Cake speziato alle noci e mandarino. Ellatesta!!!



Ellatesta!

Ore 6:00 sabato mattina: **DRIIIIIIIIIIIIIN**…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…**DRIIIIIIIIIN**…è la talpa!

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

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 rirardo? 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 sospeso!



CAKE SPEZIATO ALLE NOCI E MANDARINO

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 10-12 persone

Ingredientiper 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)

- ½ 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 imburrato 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.