

Cake alle pere, anice e gocce di cioccolato. Quel profumo di...



Vi è mai capitato che, inaspettatamente, un profumo catturi la vostra attenzione e di lì a poco siate travolti da un turbine di emozioni?

A me è successo appena qualche settimana fa, al mercatino dell'antiquariato di Arezzo passando davanti ad uno stand di dolciumi con il profumo e l'aroma dei brigidini caldi, appena "sforinati".

Ecc'è là...la solita golosona...alzì la mano chi lo ha pensato!

Eh no, SBAGLIATO!

Non sono stata assalita da un'improvvisa e incontrollabile voglia di dolce (dei brigidini "bollenti" ho ancora in mente l'ustione alla lingua di tanti anni fa alla fiera di S. Lucia) ma piuttosto da un insieme di ricordi...uno dopo l'altro...come quelle piccole cialde che cadevano giù dal rullo nella busta...uno dopo l'altra.

A scatenare la memoria il profumo forte e inconfondibile dell'anice, di quei piccoli semi aromatici che sempre mi son piaciuti fin da piccola quando mi divertivo un mondo ad andarne "a caccia" nella schiacciata della nonna, come con le uvette nel panettone.

E poi le ferratelle, compagne di tante merende, i maritozzi che il babbo riportava caldi caldi dal forno vicino casa, le caramelle che il nonno non mancava mai di comprare alle fiere del paese...tutti con quell'irresistibile profumo così amato e così

spesso dimenticato!

Sì perchè puntualmente io l'anice lo dimentico sempre nei miei pasticci in cucina. Ma stavolta no, stavolta mi ci sono messa d'impegno a ricordarmi di quei semini e mi sono messa d'impegno anche a ricordarmi di quelle pere secche che chiedevano soccorso dalla dispensa.

Il risultato...un cake morbido, leggero e profumatissimo che vi conquisterà al primo assaggio.



CAKE ALLE PERE, ANICE E GOCCE DI CIOCCOLATO

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	—
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo 30×11 cm

240 gr di farina auto lievitante (o farina 00 + 1 bustina di lievito)

3 uova

150-160 gr di zucchero

150 gr di panna da cucina

50 gr di olio di semi

1 cucchiaio di cacao amaro (circa 10 gr)

100 gr di pere secche

60 gr di gocce di cioccolata

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di anice in polvere

sale

Procedimento

1. Pestare i semi di anice fino a ridurli in polvere e setacciarli con la farina in una ciotola. Aggiungere lo zucchero, le gocce di cioccolato, le pere secche tagliate a pezzetti, un pizzico di sale e mescolare.
2. In una seconda ciotola sbattere leggermente le uova con la forchetta, aggiungere la panna, l'olio e mescolare bene.
3. Versare i liquidi nella ciotola con i solidi, mescolare il minimo indispensabile ad amalgamare il tutto con l'aiuto di un cucchiaio, senza lavorare troppo, come per i muffins.
4. Trasferire il composto in un uno stampo da plum cake imburrito e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti (fare la prova stecchino).
5. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella prima di servire.



Dedico questo plum cake e il profumo dei ricordi racchiuso dentro alla piccola Alice Ginevra e partecipo al contest "Una ricetta per la pupattola".

Chissà se un giorno anche lei amerà l'aroma dell'anice come me!



ATTENZIONE!!! Un consiglio spassionato prima dei saluti.

Se non siete abituati a salvare periodicamente il vostro blog, prendete questo “vizio” e settimanalmente per sicurezza,

salvate il blog ed esportatelo nel disco fisso del vostro pc.

Eviterete di morire di paura come è successo a me sabato a pranzo quando mi sono vista comunicare dal sig. Google

“il blog che stai cercando,
note di cioccolato,
non esiste o è stato rimosso.
Impossibile accedere all’account...
E’ stata rilevata un’attività anomala sospetta”

Ho cominciato a sudare freddo, vi giuro.

E appena qualche giorno prima lo stesso era successo alla più simpatica zucchetto del web. Fortuna tutto si è risolto nell’arco di poco tempo ma vi assicuro che sono stati minuti interminabili!

Salvate il vostro blog più spesso che potete, eviterete il rischio di perderlo con tutti i suoi preziosi contenuti.

Ed ora una dolce pausa e un abbraccio a tutti, buona settimana ^__^