

Marmellata al caffè. Pane, burro e...



Buongiorno a tutti ragazzii, avete voglia di cominciare la settimana con una piccola pausa di dolcezza?

Beh, per quella di oggi è tardiormai, ma per la colazione di domani vi offro una bella fetta di pane con burro e...

"marmellata! capiraaaaaaaaai!!!!" direte voi

"marmellata sì, ok...ma quale?" vi chiedo io ^_^

Ohohhhhhhhhhh che sarà questa marmellata scura scura, cosa avrà di tanto speciale se Calimero vi assicura che vi farete crescere anche i baffi pur di leccarveli?

Suvvia di do qualche piccolo indizio.

Chicchi marroni dopo tostatura

Polvere più o meno sottile dopo macinatura, a seconda dell'uso

Profumo inebriante, caldo, avvolgente, " 'na tazzulelle" che ti rimette al mondo

Cosa sarebbe la colazione, il dopo pranzo, la pausa pomeridiana senza di lui?

Una vecchia pubblicità recitava “col ***** di montagna il gusto ci guadagna”

E un'altra ancora “più lo mandi giù e più ti tira su”

Allora..avete capito adesso di cosa sto parlando?

Come no?!?!?!? Non ci credo!!!

Suvvia, assaggiate una fetta e scoprirete l'arcano!

P.S. vi avverto che il finale potrebbe essere a sorpresa ^__^



[ricetta tratta da qui]

Marmellata al caffè

Print

Prep time

15 mins

Cook time

30 mins

Total time

45 mins

Per 3-4 vasetti

Author: Federica

Recipe type: Marmellate

Serves: 3-4

Ingredienti

- 1 kg di mele al netto

- 400 gr zucchero
- 3 cucchiaini pieni di caffè solubile
- 3 cucchiaini di polvere di caffè

Procedimento

1. Sbucciare e tagliare le mele a pezzetti, metterle in una pentola capiente adatta alla cottura in micro e farle andare alla max potenza (per me 750W) per una decina di minuti.
2. Frullarle con il frullatore a immersione, unire lo zucchero, il caffè solubile, sciolto in una tazzina di acqua calda, e la polvere di caffè.
3. Cuocere ancora, sempre alla max potenza, per circa 15 minuti (far sempre la prova "piattino").
4. Invasare la marmellata bollente, rimettere in micro i vasetti giusto il tempo perchè prendano il bollore e chiuderli bene.
5. Avvolgere i vasetti caldi con un panno e lasciarli così fino a che saranno del tutto freddi. Faranno il sottovuoto da sè!

Note

Versione tradizionale

Cuocere le mele a pezzetti in una pentola capiente fino a che saranno morbide, frullarle con il minipimer, aggiungere lo zucchero (a questo punto la consistenza tornerà più liquida ma è normale), il caffè solubile, sciolto in una tazzina di acqua calda, e la polvere di caffè.

Rimettere sul fuoco a bollire e continuare a cuocere, mescolando in continuazione per evitare che attacchi sul fondo, fino a raggiungere la consistenza "marmellatosa" (valida la prova piattino).

Invasare e chiudere immediatamente i vasetti.

Avvolgerli bollenti, mano mano sono pronti, in una tovaglia e lasciarli raffreddare completamente: faranno il vuoto da soli.



E adesso siete pronti per il finale?

Secondo voi, dopo aver sperimentato questo, cosa poteva succedere?

ESATTO!!!

Ad una parte di marmellata **ho aggiunto un pizzico di peperoncino in polvere** per una colazione carica di energia. Spalmata su su una fettina di quel Pan di Spagna col pizzico la giornata parte in quinta!

Ragazzi vi ho convinti...mi fate compagnia per la colazione?

Vi aspetto anche con una bella fetta di questa e partecipo al simpaticissimo contest di Cappuccino & Cornetto



