Torta yogurt e miele con marmellata. Un inverno da sfogliare!



Novembre mi è scivolato tra le mani.

Uno strano mese Novembre, un mese che mi ha da sempre messo malinconia con le sue giornate buie e uggiose, i crisantemi ed il pensiero alle persone care che non ci sono più.

Uno strano mese Novembre, un mese che quest'anno, in maniera del tutto imprevedibile, si è trasformato in uno di quelli che aspetti con ansia, ricco di

incontri ed esperienze che ti fanno crescere e lasciano il segno.
Un mese che è volato via, con la mente sempre a 1000 e la sensazione che il tempo non fosse mai abbastanza.
Un mese in cui correre e affannarsi sembravano senza fine, il caos e la disorganizzazione parevano aver preso il sopravvento, salvo poi rendersi conto che tutto era stranamente organizzato, forse più del solito
È passato troppo in fretta quest'anno Novembre.
Per una volta avrei voluto fermare il tempo in questo scorcio d'autunno e invece eccoci qui al primo giorno di Dicembre, ad inaugurare un nuovo mese che da sempre è sinonimo di festa e trepidante attesa del Natale.
Ma Dicembre oggi diventa anche sinonimo di **Threef**.
Un nuovo numero che ci avvicinerà alle Feste di fine anno con la semplicità, discrezione, sensibilità che da sempre ci hanno contraddistinto.
Un nuovo numero che non apparecchierà tavole sontuose e banchetti luculliani, ma che cercherà di dare un senso alla tavola, lasciando che sia l'inverno l'unico, indiscusso, vero protagonista.
Un numero in cui perdersi come in un caldo abbraccio, quell'abbraccio con cui noi tutti di **Threef** vogliamo augurarvi **BUONE FESTE**, qualunque sia il vostro modo preferito per trascorrerle.

E mentre sfogliate il nuovo numero, nel più completo relax, magari avvolti da una morbida coperta di lana e con una tazza di tè caldo tra le mani, che ne dite di approfittare anche di una fetta di torta?
Beh, io ve la offro e…buona visione ^_^



Yogurt & honey cake

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 50 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da 20-22 cm

- 200 gr di farina per dolci
- 50 gr di farina di orzo
- 110 gr di zucchero di canna
- 50 gr di miele di melata di bosco
- 125 gr di yogurt bianco intero

- 70 gr olio di riso (o di semi di girasole)
- 2 uova
- 3 tuorli
- marmellata di sambuco (o mostarda bolognese) q.b.
- 12 gr di lievito per dolci
- sale
- granella di zucchero q.b. per la superficie

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito e un pizzico di sale e tenere da parte.
2. Montare le uova e i tuorli con lo zucchero ed miele fino a farle raddoppiare di volume.
3. Aggiungere l'olio a filo, quindi alternare la farina (fatta cadere a pioggia da un setaccio) allo yogurt, mescolando bene per non formare grumi.
4. Se il composto fosse troppo denso unire eventualmente un cucchiaio di latte: in ogni caso deve risultare abbastanza sodo da poter "reggere" la marmellata in cottura.
5. Trasferire ⅔ dell'impasto in uno stampo imburrato e infarinato (da 20 cm per una torta più alta), distribuire con un cucchiaino delle "gocce" di marmellata qua e là sulla superficie, coprire con il resto dell'impasto e completare spargendo sulla superficie della granella di zucchero.
6. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 50 minuti, o fino a che l'interno risulterà asciutto alla prova stecchino, coprendo con un foglio d'alluminio dopo 35 minuti.
7. Lasciar riposare nello stampo per una decina di minuti, sformare e far raffreddare completamente su una griglia.

Note

La farina per dolci può essere sostituita con 130 gr farina 00 + 70 gr fecola.



Un abbraccio e buona domenica a tutti, a presto…