

# Plum cake al cioccolato, amarene e macadamia. Eccome se Vale!



Si dice sempre che ad essere golose sono le donne.

Ma non sarà che gli uomini lanciano la pietra e nascondono la mano?

Perché **TU SEI GOLOSO!**

Che ti piaccia o no, io ormai ne sono convinta ogni giorno di più!

E bisogna che ne prendi atto anche tu, **caro il mio papino!**

Piuttosto, dovrò ricordarmi d'ora in poi di triplicare le dosi per non "prosciugare" le colazioni della talpa quando arrivi a farmi visita!!!

Quella volta lì mi lasciasti di stucco spazzolando via una ciambella che a conti fatti non avrebbe neanche dovuto piacerti.

**Avrebbe...**quando si dice che il condizionale è d'obbligo!

Ma stavolta, mai mi sarei sognata che addirittura avanzassi un'esplicita richiesta...dolce!

Perché in fondo lo sai che a colazione una piccola chicca l'hai sempre trovata.

E non una richiesta qualsiasi.

Ma con tanto di indicazioni precise: **torta al cioccolato!!!**

Cioè cioè ridimmelo un po'!?!?!?

Tu, proprio tu signor "**io.non.mangio.dolci**" mi chiedi una torta al cioccolato...'nnamo bene!

E non una semplice ciambella variegata o un cake con le gocce, la vuoi proprio cioccolatosa questa torta!

Ah ma ho capito sai?

Ti stai "sacrificando" per me, per aiutare la tua figliola scellerata a smaltire le scorte di cioccolata, evitando così che ci si consoli un po' troppo!

Eh cuore di papà, me lo dovevo immaginare che sotto sotto c'era il trucco :))!

"se poi hai anche delle noci..."

Pure!!!

Cioccolatosa con le noci: e mo'?

Vabbè ma...potevo lasciarlo a secco?

E' partita la caccia al**LA** ricetta, perché se è vero che questa, fresca fresca di forno, sarebbe ricaduta a pennello in versione "noci", è anche vero che il grande capo non simpatizza per la Guinness!

Vi pare che potevamo essere d'accordo su qualcosa?

Ergo, urgeva una ricetta nuova di zecca, golosa qb a soddisfare la sua richiesta, golosa qb a solleticare la mia idea di "**ricetta che Vale**" e vi assicuro che con questo cake l'ho trovata ☐

**Cioccolato – amarene – noci di macadamia**

Basterebbero già da soli.

Ma in più ci aggiungo anche: **senza uova – poco burro – poco zucchero** per lasciar spazio a tutto il gusto del puro cioccolato fondente

Sogno?

**NO**, golosa realtà!

**P.S.** ragà, qui mi sa che si mette male se le richieste continuano così!

**P.P.S.** se avete ancora delle uova di Pasqua da smaltire...dateci sotto!!!



**[ricetta adattata da "Cioccolato" di Maxine Clark]**

### **Plum cake al cioccolato, amarene e macadamia**

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	8-10 persone

### **Ingredienti per uno stampo da plum cake 30×11 cm**

- 175 gr di farina 00
- 50 gr di amido di mais
- 40 gr di cacao amaro (io Van Houten di D&C)
- 200 ml di latte intero
- 65 ml di latte di soia
- 100 gr di amarene sciroppate
- 75 ml di sciroppo di conservazione delle amarene
- 60 gr di zucchero muscovado (io Mauritius Muscovado BRONsugar di D&C)
- 35 gr di burro salato morbido
- 100 gr di cioccolato fondente al 70% di cacao

- 100 gr di noci di macadamia
- 10 gr di lievito per dolci
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di bicarbonato di sodio

### **Procedimento**

1. Setacciare insieme le farine con il cacao, il lievito e il bicarbonato e aggiungere anche un pizzico di sale nel caso in cui si usi burro normale.
2. Scaldare insieme la metà del latte (totale fra intero e di soia), lo sciroppo delle amarene, il burro e il cioccolato spezzettato, mescolando fino ad ottenere una crema uniforme.
3. Aggiungere il resto del latte, amalgamare bene quindi unire a filo il composto di cioccolato al mix di farine, mescolando velocemente quel tanto che basta ad amalgamare gli ingredienti (stesso metodo dei muffins).
4. Aggiungere le amarene e 80 gr di noci di macadamia spezzettate molto grossolanamente.
5. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato, livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio e decorare con il resto delle noci.
6. Cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 8 minuti, abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 30 minuti, coprire la superficie con un foglio di alluminio e terminare la cottura a 160°C per altri 15 minuti circa (o fino a che il centro risulterà asciutto alla prova stecchino).
7. Sformare, lasciar riposare 10 minuti nello stampo, poi sformare e far raffreddare completamente su una griglia.
8. Conservare in un contenitore ermetico per un giorno prima di servire.



Questa è la mia **“ricetta che Vale”** per il Giveaway della dolcissima Vale



Con una fetta di cake accompagnata da una tazza di Red Fruit Hampstead Tea (D&C) la vostra pausa relax sarà un piacere assoluto.

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^\_^