Goji, orange & pecan cake. Voglio vivere così!



C'era una volta una coppia con un figlio di 12 anni e un asino.

Decisero di viaggiare, di lavorare e di conoscere il mondo.

Così partirono tutti e tre con il loro asino.

Arrivati al primo paese, la gente commentava:

"Guardate quel ragazzo quant'è maleducato, lui sull'asino e i poveri genitori, già anziani, che lo tirano".

Allora la moglie disse al marito:

"Non permettiamo che la gente parli male di nostro figlio!"

Il marito lo fece scendere e salì sull'asino.

Arrivati al secondo paese, la gente mormorava:

"Guardate che svergognato quel tipo, lasciano che il ragazzo e la povera moglie tirino l'asino, mentre lui vi sta comodamente in groppa".

Allora, presero la decisione di far salire la moglie, mentre padre e figlio tenevano le redini per tirare l'asino.

Arrivati al terzo paese, la gente commentava:

"Povero uomo! Dopo aver lavorato tutto il giorno, lascia che la moglie salga sull'asino; e povero figlio, chissà cosa gli spetta, con una madre del genere!"

Allora si misero d'accordo e decisero di sedersi tutti e tre sull'asino per cominciare nuovamente il pellegrinaggio.

Arrivati al paese successivo, ascoltarono cosa diceva la gente del paese:

"Sono delle bestie, più bestie dellì'asino che li porta: gli spaccheranno la schiena!"

Alla fine, decisero di scendere tutti e tre e camminare insieme all'asino.

Ma, passando per il paese seguente, non potevano credere a ciò che le voci dicevano ridendo:

"Guarda quei tre idioti; camminano anche se hanno un asino che potrebbe portarli!"

Ti criticheranno sempre, parleranno male di te e sarà difficile che incontri qualcuno al quale tu possa andare bene come sei.

VIVI COME CREDI

Fai cosa ti dice il cuore, una vita è un'opera di teatro che non ha prove iniziali. Canta, ridi, balla, ama e vivi intensamente ogni momento della tua vita, prima che cali il sipario e l'opera finisca senza applausi.

[Charlie Chaplin]

Cosa c'entra quest'aneddoto con la ricetta di oggi?

Nulla...direi nulla!

E' solo il "modus vivendi" che mi piacerebbe poter adottare oggi, domani e doman l'altro ancora, per il futuro.

Cominciando dal guastarsi una fetta di questa soffice ciambella.

Con un sorriso.

Senza ombre e fantasmi all'orizzonte.

Liberamente!



Goji, orange & pecan cake

Tempo di preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

Tempo passivo -

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per uno stampo a ciambella da 22-24 cm

- 160 gr farina 00
- 80 gr maizena
- 160 gr zucchero di canna (per me Demerara BRONsugar di D&C)
- 100 gr di burro leggermente salato
- 2 uova
- 200 ml di succo di goji
- scorza grattugiata di 2 arance
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 75 gr di noci pecan (o noci normali)
- 12 gr lievito per dolci
- zucchero a velo per lo spolvero

Procedimento

- 1. Fondere il burro e lasciarlo intiepidire fino a 42°C.
- 2. Setacciare insieme le farine con il lievito; aggiungere anche un pizzico di sale se si utilizza burro non salato.
- 3. Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio se spumoso, quindi aggiungere il burro a filo sempre continuando a sbattere con le fruste elettriche a velocità medio-alta.
- 4. A mano con una frusta incorporare il mix di farina poco alla volta alternato al succo di goji; unire anche la scorza delle arance e l'estratto di vaniglia e da ultimo le le noci tritate grossolanamente.
- **5.** Trasferire in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40-45 minuti (vale la prova stecchino).
- 6. Sformare e lasciar raffreddare su una griglia.
- 7. Spolverare a piacere di zucchero a velo prima di servire.

Note

- * Il succo di goji può essere sostituito con del succo d'arancia o del succo di carota; può essere necessario ridurre leggermente la quantità di liquidi.
- * Io ho usato uno stampo a ciambella da 25 cm; per ottenere una ciambella più alta usare uno stampo da 22 cm di diametro.



Bimba…dici che le ho usate bene le pecan? Una fetta specialissima di ciambella tutta per te.

. Un abbracio, alla prossima ^_^