Cake glassato al limone e cocco. Questa è una congiura!



Io e l'insonnia, è assodato, siamo ormai una cosa sola e in quest'ultimo periodo, se sto riuscendo a dormire (per di più male) giusto un paio d'ore a notte è già tanto.
Ma per una volta una che magari posso recuperare qualcosa…
Magari la mattina di Pasqua…
Echecavolo ci si deve mettere anche l'ora del cellulare no eh?
Sabato sera prima di andare a letto avevo sistemato tutti gli orologi, contenta e giuliva che da domenica avremmo avuto un'ora di luce in più.
Poco importava perdere un'ora di sonno. Come se non ci avessi fatto il callo!
E' il turno del cellulare (regalo di Natale) e mi chiedo: l'ora la dovrà rimettere io o si aggiornerà da solo come il il pc?
La talpa conferma: va rimessa "a mano"!
Nottata agitata, il solito copione.
Mi alzo verso le 6:30 (in teoria!) perchè anche se l'acqua non è quella di miss Italia il suo effetto lo fa benissimo lo stesso e me ne torno a letto.

DEO GRATIAS, piombo nel sonno come una pera cotta.

Quel sonno pesante che non basterebbero le cannonate a farti aprire gli occhi e che, anche se dura poco, ha il suo bell'effetto ristoratore.

Riapro gli occhi, guardo l'ora al suddetto cellulare e…**7:50**!!!

Schizzo su dal letto come un razzo, neanche fossero state le 12:00!

Ho appuntamento con la talpa alle 9:00 ma se mi sbrigo, almeno a pulire il bagno e lavare i capelli ce la fo'.

A metà dell'opera passo distratta dalla cucina, noto sul dispaly del micro "**7:10**" ma giusto quei "**10**" mi saltano all'occhio e mi dico: **ce la posso fare**!

Contemporaneamente penso: certo che il parroco qui vicino è un po' svampito. L'anno scorso gli si sono "sciolte" le campane la sera del venerdì santo (e avreste dovuto sentire che concerto!), quest'anno che fine ha fatto lo scampanio delle 8:00? Silenzio di tomba! Mah!

Ripasso nuovamente dalla cucina, ancora un'occhiata al micro e stavolta l'orologio segna le "**7:40**"

Come le 7:40?????

Guardo il cellulare e…**8:40**!

AIUTO!

Sono convinta di aver aggiornato l'orologio del micro ieri sera.

E allora?

Accendo la TV per controllare al televideo: amara sorpresa!

Sono davvero le **7:40**!

Anche la mattina di Pasqua ho fatto la levata prima delle 7:00!

Perchè mai perdere le "buone" abitudini?

Accidentaccio cane alla tecnologia e ai cellulari che si prendono troppe libertà!

Si era aggiornato da sè il malefico, col risultato di trovarsi 2 ore avanti anzichè una!

Vabbè, prendiamo il lato positivo della cosa.

Almeno per una volta mi sono concessa una colazione in totale relax anzichè a cronometro.

P.S: la verità è, che sapendo cosa mi aspettava per colazione, non vedevo l'ora di affettare hihihi…**SGRUNT**!



Cake glassato al limone e cocco

Tempo di preparazione 25 minuti

Tempo di cottura 40 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da plum cake 26×6.5 cm

- 160 gr di farina per dolci
- 150 gr di zucchero di canna (io Demerara BRONsugar di D&C)
- 50 gr di farina di cocco
- 2 uova
- 150 gr di yogurt INTERO bianco denso (io ho usato il mio homemade)
- 80 gr di olio di riso (in alternativa mais o girasole)
- 1 limone bio grande
- 12 gr di lievito per dolci
- sale
- zucchero a velo per la glassa

Procedimento

1. Setacciare la farina con il lievito e unire anche un pizzico di sale.
2. Montare le uova con lo zucchero fino a che saranno belle gonfie e spumose. Aggiungere l’olio a filo, quindi alternare la farina (facendola cadere a pioggia da un setaccio, allo yogurt e al succo di mezzo limone (circa 3-4 cucchiai), mescolando bene per non formare grumi.
3. Unire la scorza grattugiata del limone, la farina di cocco e, una volta incorporata, trasferire il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato.
4. Infornare in forno ben caldo a 180°C per 35-40 minuti, verificando sempre la cottura con la prova stecchino. Sfornare, aspettare 5 minuti, quindi sformare e lasciar raffreddare il cake su una griglia.
5. Una volta freddo decorare a piacere con la glassa ottenuta mescolando dello zucchero a velo con poco succo di limone (regolarsi per la quantità in base alla consistenza che deve essere fluida ma densa).

Note
La farina per dolci può essere sostituita con 100 gr farina 00 + 60 gr amido di mais o fecola.



E’ perfetto da accompagnare a colazione con una tazza di English Breakfast Hampstead Tea o a merenda con Darjeeling Hampstead Tea di D&C.

Prima dei saluti vorrei rigraziarvi per l’entusiasmo dimostrato per l’uscita di Threef: chi ha lasciato un commento qui o su FB, chi ha condiviso il link, chi pur senza lasciare traccia lo ha sfogliato e assaporato, chi mi ha scritto in privato…insomma **TUTTI** proprio tutti.
Siete meravigliosi e spero continuerete a seguirci in quest’avventura che è solo all’inzio.
Allora vi aspetto fra due mesi con il nuovo numero di Threef e la prossima settimana qui su queste pagine con…chi lo sa?
Un abbraccio a tutti, con affetto