

Cake mandorle e limoncello al profumo di lavanda. Non solo...biancheria!



Ricordi di ieri
come fossero oggi,
quel profumo di lavanda
sulle lenzuola,
lavate e rilavate
nel fiume limpido e chiaro
che correva tra sentieri
di prati fioriti.
Nella cucina
una lampadina fioca,
illuminava la famiglia
riunita attorno al camino;
chiacchierate tra
un bicchier di vino
ed un biscotto
con aroma di anice,
con vicini di casa
che erano amici.

Tempo passato,
tempo remoto,
ma vorrei tornasse ancora,
portandomi quel profumo
di lavanda della mia nonna
e la sicurezza di
essere amata.
[Profumo di lavanda – tratta da qui]

A quanti di voi piace il profumo della lavanda?

E vi richiama alla mente immagini d'infanzia o solo distese lilla che colorano il panorama della Provenza?

Io ricordo che da piccola amavo e odiavo la lavanda indistintamente, tanto mi piaceva il profumo di bucato della “nonna buona” che mi faceva sentire così coccolata e protetta, quanto non potevo soffrire quell'odore soffocante di profuma-biancheria che si sprigionava dai cassetti a casa dell'altra nonna.

Possibile o solo suggestione dettata dall'affetto?

Non saprei!

Sta di fatto che ancora oggi ho per la lavanda lo stesso odio-amore di allora, la evito debitamente in quell'odore finto di bagnoschiuma e detersivi, ne cerco il profumo per rasserenare la mente appesantita da mille pensieri.

A proposito lo sapevate che l'olio essenziale di lavanda è un ottimo rimedio contro la tensione nervosa e l'insonnia?

Non che faccia miracoli ma qualche ora di sonno in più di tanto in tanto riesce a regalarmela.

Immagino che ora vi starete chiedendo cosa c'entra tutto questo ambaradàn con il post di oggi, che ha già svelato in anteprima un profumato cake...tanto per cambiare genere!

Ecco appunto, **PROFUMATO!** Indovinate un po' come?

P.S. ad essere sincera questo cake staziona in archivio da parecchio...troppo!

Ma prima che “ammuffisca” del tutto meglio sottrarlo al triste destino nel cassetto.

Vi assicuro che merita e siete in tempo perfetto per la lavanda.



Cake mandorle e limoncello al profumo di provenza

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	35 minuti
Tempo passivo	—
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per uno stampo da plum cake 30×11 cm

- 200 gr di farina di mandorle
- 80 gr di farina 00
- 150 gr di zucchero alla lavanda
- 3 uova
- 75 ml di limoncello
- $\frac{1}{2}$ bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere un pizzico di sale e tenere da parte.
2. Montare a lungo i tuorli con lo zucchero (tenerne da parte un cucchiaino colmo),

fino a che diventano “bianchi” quindi aggiungere la farina alternata al limoncello e metà della farina di mandorle, mescolando delicatamente con una spatola.

3. Montare gli albumi a neve ferma con un cucchiaino di succo di limone e lo zucchero rimasto, quindi aggiungerne un paio di cucchiaini al composto di uova e mandorle per ammorbidirlo.

4. Incorporare il resto degli albumi delicatamente, mescolando con cura dal basso verso l'alto e terminare con la farina di mandorle rimasta.

5. Trasferire il composto in uno stampo da plum cake imburrito e infarinato e infornare a 180°C per circa 35 minuti (fare la prova stecchino).

6. Lasciare nel forno semiaperto per qualche minuto prima di sfornare.

7. Togliere dallo stampo e lasciar raffreddare del tutto su una gratella.

Note

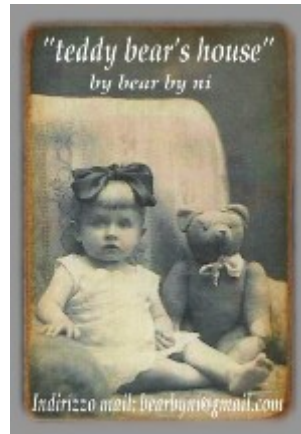
Lo zucchero alla lavanda si prepara facilmente aggiungendo 3 cucchiaini di fiori di lavanda (freschi o essiccati) a 250 gr di zucchero semolato e lasciando riposare per 2-3 settimane in un vaso a chiusura ermetica.

In mancanza dello zucchero alla lavanda potete usare zucchero normale o di canna e, a piacere, aggiungere 3-4 gocce di olio essenziale di lavanda all'impasto.



Spolverare a piacere di zucchero a velo prima di servire, accompagnando magari con una tazza di Tè verde Hampstead Tea di D&C per godervi appieno la vostra pausa di relax.

Ed ora, per scoprire qualcosa in più di Calimero, ma soprattutto per lustrarvi gli occhi con le sue magnifiche creazioni, vi aspetto tutti qui nel **magico mondo di NI**.



E vi avverto...crea dipendenza!!!

Buona lettura e buon week end a tutti ^_^