

Plum cake noci e marmellata d'arance. Dolcetto scherzetto!



Buondì ragazzi, il week end è alle porte e con lui stavolta anche Halloween ma a dir la verità non c'entra nè col dolcetto nè con lo scherzetto di oggi. Anzi, proprio ad essere sincera non è che sia una grande fan di questa festa che trovo un po' poco in sintonia con la nostra cultura e le nostre tradizioni.

Lungi da me però fare la parte della guasta feste, anzi. L'intenzione era invece quella di ingolosirvi un po' con questo dolcetto un tantino birbantello con cui ho giocato uno scherzetto alla mio golosone ^__^

Luuuuuui sostiene apertamente di NON amare la marmellata di arance. Infatti mi ero accora già in questa occasione di quanto proprio non la potesse sopportare (si' ehhhh come no)!!!

Io però le scorte le devo pur smaltire, visto che mettere freno alla produttività della mamy è impresa impossibile. E allora?

Beh, quando ho visto questo plum cake dalla Simo all'istante mi si è accesa una lampadina: prugne...che buono dev'essere! Ma le prugne sono frullate... aspetta aspetta

un po'... frutta frullata... marmellata... più o meno a consistenza ci siamo... quasi quasi...

Insomma, come direbbe l'altra Simo, m'è partito l'embolo e l'unica cosa che ho potuto fare è stato mettere le mani in pasta, ovviamente in incognito!

"mhhhhh, che profumino. Che stai facendo?"

"mah niente, un piccolo esperimento! Un plum cake con le noci"

"ahhhh, si può assaggiare?"

"beh, almeno aspetta che lo sforni e si freddi!!!!!"

"allora si puooooò? Fa un profumo..."

"vabbè dai, se proprio non ce la fai più! Ma solo una fettina,

U-NA!...com'è?"

"mhhhh, bbbono...mhhh questo lo devi assaggiare, sennò non sai che ti perdi...

...mhhh **SPE CIA LE!**"

"sì sì ok dopo lo assaggio, se lo dici tu che è **SPE CIA LE!!!!**"

(E tu non sai che mangi)...ma questo non glielo detto! So' birba?

Vi riporto la ricetta così come l'ho fatta



PLUM CAKE NOCI e MARPELLATA d'ARANCE

Print

Prep time

15 mins

Cook time

50 mins

Total time

1 h 5 mins

Per uno stampo 30×11 cm

Author: Federica

Serves: 10-12

Ingredienti

- 250 gr farina 00
- 150 gr di zucchero di canna
- 2 uova
- 75 gr di olio di semi di girasole
- 1 vasetto di yogurt bianco intero
- 180 gr di marmellata di arance
- 80 gr di noci tritate grossolanamente
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 10 gc di olio essenziale d'arancia
- 12 gr di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Procedimento

1. In una ciotola montare le uova con lo zucchero fino a che saranno belle gonfie.
2. Aggiungere l'olio a filo, la marmellata poco alla volta, poi lo yogurt, e l'olio essenziale (in mancanza usare della scorza d'arancia grattugiata) amalgamando bene.
3. A questo punto unire la farina setacciata con la cannella ed il pizzico di sale.
4. Da ultimo aggiungere le noci tritate. e amalgamare bene il tutto.
5. Versare l'impasto ottenuto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato e cuocere a 180°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino!).
6. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella.



Buona colazione e buon week end a tutti ^__^