Plum cake alle banane con noci e fichi secchi. Rustico col cuore

Indovinami, indovino
tu che leggi nel destino:
l'anno nuovo come sarà?
Bello, brutto, o metà e metà?
"Trovo stampato nei miei libroni
che avrà di certo quattro stagioni,
dodici mesi, ciascuno al suo posto,
un carnevale e un ferragosto,
e il giorno dopo del lunedì
avrà sempre un martedì.
Di più per ora scritto non trovo
nel destino dell'anno nuovo:
per il resto anche quest'anno
sarà come gli uomini lo faranno"
["Filastrocche in cielo e in terra" di Gianni Rodari]

Ci siamo!

Un giorno, solo un altro giorno e poi, nella notte di magia l'anno vecchio scapperà via, non sarai ancora addormentato e uno nuovo sarà già arrivato, con attese e con speranze in un turbine di danze.

Quest'anno però non voglio fare grandi progetti per il futuro, voglio vivere alla

giornata, prendendo quel che viene e cercando di godere delle piccole cose…come i bambini, anche se l'età ormai non è più quella.
E' per questo che per salutare il vecchio anno ho scelto un cake rustico, ma con una dolce sorpresa, un cake nato per recuperare delle banane ormai passate e che si è rivelato una piacevolissima scoperta.
Perché a volte, anche dalle situazioni più "buie" possiamo tirar fuori il meglio…con un pizzico di fortuna.
L'idea l'ho presa da lei, che a sua volta l'aveva adattata da qui, in una sorta di passaparola virtuale, che spesso ti fa sentire "amiche mai viste" più vicine e più presenti di quanto si possa immaginare.
E con il solito immancabile zampino, recuperando quello che avevo in casa a disposizione, ne è venuto fuori un dolce rustico ma coccoloso, che scalda il cuore davanti ad una bella tazza di latte caldo, magari da "rubarsi" morso dopo morso, briciola dopo briciola, con chi si ama…come ho fatto io!
Dato lo "stravolgimento" abbastanza consistente della ricetta, riporto direttamente la mia versione.

Plum cake alle banane con noci e fichi secchi

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

Per uno stampo30x11 cm
Author: Federica
Serves: 10-12
Ingredienti

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di farina di grano saraceno
- 200 gr zucchero
- 2 uova
- 150 gr di panna acida
- 2 banane medie
- 75 gr di noci
- 100 gr di fichi secchi
- 10-15 gocce di olio essenziale d’arancia
- 1 bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. Frullare nel robot le banane con la panna acida.
2. Tritare grossolanamente le noci e tagliare i fichi secchi a pezzetti.
3. Montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a che sono bianche e spumose. Aggiungere l’olio essenziale, il mix di banane e panna acida poco alla volta, continuando a mescolare, poi incorporare le farine setacciate con il lievito facendo attenzione a non formare grumi.
4. Aggiungere noci e fichi ed amalgamarli al composto.
5. Trasferire il tutto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato e infornare a 180°C per 50 minuti circa (prova stecchino).
6. Lasciar raffreddare su una gratella e cospargere a piacere di zucchero a velo.

Offrendovi una fetta virtuale di questo cake faccio a tutti voi i miei migliori

Auguri di Buon Anno

perchè il 2011 avveri tutti i vostri sogni e vi regali ciò che più desiderate.

E con grande affetto vi dico **GRAZIE**, grazie di esserci e di avermi accompagnato nel corso di quest'anno con il vostro calore e la vostra simpatia.

VI VOGLIO BENE ^__^