Ciambella al cocco e carote. Dalla fila odiosa alla colazione golosa!



…ovvero come far fruttare un’antipatica fila alle Poste!

Un anonimo venerdì pomeriggio se non fosse che siamo alle porte del Natale.

Nessuna scadenza particolare, nessuna bolletta da pagare, niente di “sospetto” all’orizzonte.

O forse troppe cartoline d’auguri da spedire? mhhh, non l’avevo considerato!

E quanto ci vorrà mai a spedire una raccomandata? Dieci minuti e via!

Sì…VIAAAAAAAAAAAAAA! Dalle Poste!

Non faccio in tempo a varcare la soglia della porta che mi si profila davanti una fila di almeno 30 persone.

Quando si dice “beccare il momento giusto”…SI’!

Sarà mica stata l’arietta pungente e penetrante ad attirare tutti qua dentro?

Bon, visto che la spedizione non si può rimandare non mi resta che mettermi l’animo

in pace (?!?!?) ed aspettare il mio turno.

Per fortuna che c'è lo Shop, così per ingannare l'attesa mi metto a sfogliare un libro, il primo che mi capita sotto mano…di dolci…sembra quasi fatto apposta!

Ehm…sì…insomma…carino ma niente di che. Niente di che…aspetta un po'! **QUESTA**! **QUESTA SI'** che mi piace e anche parecchio!

Mi si accende la lampadina, frugo nella borsa ma ti pare che quando serve trovo carta e penna a portata di mano?!?!

Eccerto che no, altrimenti dove sarebbe il divertimento?

Richiamo tutti i criceti all'appello, un ingrediente per ciascuno ce la possono fare ad aiutarmi a memorizzare la ricetta. Per fortuna è anche facile.

E in quei minuti di attesa che sembrano interminabili mi ripeto le dosi della torta come una poesia di Leopardi prima dell'interrogazione a scuola!

139…140…141…142! Io io io…finalmente è arrivato il mio turno!

Tutto sommato poteva andare peggio. Un buon terzo delle persone ha pensato bene nel frattempo di disertare e la fila è scorsa più veloce del previsto.

In fondo in fondo mi sa che "ho beccato proprio il **MOMENTO GIUSTO**"!!

E secondo voi appena uscita di lì dove sono andata di corsa?

Dritta al super a comprare l'unico ingrediente che mancava alla mia lista virtuale.

Quale? Scopritelo insieme a me…



CIAMBELLA AL COCCO E CAROTE

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 40 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da 22 cm

- 200 gr di farina 00 (ho usato 125 gr di farina 00 + 75 gr di fecola)
- 100 gr di farina di cocco
- 150 gr di carote grattugiate
- 150 gr di zucchero (io ne ho messi 125 gr)
- 3 uova
- 50 gr di olio di semi (io di girasole)
- 50 gr di latte
- 100 gr di gocce di cioccolato (ne ho messe 75 gr)
- ½ fava tonka (in alternativa 1 cucchiaino di misto spezie: zenzero, cannella, noce

moscata, chiodi di garofano, pimento)

- 8 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. Setacciare le farine con il lievito, aggiungere un pizzico di sale e la fava tonka grattugiata. Grattugiare le carote con la grattugia a fori grossi e strizzarle il più possibile (150 gr dovrà essere il peso netto finale).
2. Montare le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e spumosa, incorporare l'olio a filo poi aggiungere la farina poco alla volta, facendola cadere da un setaccio, alternandola al latte.
3. Unire anche la farina di cocco e le carote e terminare con le gocce di cioccolato.
4. Amalgamare bene il tutto e trasferire il composto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato.
5. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti (fare la prova stecchino).
6. Sformare, lasciar raffreddare su una gratella e cospargere a piacere di zucchero a velo.



Prima dei saluti un enorme GRAZIE alla bravissima Erica che si è occupata del re-styling del blog. Ci ha lavorato con grande impegno, supportando e sopportando con estrema pazienza tutte le mie richieste, ed ha centrato appieno le mie aspettative.
Mi piace questo nuovo vestitino così leggero, luminoso, semplice e particolare nello

stesso tempo, insomma mi sento “a casa” pronta ad accogliervi a braccia aperte, con la speranza che il vostro soggiorno tra queste pagine sia ancora più piacevole.
Un bacio a tutti, buona settimana ^__^