

Cake speziato alle noci e mandarino. Ellatesta!!!



Ellatesta!

Ore 6:00 sabato mattina: **DRIIIIIIIIIIIN**...squilla la sveglia!

Mi stiracchio nel letto qualche minuto, poi cerco di farmi forza e di mala voglia metto il naso fuori delle coperte...comincia un'altra giornata! Mi preparo in tutta fretta, scappo di corsa via di casa e...al lavoro!

"Buongiorno – mi saluta il portiere all'ingresso con un'espressione un po' sorpresa – anche stamani qui?"

"Buondì" rispondo io ancora mezza assonnata e fra me e me penso – anche stamani qui...dove vuole che vada che è **VENERDI'**!

Sì...**VENERDI'**!!!

Inizio a trafficare di buona lena in laboratorio, pregustandomi il week end alle porte (!) e il fatto che uscirò prima, ferma nella mia convinzione del venerdì fino a che uno squillo di cellulare...**DRIIIIIIIIIIIN**...è la talpa!

"Ma dove sei, non ti ho trovato stamattina quando mi sono alzato. Che fine hai

fatto?”

“Come che fine ho fatto? Sono a lavoro dove vuoi che sia! Tu piuttosto, che ci fai ancora a casa che sono le 9:30 e sei in ritardo mostruoso?”

“Io in ritardo? No no, mi sa che tu sei di fuori! E’ sabato pulcina, ecco che ci faccio a casa...dove dovresti essere anche tu!”

“**SABATO?!?!?! Cavolo le analisi!**”

Ecco perchè avevo rimesso la sveglia di sabato mattina...le analisi!

Ma dove avrò quell’unico neurone che ogni tanto grida disperato

“hiuhuuuuuuuu, c’è nessuno?!?!?!”

La prossima settimana dovrò portare l’auto a fare il tagliando.

Conviene che lasci anche la testa dal meccanico?

E a proposito di memoria in tilt...se non mi sbrigo a pubblicare questo cake rischio davvero di lasciarlo per il prossimo inverno, chè i mandarini in piena estate mi sembrano un tantino fuori stagione...giusto un poco!

Morbido e profumato, è una vera coccola quando prende quella “voglia di qualcosa di buono” ed è perfetto per cominciare la giornata con un sorriso.

Ho usato dei mandarini disidratati acquistati in Umbria, in una bancarella di frutta secca. Il loro gusto è sorprendente.

Se li trovate, cedete alla curiosità e vi ripagheranno meritatamente.

Ed ora via alla ricetta, con la testa che ho rischio di lasciarla ancora in sospenso!



CAKE SPEZIATO ALLE NOCI E MANDARINO

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	50 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo 30×11 cm

- 150 gr di farina 00
- 75 gr di farina integrale
- 50 gr di maizena (o fecola)
- 3 uova
- 165-175 gr di zucchero
- 150 gr di panna fresca
- 100 gr di kefir (o latticello)
- 50 gr di marmellata di arance (senza pectina)
- 50 gr di noci sgusciate
- 50 gr di spicchi di mandarino disidratati
- 1-2 cucchiaini di spezie “La saporita” (mix di semi di coriandolo, cannella, noce

moscata, semi di carvi, chiodi di garofano, anice stellato)

- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. Tostare le noci e tritarle grossolanamente.
2. Tagliare gli spicchi di mandarino a pezzetti.
3. Setacciare le farine insieme al lievito e alle spezie, unendo anche un pizzico di sale.
4. Montare le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungere poco alla volta la marmellata d'arance, quindi unire il mix di farine alternato alla panna e al kefir, mescolando delicatamente per non formare grumi.
5. Da ultimo incorporare le noci e i mandarini a pezzetti.
6. Trasferire il composto in uno stampo da plum cake imburrito e infarinato e infornare a 180°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino).
7. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella prima di servire.

Note

In mancanza dei mandarini disidratati, si può usare la stessa quantità di scorza d'arancia o di limone candita o, perché no, un bel mix delle due. Il gusto inevitabilmente cambierà ma sarà lo stesso una piacevole coccola.



Un bacio, buona settimana a tutti.