchiaiate il composto di arachidi, alternando con poco latte se il tutto diventa troppo consistente e difficile da mescolare.
5. Quando il composto è ben amalgamato, cominciare ad aggiungere pian piano le farine, incorporandole delicatamente con una spatola senza formare grumi.
6. Aggiungere poco alla volta gli albumi montati a neve ferma con un goccio di succo di limone, con movimenti leggeri dal basso verso l'alto.
7. Unire infine il cioccolato tritato (o le gocce).
8. Trasferire in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45-50 minuti, fino a che la superficie risulta bella colorita (prova stecchino sempre valida).
9. Una volta sformata, lasciar raffreddare la torta su una grata per dolci e servirla cosparsa di zucchero a velo.

Note
Ho usato una crema bio 100% arachidi senza aggiunta di altri ingredienti.



Un abbraccio e buona colazione nocciolosa a tutti.