

Plum cake alla marmellata d'arance e farina di riso Venere: so' birba...lo so!



Era da un po' che l'ingrediente segreto e birichino non compariva nella mia cucina. Mhhh, mica bene visto che la nuova produzione è già arrivata abbondante a prender possesso della dispensa!

E allora che si fa'?

Si rimedia in quattro e quattr'otto con un bel trucchetto!

Nonostante nel "tranello" ci sia caduta più volte, con le mele, la ricotta o con le noci, la talpa ancora si ostina a sostenere "NON MI PIACE" e allora io, a sua insaputa, mi diverto un po' ad osservare con quanta cura si impegni a ripulire dal piatto pure le briciole.

Senza contare la velocità con cui è riuscita a spazzolare via il nuovo cake: due colazioni e passa la paura o_0!

Se continua così ho l'impressione che il mio forno prima o poi andrà in sciopero per eccesso di straordinari!

E io per "oltraggio ad anima pia sempre in lotta con la bilancia"!

Pagherei oro per sapere dove finisce tutto quello che fa sparire dal piatto.

Lo facessi io al posto suo rotolerei come una palla da bowling!!!

Mah, misteri della fede, o meglio...della talpa!

Vabbè, dicevamo...ah sì, il cake col trucchetto.

L'idea viene direttamete da qua con qualche piccola variazione sul tema che ha reso il tutto ancora più intrigante e misterioso.

Infatti il primo commento della talpa è stato:

"WOW, hai fatto una torta al cacao questa settimana...boooooooooona!"

Al cacao?!?!? sì...beh...forse...chi lo sa! Scopritelo da soli!



Plum cake alla marmellata d'arance con farina di riso venere

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

Ingredienti per uno stampo da plum cake 30×11 cm

- 150 gr farina 00
- 75 gr di farina di riso Venere
- 50 gr di maizena (o fecola)
- 150 gr di zucchero di canna (per me Demerara BRONsugar di D&C)
- 2 uova
- 75 gr di olio di semi (mais o girasole)
- 180 gr di marmellata di arance senza pectina

- 175 gr di latticello
- scorza grattugiata d'arancia (o 25 gc di olio essenziale)
- 14 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito e un pizzico di sale.
2. Montare le uova intere con lo zucchero fino a che risulteranno gonfie e spumose. Aggiungere l'olio a filo, la marmellata poco alla volta, poi il mix di farine alternato al latticello (o al mix di latte e yogurt), iniziando e terminando con le farine, ed amalgamare bene per non formare grumi. Profumare infine con la scorza d'arancia (o l'olio essenziale).
3. Trasferire l'impasto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato e infornare a 180°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino!), coprendo con un foglio di alluminio negli ultimi minuti se tendesse a colorire troppo.
4. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella.

Note

Se non usate il latticello, mescolate insieme 125 gr di yogurt bianco intero con 50 gr di latte intero, possibilmente fresco.



Accompagnato da una tazza di Earl Grey Hampstead Tea di D&C, la dolce pausa relax è assicurata.

Con questa ricetta partecipo al contest di Vale "Farina del mio sacco"



Buona merenda e buon fine settimana a tutti. Alla prossima!