

Something Red: Cake semolino, cocco e (tanti auguri) Cranberry!



Dice un proverbio, chissà perchè,
"Chi fa da sè fa per tre".
Da questo orecchio io non ci sento:
"Chi ha cento amici fa per cento".
Dice un proverbio con la muffa:
"Chi sta da solo non fa baruffa".
Questa io dico, è una bugia:
"Se siamo in tanti, si fa allegria".
[Proverbi - G. Rodari]

In tanti oggi siamo sapete perchè?
Una piccola rossa parlar fa di sè.
Un po' su di giri
le piaccion vampiri!
Il cuore l'ha grande,
fa tante domande;
aperta e sincera peperina lei,
è una sola fanciulla che poi fa per tre.
E' un giorno speciale che ci vede qui

a gridar tutti in coro
BUON COMPLEANNO CRANBY'

Un piccolo pensiero fatto col cuore, un cake semplice e "cocco"loso, umido, morbido e profumato, per dirti GRAZIE, grazie di esserci, grazie per come sei, per la tua simpatia e la tua carica di allegria.

Con affetto mirtillina...**TANTI AUGURI**



CAKE SEMOLINO, COCCO E CRANBERRIES

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da 24x11 cm

- 150gr di semolino di riso (o di grano)
- 150 gr di farina di cocco
- 2 uova
- 110 gr di zucchero

- 50 ml di olio di semi
- 150 gr di latticello
- ribes q.b.
- $\frac{1}{4}$ di fava tonka grattata (in alternativa scorza di limone)
- 12 gr di lievito per dolci (un po' meno di una bustina)
- succo di limone
- sale

Procedimento

1. Montare i tuorli con lo zucchero fino a che diventano chiari e spumosi.
2. Aggiungere l'olio a filo, sempre mescolando con le fruste, poi il latticello alternato al semolino. Unire la farina di cocco, un pizzico di sale e profumare con la fava tonka (o la scorza del limone) grattugiata.
3. Da ultimo incorporare gli albumi montati a neve ferma con un cucchiaino di succo di limone, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
4. Trasferire il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato, distribuire sulla superficie i chicchi di ribes e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti (fare la prova stecchino), coprendo con un foglio d'alluminio negli ultimi minuti se la superficie dovesse colorire troppo.

Note

ho usato il semolino di riso perchè volevo realizzare una versione gluten free e rendere questo cake adatto a tutti (visto Kà...mi sono ricordata!) ma se non lo trovate potete sostituirlo tranquillamente con del comunissimo semolino di grano, quello per gli gnocchi alla romana.



Aggiungo con piacere questa ricetta alla "RacCOCCOlta" di Kà



Un bacio e buon week end a tutti ^__^