Marmor cake al cocco e liquirizia: giochiamo al raddoppio!



Non so voi, ma io quando si tratta di andare dal medico per una visita e non semplicemente per ritirare una ricetta, ho bisogno di una preparazione psicologica lunga e intensa!
No, non per la visita! **Per la fila**!!!
Sto meditando di cambiare tattica la prossima volta (spero mooooooooolto lontana) e invece di precipitarmi con largo anticipo, di arrivare sul finire dell'orario di ambulatorio, che tanto sfora sempre di parecchio il teorico.
A questo giro non solo mi son beccata un giorno super affollato, ma anche una bella **promozione 2×1** ancora meglio **3×1**!
Niente male come latoB vero?!?!?
Sono arrivata con un'ora d'anticipo abbondante e non ho fatto in tempo a pensare "che fortuna, non c'è ancora nessuno" che due persone mi si sono materializzate davanti come dal nulla.
Ovviamente…visite!
"Vabbè" (mi dico) "poteva anche andare peggio!"
Ma non immaginavo ci fosse la sorpresa e che da due sarebbero diventate **CINQUE**!
Eh già perchè la prima signora è stata raggiunta tempo pochi minuti dal marito e ovviamente fila per uno e visita per due.

Ma il pezzo forte è stata la seconda ragazzina! Appena entrata la coppia ha chiamato casa per avvisare i genitori che in 10 minuti sono arrivati entrambi per poi farsi visitare tutti e tre!
Ma dico io…si può?!?! Questo è sfruttamento minorile!!!
Al di là della battutta, veramente mi è sembrata una cosa molto poco corretta nei confronti degli altri pazienti in attesa. In fin dei conti tutti abbiamo fretta e il tempo contato e credo che nessuno vada dal medico a passare il pomeriggio in sala d'attesa perchè non ha nulla di meglio da fare altrove!
Ma a quanto pare oggi il mondo gira così e il rispetto del prossimo è caduto "leggermente" in disuso!
Per riprendermi dal raddoppio della fila ho giocato anch'io al raddoppio, ma in cucina è stato molto più piacevole e gratificante.
Raddoppio di gusti perchè si sa…two is mejo che one!!!
Raddoppio di dosi…quello che vi consiglio se come me amate lei
Raddoppio di quantità…perchè questo cake finisce in fretta, molto in fretta! E una fetta non è mai abbastanza.
Curiosi di conoscere i protagonisti di oggi? Allora venite con me!
Come dove…ma in cucina ^_^



MARMOR-CAKE al COCCO e LIQUIRIZIA

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per uno stampo 30×11 cm

150 gr di fecola di patate

125 gr di farina di riso

2 uova

170 gr di zucchero

180 gr di latticello (o kefir)

50 gr di olio di semi (o di oliva leggero)

50 gr di farina di cocco

1 cucchiaio colmo di polvere di liquirizia (circa 20 gr)

1 bustina di lievito

sale

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina di riso e la fecola con il lievito e un pizzico di sale.
2. Lavorare le uova con lo zucchero fino a renderle gonfie e spumose; aggiungere l'olio a filo, poi a poco a poco il mix di farine e lievito alternato al latticello e infine la farina di cocco.
3. Mescolare bene per ottenere un impasto omogeneo, senza grumi.
4. Dividere il composto in due ciotole ed in una aggiungere la polvere di liquirizia.
5. Versare i due impasti alternati in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato cercando di creare l'effetto marmorizzato e cuocere in forno ben caldo a 180°C per circa 50 minuti (vale sempre la prova stecchino).
6. Sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.
7. Cospargere a piacere di zucchero a velo prima di servire.

Note

Il cake della foto è stato il primo esperimento, in cui avevo usato solo 10 gr di polvere di liquirizia. Con il senno di poi, consiglio di raddoppiare la dose come riportato negli ingredienti, altrimenti il gusto della liquirizia sarà del tutto sovrastato da quello del cocco. E anche la variegatura assumerà così un colore più intenso.



Questa ricetta partecipa al contest di Vicky “Pasqua senza glutine“



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^