

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 dell'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 e 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 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 abbraccio, alla prossima ^_^