

Mini cake croccanti alla frutta e rosmarino. E' qui la festa?



Ma quanto tempo è passato dall'ultima volta che ho spento una candolina sulla torta? Tanto, forse troppo.

Meno di tren'anni...a 9 anni probabilmente ancora non avevo cominciato a dire "NO" alle feste di compleanno, pur pensandolo!

Ma sicuramente più di venti, visto che nemmeno il raggiungimento della maggiore età servì a convincermi che una torta e una festa non sarebbero state poi così fuori luogo. Una serata in pizzeria con solo pochi "amici" mi parve allora pure troppo e solo per non dar adito a discussioni famigliari.

Un paio d'anni fa, non so come, mi lasciai convincere a festeggiare il compleanno almeno con una piccola torta e avevo comprato per l'occasione anche le candeline.

Ma sapete come finì?

La torta andò a farsi benedire e quelle candeline chiuse dimenticate in un cassetto

in attesa di “**tempi migliori**”.

Oggi forse penserete che sono impazzita con quella candelina accesa, il freddo...chissà...potrebbe aver giocato brutti scherzi!

No, niente colpi di testa.

Sono ancora quella che non ama le “ricorrenze comandate”, cancellerebbe il periodo di Natale dal calendario e festeggia il compleanno con un semplice piatto di pasta piuttosto che con un dolce multistrato e plurifarcito.

Ma i tempi migliori per quella candelina sono arrivati ed è giunto il momento di tirarla fuori dal vecchio cassetto, accenderla e soffiarsi su.

Il motivo?

Lei, il suo blog e il suo primo anno insieme a tutti noi.

Dolce, simpatica, disponibile, la parola giusta al momento giusto e un vero vulcano ai fornelli tanto da conquistare anche Sadler...mica pizza e fichi!

No no per l'occasione la candelina andava proprio tirata fuori.

Certo non troneggia su una galattica torta multifarcita ma allora non sarei stata io!

E' solo un piccolo muffin da colazione, neanche troppo originale, ma con un ingrediente segreto...quel pizzico d'affetto che a me lo ha reso speciale e con cui te lo dedico dal profondo del cuore bimba.

Buon compli-blog tesoro, quella candelina è tutta per te e aspetta solo un bel soffio ^_^



Mini cakes “croccanti” alla frutta e rosmarino

Tempo di preparazione 1 ora 30 minuti

Tempo di cottura 35 minuti

Tempo passivo -

Porzioni 6-8 persone

Ingredienti per 6-8 mini cakes (o uno stampo da plum cake 25×10 cm)

per i mini cakes

- 120 gr di fecola
- 75 gr di farina di riso
- 50 gr di farina di quinoa
- 100 gr di mandorle tritate piuttosto fini
- 2 uova
- 150 gr di zucchero di canna (io Guadalupe BRONSugar di D&C)
- 90-100 ml di latticello
- 75 ml di olio di riso (o di semi di girasole)
- 125 gr di misto prugne, mele, albicocche, pere disidratate (ho usato la Macedonia morbida Noberasco)
- 1-2 rametti di rosmarino
- scorza grattugiata di limone
- 12 gr di lievito
- sale

per il crumble

- 30 gr di farina di riso

- 20 gr di farina di quinoa
- 20 gr di burro salato
- 20 gr di zucchero di canna (come sopra)
- 1 tuorlo
- 1 rametto piccolo di rosmarino
- scorza grattugiata di limone

Procedimento

1. Preparare il crumble mescolando tutti gli ingredienti con la punta delle dita fino ad ottenere un composto sbriciolato, e conservare in frigo.
2. Tagliare la frutta disidratata a pezzetti e tenere da parte.
3. In una padellina tostare a fuoco bassissimo la farina di quinoa fino a che assume un colore ambrato e comincia a sprigionare un delicato profumo.
4. Trasferirla in una ciotola e lasciarla raffreddare scoperta. Una volta fredda, setacciarla insieme alla farina di riso, alla fecola e al lievito e tenere da parte.
5. Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una spuma chiara e soffice, aggiungere l'olio a filo, la scorza grattugiata del limone ed il rosmarino finemente tritato.
6. Unire quindi il mix di farine alternate al latticello, poi la "farina" di mandorle e da ultimo la frutta a dadini.
7. Trasferire il composto negli stampini da mini cakes, distribuire il crumble sulla superficie e infornare in forno caldo a 180°C per circa 35 minuti (fare sempre la prova stecchino).
8. Sforzare, lasciar raffreddare su una griglia.

Note

Se si utilizza uno stampo grande unico, foderarlo di carta forno in modo che la carta fuoriesca dai bordi così da poter sollevare poi il dolce senza capovolgerlo, onde evitare di rovinare il crumble. Il tempo di cottura andrà prolungato a 50-55 minuti circa, coprendo eventualmente con un foglio d'alluminio dopo 35-40 minuti se la superficie dovesse colorire troppo.



Gustare insieme ad una tazza di Earl Grey Hampstead Tea di D&C.

Partecipo con questa ricetta a "WOW che dolce" il goloso contest di Emanuela



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^__^