Ciambella soffice di mele con mascarpone e cocco. Di frutti falsi e vere bontà!



Una mela croccantina
ho mangiato stamattina.
La mia mamma l’ha lavata,
l’ha asciugata, l’ha sbucciata,
a pezzetti l’ha tagliata
e nel piatto me l’ha data.
Era buona e profumata:
con che gusto l’ho pappata!
Che sia rossa, verde, gialla,
che somigli o no a una palla,
è gustosa e saporita
e mi lecco anche le dita.
Dopo pranzo, a colazione,
in qualsiasi occasione,
me la mangio in un boccone.
Sempre e in ogni stagione,
non può mancare ogni giorno
cruda, in succo o cotta al forno.

[fonte qui]

E a voi quanto piacciono le mele?

A me tanto, tantissimo, forse anche troppo! Ne ho fatto una sorta di “pillola quotidiana di benessere”, tanto che se valesse davvero il detto “una mela al giorno leva il medico di torno” i camici bianchi per me potrebbero andare tutti in pensione, giacché sono sicuramente attestata sulla dose doppia raccomandata.

Da sempre oggetto di storie d’amore, corruzione e tentazione, dal classico frutto del bene e del male nella tradizione ebraico-cristiana, al cibo degli dei nella mitologia scandinava, alla mela d’oro che scatena la guerra di Troia, al frutto consacrato ad Afrodite o alla rossa mela di Biancaneve, la mela è sicuramente uno dei miei frutti preferiti.

Ricordo con nostalgia la distesa di piccole melette contadine di diversa varietà che affollavano la “terza camera” a casa della nonna, una sorta di stanza adibita a “dispensa” dove si mantenevano al fresco per tutto l’inverno, allineate su larghe tavole di legno.

Ed era caccia alla “meletta con l’ospite”, che se anche mi faceva impressione (magari ci stava pure un balzo sulla sedia!) e scartare una parte del già piccolo frutto, assicurava che il resto era di una dolcezza sorprendente.

Perché anche i “bachi” la sanno lunga per dove mettere su “casa”!

E se mi lasciate davanti alle svariate cassette di un fruttivendolo mi sento come un bambino davanti all’espositore di caramelle: indeciso tra le tante golosità, le prenderebbe tutte.

E pure io con le mele…che ci volete fa’!

Adoro vederne di diversi colori e forme nel cestone della frutta e poter scegliere, a seconda dell’umore, tra una croccante e succosa Pink Lady, un’asprigna Granny Smith, una dolce e farinosa Red Delicius o una profumata Annourca.

E adoro le torte di mele…tutte indistinatamente!

Peccato ne sforni sempre così poche!

Guardate un po’ quanto tempo è passato dall’ultima volta?

Va mica bene così, voi che dite?

Sì lo so, non è che ci fosse poi la così impellente esigenza di un’altra, l’ennesima torta di mele.

Ma questa è così morbida, sofficiosa e…lo posso di’?

BELLA! BELLA-BELLA-BELLA!

Suvvia, lasciatemi gongolare un po’ per non averne lasciata mezza nello stampo maledetto :)!

Non potevo tenermi l’euforia tutta per me!

Lo spunto l'ho preso da qui, ma come al solito lo zampino in corso d'opera m'ha portata per la tangente!
Chi si offre da cavia per verificare la riuscita dell'esperimento?

P.S. a proposito, lo sapevate che la mela è un "**falso frutto**"?
Quello che mangiamo, la polpa, in realtà è il ricettacolo fiorale che cresce e forma parte prevalente (come massa), rispetto alla parte centrale derivata dalla fecondazione.
Il frutto vero e proprio è il torsolo, dove sono contenuti i semi, quello che solitamente buttiamo via…anche se una mia compagnia di liceo l'unica parte che tralasciava era il picciolo!



Ciambella soffice di mele al mascarpone e cocco

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

Ingredienti per uno stampo alto (tipo kughelupf) da 22 cm

- 125 gr di farina 00
- 75 gr di farina integrale
- 50 gr di fecola
- 50 gr di farina di cocco
- 250 gr di mascarpone
- 170 gr di zucchero (per me Guadeloupe BRONsugar di D&C)
- 2 uova
- 1 tuorlo
- 140 ml circa di latte
- 1-2 mele secondo la grandezza
- 1 limone non trattato
- 12 gr di lievito
- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito e un pizzico di sale.
2. Lavorare il mascarpone con 2-3 cucchiai di latte per renderlo morbido.
3. Sbucciare le mele e tagliarle a dadini.
4. Montare le uova e il tuorlo con lo zucchero fino a renderle gonfie e spumose. Aggiungere il mascarpone in due volte successive, sempre continuando a sbattere, quindi incorporare pian piano la farina alternandola al latte.
5. Unire anche la farina di cocco, la scorza grattata del limone e mescolare.
6. Terminare con le mele a cubetti e amalgamare il tutto.
7. Trasferire l’impasto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 10 minuti; abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 40-45 minuti (fare la prova stecchino).
8. Sfornare, lasciar riposare nello stampo per 5-10 minuti, quindi sformare e lasciar raffreddare su una griglia.
9. Spolverare di zucchero a velo prima di servire.



“…Quando addentiamo la tua rotonda innocenza torniamo per un istante ad essere creature appena create… …Io voglio un’abbondanza totale…. voglio una città, una repubblica, un fiume Mississipi di mele, e sulle sue sponde voglio vedere ogni popolo del mondo unito, riunito, nel gesto più semplice della terra: mordere una mela.”

[Ode alla mela – P. Neruda]

Un abbraccio a tutti, alla prossima…