Plum cake al cocco e caffè. Something new :)



“C’è qualcosa di nuovo oggi nel sole,
anzi d’antico:
io vivo altrove,
e sento che sono intorno nate le viole.
Son nate nella selva
del convento dei cappuccini,
tra le morte foglie
che al ceppo delle quercie agita il vento.
Si respira una dolce aria
che scioglie le dure zolle,
e visita le chiese di campagna,
ch’erbose hanno le soglie:
un’aria d’altro luogo
e d’altro mese e d’altra vita:
un’aria celestina
che regga molte bianche ali sospese…”
[da “L’Aquilone” – G.Pascoli]

Eccoci qui all’ultimo week end di marzo, il primo ufficiale di primavera.

Tutti pronti ragazzi a rimettere gli orologi?

Già, perché da domenica godremo di un’ora in più di luce, cosa che mi rende di molto

felice assai.

Ma oggi c'è qualcosa di nuovo anche nella mia cucina, qualcosa di molto meno poetico de "L'Aquilone" di G.Pascoli ma che mi solletica fortemente la fantasia.

Udite udite…la cavia si è convertita! Ebbene sì ce l'ho fatta…la cavia ha ceduto al COCCOOOOOOOOO ed ha ufficialmente dichiarato

"*bbbbbonooooooooo*" ^__^

Così adesso, via di sperimentazioni…

Il tutto è partito dall'idea di un ripieno per cioccolatini (spero prossimamente su questi schermi) e tra un "metti a tiro" e l'altro chissà come mai il ripieno residuo finiva sempre con lo sparire dal barattolino, come la Nutella, paro paro! Ci fosse per caso una talpa infiltrata in cucina?

Il dubbio m'è parso un tantino legittimo!!!

Beh, perché allora non mettere alla prova la "talpa occhio di lince" con un bel dolcetto "cocco-loso"?

Stavolta però niente Ken muscoloso o fruste potenti, niente spatolate delicate né abbondanza di "santa pazienza", quello che avevo in mente non era questo. Mi son bastate più semplicemente due ciotole e un paio di cucchiai, un gioco di alternanze bianco-nero (rigorosamente *calcio-INDIPENDENTI*!) per sfornare un bel pluffin il dolcetto dell'ultimo minuto che non tradisce mai e via di colazione profumata, briosa, cioccolatosa e…coccolosa

"*Mhhh bello questo plum cake, posso assaggiare*?"
"Eh sì, è venuto niente male! Beh, che ne dici, può andare?"
"*mhhh sì…cioccolato…bono! E poi…cocco!*
Ci hai messo il cocco per caso?"
Per un istante ho avuto un avuto un brivido…
"*bbbbbono! Me ne tagli un'altra fetta?*
Bono il cocco però"
"bono **SI'**…te posssssssssino!"

ma l'ultima parte non gliel'ho detta!

P.S. col senno di poi non so quanto la conversione mi sia convenuta!

Ho la netta sensazione che eventuali cioccolatini avranno bisogno di una sorveglianza a vista stretta!



PLUM CAKE AL COCCO E CAFFÈ

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per uno stampo 30×11 cm

ingredienti "umidi"

- 2 uova
- 75 gr di olio di semi di girasole
- 200 ml di panna da cucina (in alternativa yogurt bianco)
- 2 cucchiai di liquore al caffè (o di latte, per i bambini)
- 40 ml di latte
- un pizzico di sale

per la parte scura al caffè

- 120 gr di farina autolievitante
- 90 gr di zucchero
- 1 cucchiaio colmo di cacao amaro
- 1 cucchiaio colmo di caffè solubile (o di orzo solubile per una versione caffeine-

free)

- 40gr di cioccolato fondente tritato (io fondente Venchi al 75%)

per la parte bianca al cocco

- 120 gr di farina autolievitante
- 80 gr di zucchero di canna
- 2 cucchiai pieni di farina di cocco
- 40 gr di cioccolato bianco tritato (io cioccolato bianco Venchi)

Procedimento

1. Con il metodo “muffin” niente di più veloce.
2. Sciogliere il caffè solubile (o l’orzo) in un cucchiaio di latte insieme al liquore.
3. Riunire gli ingredienti secchi della parte scura e di quella bianca in due ciotole separate e mescolarli bene.
4. In una terza ciotola (pesarla prima e dopo, perché il contenuto andrà diviso equamente tra i due impasti) sbattere le uova con la forchetta, unire l’olio, la panna, un pizzico di sale e mescolare bene il tutto.
5. Suddividere il composto di uova nelle due ciotole con gli ingredienti secchi.
6. In quella con il cocco aggiungere il latte rimasto e nell’altra con il cioccolato fondente aggiungere il caffè.
7. Mescolare velocemente i due impasti senza lavorarli troppo, quindi distribuirli in uno stampo da plum cake, imburrato e infarinato, alternandoli a piacere in modo da creare un effetto marmorizzato.
8. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino).
9. Lasciar riposare 5 minuti, sformare e far raffreddare completamente su una griglia.



Buona colazione!
Con questa ricetta partecipo al goloso contest di Natalia “Il plum cake dal dolce al salato”



Manca ancora qualche giorno alla scadenza e vorrei dedicare questa ricetta anche all’importante iniziativa di Caris a favore della Fondazione S.Lucia. Maggiori dettagli li troverete qui.



Sperando che tutto possa risolversi nel migiore dei modi e che il piccolo Albertino, insieme a decine di altri bambini possa continuare la sua fisioterapia, vi auguro un

felice we di primavera.

Io me lo godrò lungo in compagnia della mamy.