Cake alle nocciole: di tAglie e di tEglie!

Din din…sms in arrivo!

“Ciao sono Michele, peso 4,200Kg per **55cm di LUNGHEZZA** e sono nato stamattina alle 11:15. La mia mamma sta bene e ti manda un grande abbraccio”

Che telepatia, proprio stamattina pensavo a B. e che doveva mancare poco ormai.

Qualche giorno più tardi da Prenatal: tutine **TAGLIA 0-3 mesi 45cm di LUNGHEZZA** o_O!

Ma è una taglia per lillipuziani o è nato un vatusso?!?!?

Meno male che i bavaglini sono taglia unica!

Scarpe da ginnastica: serve un paio nuovo con una certa urgenza.

Meno male che le avevo ai piedi ed è lo stesso commesso a verificare il numero: **5Y americano alias 37.5 italiano**.

Torna indietro con 2 scatole

“Ti ho portato anche il 38, ti conviene provare questo prima”

“No no, va bene il 37.5 quello che ho addosso”

“Ma sai com’è, le tue sono già sformate”!!!!!!!

No scusa, e quando si sforma il 38 che faccio, ci nuoto dentro?

Non gliel'ho detto ma giuro che l'ho pensato…NO COMMENT!

Ho bisogno di una canottiera a spalla larga.

Guarda caso becco giusto l'offerta con la confezione doppia, una di scorta può far sempre comodo.

Cerca cerca, finalmente trovo una **S** nel marasma delle XL. E pure bianca nella miriade di nere.

Fortuna che giro la confezione e guardo la tabellina di conversione delle misure nei vari paesi: **S IT 44**!!!

No scusate, ma la S non è sempre stata una 40-42?

Voglio la mammaaaaaaaaaaaaaa!

Bando alle t**A**glie e fatemi tornare alle t**E**glie!

Ad una…quella da plum cake, quella che non mi tradisce mai, mica come la ciambella!

Oggi ho bisogno di certezze!

Cake alle nocciole

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

- 200 gr di farina 00
- 75 gr di fecola
- 2 uova

- 100 gr di zucchero di canna (per me Swaziland BRONsugar distribuito da D&C)
- 25 gr di burro
- 300 gr di latticello
- 125 gr di pasta di nocciole
- 50 gr di nocciole tostate e tritate
- 12 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. In una ciotola capiente setacciare insieme farina e fecola, aggiungere lo zucchero la granella di nocciole, un pizzico di sale e mescolare.
2. In una seconda ciotola sbattere leggermente le uova, unire il latticello, il burro fuso e freddo, la pasta di nocciole fluida ed amalgamare bene il tutto.
3. Unire gli ingredienti “umidi” nella ciotola con gli ingredienti “secchi” e lavorare il tutto velocemente con un cucchiaio quel tanto che basta ad amalgamare.
4. Trasferire l’impasto un uno stampo da plum cake imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino), coprendo la superficie negli ultimi minuti con della carta stagnola se dovesse colorire troppo.
5. Sformare e lasciar raffreddare su una griglia.

Prima di salutarvi, approfitto per ringraziare ancora una volta la dolcissima Ely per aver vinto il suo contest “Colora il tuo autunno” sezione “Gratì Amo” con i miei spaghetti alla birra e pecorino.
E io che quasi non volevo partecipare! Meno male ci ho ripensato!

Last but **NOT the least**, se siete della zona o semplicemente avete voglia di trascorrere una domenica diversa dal solito, lustrandovi gli occhi e compiendo un’opera buona, non perdete “**SWEET NOEL**“

l’evento benefico organizzato dalla dolcissima NI che avrà luogo **domenica 18**

Novembre presso **Villa Casino Riva** a **Nonantola (MO)** e finalizzato alla raccolta di fondi per la ricostruzione della scuola elementare “Dante Alighieri” di Mirandola, resa inagibile e crollata durante il sisma che ha sconvolto l’Emilia lo scorso maggio.
Io virtualmente ci sarò e vi aspetto numerosi insieme a NI.

Ed ora non mi resta che salutarvi.
Un grande abbraccio a tutti, alla prossima ^__^