Cranberry-almond cake di N. Lawson. Something Red: Perseverare diabolicum est!



E sta' a vedere che prima o poi una piccola (grande) codina a punta da diavoletto mi spunta!

Comincia già a prudere il fondoschiena.

Ma non è che la cosa mi dispiaccia tanto eh!

E se vi dicessi che ce la metto tutta per tornare sulla retta via e non "interferire" più…beh, sarebbe una gran bella balla!

Perchè la verità sapete qual è?

Che **LO FACCIO APPOSTA**.

So già a priori come finirà!

E' un istinto irrefrenabile.

Uno stimolo troppo divertente.

E quando ti ritrovi anche una cavia che getta benzina sul fuoco e alimenta

l'incendio, anzichè spegnere tutte le follie che ti passano per la testa, perseverare è doppiamente diabolico!

Ed è così che lo "**zampino**" colpisce ancora.

La "**vittima**" di nuovo lei, la mitica Nigella, con la sua "**cherry-almond loaf cake**".

Solo a sentire cherry-almond mi si drizzano le antenne paraboliche.

Ma poi arriva la mazzata di quei 225 gr di burro a far sì che il mio fegato cominci ad implorare pietà!

E allora che si fà?

Basta ricordarsi di quella felice sostituzione là e sperare che funzioni ancora.

Fiducia tanta

Dubbi nessuno

Una cavia che già è pronta col coltello in mano per far la festa ad un cake che è ancora solo nella mia testa .

Può andare buca?

Io dico di no!

E voi?



[liberamente adattata da "How to be a domestic goddess" di N. Lawson]

Cranberry-almond cake

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 55 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da plum cake 20×10 cm

- 175 gr di farina 00
- 75 gr di amido di mais
- 240 gr di mascarpone
- 180 gr di zucchero di canna (io Brasil BRONsugar di D&C)
- 3 uova
- 80 gr di farina di mandorle
- 10 gr di mandorle amare tritate fini (o qualche goccia di aroma mandorla)
- 100 gr di cranberries essiccati
- 125 ml di latte
- 12 gr di lievito
- sale

Procedimento

1. Setacciare la farina con l'amido di mais, il lievito e un pizzico di sale.
2. Lavorare a crema il mascarpone con la metà del latte in modo da renderlo morbido e cremoso.
3. Montare a lungo le uova con lo zucchero fino a renderle soffici e spumose come per il pan di Spagna.
4. Aggiungere poco alla volta il mascarpone, continuando a mescolare con le fruste, quindi incorporare pian piano con una spatola il mix di farina, facendolo cadere da un setaccio, e alternandolo al resto del latte.
5. Aggiungere le mandorle tritate e da ultimo i cranberries, mescolando bene in modo da ottenere un composto omogeneo e senza grumi.
6. Trasferire negli stampi imburrati e infarinati e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50-55 minuti (fare la prova stecchino), coprendo con un foglio d'alluminio negli ultimi 15 minuti per evitare che la superficie colorisca troppo. Sfornare, lasciar riposare nello stampo per qualche minuto, quindi sformare e far raffreddare completamente su una griglia.



Dedico questo dolce esperimento felicemente riuscito alla tenerissima Ombretta e al suo Giveaway di compleanno.



Tanti auguri tesoro, spero che il cake ti piaccia ^_^

Un abbraccio a tutti, alla prossima…