Plum cake al caffè. Una colazione sprint.



Un soffice e aromatico **plum cake al caffè** e gocce di cioccolato è il dolce che voglio proporti oggi per iniziare la giornata con una colazione ricca e piena di

energia.

Eh capirai, che sarà mai questo plum cake al caffè?

Magari questo è ciò che starai pensando!

Ecco, allora ti svelo un piccolo "segreto"
Il plum cake al caffè e gocce di cioccolato di oggi – o "*Arabica Cake*" – è un dolce d'autore, tratto da quel magnifico libro che è "Cakes" di Stefano Laghi.
Mica pizza e fichi!

E se questo non bastasse a stuzzicare la tua voglia di provarlo, ti svelo un altro piccolo elemento a suo favore.

Il plum cake al caffè e gocce di cioccolato è un dolce dalla semplicità disarmante, velocissimo da preparare perché realizzato con il metodo muffin.

Sì hai capito bene: ti basteranno solo 2 ciotole e un cucchiaio, miscelare i liquidi con le polveri e via in forno per la cottura. In men che non si dica il dolce per la tua colazione sarà pronto, ricco, profumato e irresistibile, tanto che finita la prima fetta, vorresti subito mangiarne una seconda, poi un'altra…e un'altra ancora!

Dal momento che metterci lo zampino è sempre una tentazione a cui difficilmente resisto, ho aggiunto alla ricetta base anche una nota di spezie e dei cubetti di arancia candita, dimezzando la dose di gocce di cioccolato. Pur non essendo una grandissima fan dei canditi, ti assicuro che la combinazione mi è piaciuta assai e la terrò in mente per altre occasioni.

Canditi o tutto cioccolato, spezie o meno, ti assicuro in ogni caso che questo cake al caffè è da provare, magari già domattina…perché no?!?
Se poi riuscirai a essere un po' meno distratta della sottoscritta, sono sicura che il tuo cake al caffè esploderà in altezza molto più del mio.
Il maestro Laghi spiega infatti che, per ottenere una perfetta spaccatura al centro del plumcake, basterà tracciare una sottile linea al centro, in senso longitudinale, con del burro fuso (cosa che io, nella fretta, ho dimenticato) e praticare una leggera incisione prima di infornare.

Anche se esteticamente migliorabile, il cake al caffè era comunque squisito. Quindi, spaccatura perfetta o no, passiamo alla ricetta e…buttati che è morbido

Plum cake al caffè ricco

Ingredienti per uno stampo da plum cake da 25x10 cm

Porzioni 8 PERSONE
Tempo di preparazione 15 MINUTI
Tempo di cottura 45 MINUTI

Ingredienti

- 300 g farina 00
- 165 g latte intero
- 120 g zucchero bianco semolato
- 100 g uova
- 85 g olio di riso (o di semi di girasole)
- 20 g tuorli
- 20 g miele
- 12 g lievito per dolci
- 4 g di caffè solubile tipo Nescafè
- 60 g gocce di cioccolato fondente
- 60 g scorza d'arancia candita tagliata a cubetti
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino cardamomo in polvere
- 1/2 cucchiaino sale

Istruzioni

1. Accendi il forno a 175°C in modalità statica e prepara lo stampo da plumcake imburrandolo e foderandolo con carta forno.

2. Fai scaldare circa la metà del latte in un pentolino, scioglici il caffè e il miele e riunisci al latte rimasto.

3. In un'ampia ciotola setaccia la farina con il lievito e le spezie, aggiungi lo zucchero, il sale e mescola con una frusta a mano.

4. In una seconda ciotola sbatti leggermente le uova, aggiungi il latte dolce al caffè, l'olio ed emulsiona tutto con la frusta.

5. Versa i liquidi nella ciotola con gli ingredienti secchi, mescola delicatamente amalgamando bene il tutto, ma non lavorare troppo.

6. Incorpora da ultimo le gocce di cioccolato e i cubetti di arancia candita, cercando di distribuirli in modo uniforme nell'impasto.

7. Versa il composto nello stampo preparato, livella la superficie, traccia una sottile linea al centro, in senso longitudinale, con del burro fuso e pratica una leggera incisione con una spatola.

8. Fai cuocere per circa 45 minuti, o fino a che l'interno risulterà asciutto alla prova stecchino.

9. Sforna e lascia riposare il plum cake nello stampo per 15 minuti prima di sformarlo e trasferirlo su una griglia a raffreddare completamente.

Recipe Notes

Ricetta leggermente modificata da “Cakes” di Stefano Laghi



Un abbraccio, alla prossima…