Mini cake all’arancia e cioccolato. Morbidi profumati e…

…delicatamente dolci. Vi piace l’idea?

Dopo i fiaschi dello scorso week end e la conseguente astinenza, oggi avrei proprio voglia di cominciare la nuova settimana con un bel dolcetto e voi…mi fate compagnia?

I pasticci in cucina stavolta sono stati piuttosto proficui ma c’è da dire che con il sole splendente e il cielo azzurro parto già con una marcia in più, almeno in fatto di buon umore. Presente quando ti alzi dal letto canticchiando e parli parli parli tutto il giorno ininterrottamente come un registratore impazzito? Ecco, tra sabato e domenica ero praticamente così! Ci mancava poco che il pupo cominciasse a fare la danza della pioggia nella speranza che mi si staccasse la spina! Se non lo ha fatto è solo perchè sapeva di rischiare il letargo culinario (il mio!) e il digiuno (il suo!)…fuuuuuuuurbo!!!

E poi dovevo inaugurare i mie bei stampini nuovi di zecca! Oddio, proprio così nuovi no, li avevo comprati da un bel po’ (solita attrazione fatale delle offerte promozionali) e per un bel po’ li avevo dimenticati nello stipetto della cucina. In fondo l’affare l’avevo fatto, che poi si usasse o no…stai lì a guardare…

Beh, ieri improvvisamente me li sono ricordati (visto? il sole e il caldo mi fanno tornare pure la memoria ^_*) e, detto fatto, li ho messi all’opera. Come?

CIOCCOLATO bianco, **ARANCIA**, stick di **MELA** e granella di **NOCCIOLE**…può bastare?

mhhhhh, manca ancora qualcosina…vediamo…la **CANNELLA**!

Un bel pizzico di cannella e via…pronti a mettere le mani in pasta?

Io sì…cominciamo!

Mini cake all’arancia e cioccolato

Print
Prep time
20 mins
Cook time
35 mins
Total time
55 mins

Per circa 10 tortine
Author: Federica
Recipe type: Torte
Serves: 10
Ingredienti

- 120 gr di farina
- 80 gr di fecola o maizena
- 2 uova

- 100gr di zucchero di canna
- 125 gr di mascarpone
- 110 gr di cioccolato bianco
- 25 gr di bastoncini di mela essiccati
- 2 cucchiai di granella di nocciole tostate
- ½ tazzina da caffè di Cointreau (o Grand Marnier o altro liquore all'arancia)
- 10 gc di olio essensiale d'arancia
- 12 gr di lievito per dolci
- 1 noce di burro
- cannella in polvere
- sale

Procedimento

1. Fondere il cioccolato a bagnomaria con una noce di burro, mescolando continuamente a fuoco basso e facendo attenzione che l'acqua non raggiunga il bollore.
2. Lasciarlo intiepidire.
3. In una ciotola lavorare a crema il mascarpone con il liquore, l'olio essenziale (o la scorza grattata) d'arancia e un pizzico di cannella.
4. Tenere da parte.
5. Montare a spuma le uova con lo zucchero di canna e un pizzico di sale fino a che risultano ben gonfie e spumose.
6. Aggiungere la crema di mascarpone, sempre continuando a mescolare.
7. Unire il cioccolato fuso, mescolando delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo.
8. A questo punto unire pian piano le farine, setacciate insieme con il lievito, incorporandole a mano con una spatola, e continuare a lavorare fino ad ottenere un composto senza grumi e abbastanza denso (altrimenti le mele andranno a finire sul fondo!).
9. Se fosse necessario, unire un altro cucchiaio di farina.
10. Per ultimo, incorporare i bastincini di mela spezzettati e la granella di nocciole.

11. Versare il composto in uno stampo da 20-22 cm imburrato e infarinato o in mini stampini tipo muffins e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 35-40 minuti (fare la prova stecchino).
12. Sformaree lasciar raffreddare su una gratella.
13. A piacere spolverare di zucchero a velo prima di servire.

Un abbraccio e buon inzio settimana a tutti voi ^__^