Cake morbi-crock alle castagne. A prova di cavia :)



“C’è un frutto rotondetto,
di farina ne ho un sacchetto;
se lo mangi non si lagna,
questo frutto è la castagna.
La castagna in acqua cotta
prende il nome di ballotta.
Arrostita e profumata
prende il nome di bruciata.
Se la macino è farina,
dolce, fina, leggerina;
se la impasto che ne faccio?
Un fragrante castagnaccio!”
[filastrocca presa dal web]

Castagnaccio non si può
la mia cavia ha detto “NO”
ma la voglia d’impastare
io la devo soddisfare.
Allor sapete io che fo’?
Un bel cake piccino picciò
Morbidoso ed un po’ crock

per dei golosoni DOC!



CAKE MORBI-CROCK ALLE CASTAGNE

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 35 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 4-6 persone

Ingredienti per 10-12 mini cakes

- 150 gr di farina di castagne
- 100 gr di fecola
- 120 gr di zucchero
- 2 uova
- 200 gr di latticello (in alternativa kefir)
- 50 gr di olio di semi (io di girasole)
- 50 gr di noci brasiliane
- 1 cucchiaio di polvere di caffè (quella per la moka, NON caffè solubile)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 12 gr di lievito per dolci

- sale

Procedimento

1. In un padellino tostare appena le noci brasiliane e, una volta fredde, tritarle in maniera un po’ grossolana.
2. Setacciare le farine con il lievito in una larga ciotola, aggiungere la granella di noci, lo zucchero, la polvere di caffè, un pizzico di sale e mescolare bene il tutto.
3. In una seconda ciotola sbattere con una forchetta le uova insieme all’olio, aggiungere il latticello, l’estratto di vaniglia, emulsionare bene e versare il composto liquido nella ciotola con il mix di farina.
4. Amalgamare rapidamente il composto senza lavorarlo troppo: risulterà abbastanza fluido ma va bene così.
5. Suddividere il composto negli stampini da plum cake, riempiendoli per circa ⅔ del volume, e cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 10 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 20-25 minuti (fare la prova stecchino).
6. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.



Provati e **APPROVATI** da super Fede qui!

Un abbraccio a tutti, buona settimana.