Tortine al tè chai. Una merenda speciale.



Con queste **tortine al tè chai** molto speciali saluto l’arrivo di Settembre.

Sono tortine molto, molto speciali e no, non è solo il classico modo di dire.

Sono speciali non solo perché sofficissime e profumate.

O perché ho messo su la ricetta da zero, con carta, penna e calcolatrice alla mano quasi fossi a un compito di matematica.

Devi sapere che queste tortine al tè chai sono molto, molto di più.
Sono una ricetta di quelle che porterò per sempre nel cuore.
Al pari di una ricetta di famiglia, magari della nonna, appuntata su un vecchio quaderno e scritta con calligrafia tremolante.

Le mie tortine al tè chai sono speciali perché frutto di un'adozione, insieme a delle golosissimo cheesecake di cui ti parlerò presto.
Promesso.

Dopo qualche mese di silenzio, oggi faccio outing e ti confesso una cosa.
Sono diventata "mamma"
Sì, mamma di un piccolo Puff.

Quando dalla Silikomart mi hanno proposto di "adottare" questo delizioso stampo monoporzione e di elaborare 2 ricette ad hoc per la brochure da includere nella confezione…
…mi credi se ti dico non sono caduta in terra come una pera cotta solo perché ero già seduta sulla sedia?
Cioè…
…a me?
Proprio a me?
Eppure ero sveglia e in azione da parecchio, non poteva essere un sogno a occhi aperti.
Per giunta al telefono!
Ciononostante, per sicurezza mi sono data un paio di pizzicotti e…no, ero sveglia eccome!
Ed era tutto vero.

Incredibile alle mie orecchie ma meravigliosamente VERO

Già da un po' meditavo di preparare qualcosa di sfizioso con il mio tè preferito e questa mi è parsa subito l'occasione giusta.
Oltretutto la forma semplice e lineare del Puff sembrava fatta apposta per quello che avevo in mente.
Un pomeriggio per raccogliere le idee e far mente locale, carta, penna e il mio fido

blocco degli appunti e la ricetta delle tortine al tè chai era pronta per il test finale.

Restava solo da aspettare l'arrivo del mio "figlioccio".

Con un pizzico di fortuna è andata bene alla prima.

Le tortine al tè chai sono velocissime da preparare con l'aiuto solo di una ciotola e un cucchiaio.

Il metodo muffin è sempre vincente per non rinunciare a una piccola coccola anche quando il tempo a disposizione scarseggia.

Soffici, profumate di spezie senza burro, le tortine al tè chai sono perfette per la colazione e la merenda o da infilare nello zaino della scuola per il break di metà mattina.

Segui il mio consiglio e provale subito, non resterai delusa.
Ti dico solo che hanno conquistato persino il criticone di casa, il babbo iper tradizionalista che quando sente la parola "spezie" storce subito il capo.
Ecco, solo alla parola però perché per il resto…allunga poi la mano nel piatto

In barba a chi, in un passato non troppo lontano, è arrivato a farmi sentire un'incapace, mi sono presa in qualche modo la rivincita morale.
E magari, senza voler peccare assolutamente di presunzione, non sono poi così pasticciona come mi sono sempre considerata.

Non posso quindi dire, anzi gridare con entusiasmo, **GRAZIE SILIKOMART.**
Grazie per aver creduto in me e per avermi offerto questa straordinaria opportunità di girare il mondo con 2 mie ricette insieme allo stampo Puff.
GRAZIE con tutto il ❤

Ora direi che è arrivato il momento di svelarti la ricetta di queste speciali tortine al tè chai.
E, se non lo hai ancora fatto, di scoprire la nuova bellissima collezione Silikomart 2021 di cui il "mio" piccolo Puff fa parte



Piattini e cucchiaino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Print Recipe

Tortine soffici al tè chai

Ingredienti per 9 tortine

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	25 minuti

Porzioni	9 persone

Ingredienti

ingredienti secchi

- 150 g farina 00
- 50 g mandorle in farina
- 25 g cacao amaro in polvere
- 40 g pere essiccate morbide
- 10 g lievito per dolci
- 8 g tè chai ridotto in polvere
- 2 g bicarbonato di sodio
- ¼ cucchiaino sale
- q.b. pepe nero (facoltativo)

ingredienti umidi

- 145 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 125 g panna acida
- 100 g uova intere
- 80 g olio di riso (in alternativa, di semi di mais o girasole)
- 55 g purè di pere

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Porzioni	9 persone

Ingredienti

ingredienti secchi

- 150 g farina 00
- 50 g mandorle in farina
- 25 g cacao amaro in polvere
- 40 g pere essiccate morbide
- 10 g lievito per dolci
- 8 g tè chai ridotto in polvere
- 2 g bicarbonato di sodio
- ¼ cucchiaino sale
- q.b. pepe nero (facoltativo)

ingredienti umidi

- 145 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 125 g panna acida
- 100 g uova intere
- 80 g olio di riso (in alternativa, di semi di mais o girasole)
- 55 g purè di pere

Istruzioni

1. Setaccia insieme più volte la farina con il cacao, il lievito, il bicarbonato e la polvere di tè chai.
2. Aggiungi la farina di mandorle, le pere essiccate a pezzetti, il sale, una leggera macinata di pepe (se lo usi) e tieni da parte.
3. In una ciotola capiente riunisci le uova, lo zucchero, la panna acida, l'olio e il purè di pere; emulsiona bene sbattendo con una frusta a mano.
4. Incorpora le polveri al composto di uova e lavora con un cucchiaio di legno il minimo necessario a far sì che non ci siano più tracce

visibili di farina.

5. Suddividi l’impasto nelle cavità dello stampo Puff, riempiendole per circa 2/3 della capacità.
6. Cuoci in forno caldo a 170°C per circa 25 minuti o fino a che l’interno risulterà asciutto alla prova stecchino.
7. Lascia raffreddare completamente le tortine nello stampo prima di sformare.
8. A piacere spolvera con poco zucchero a velo prima di servire.

Recipe Notes

Se non usi uno stampo in silicone, ricorda di imburrarlo e infarinarlo prima di riempirlo con l'impasto.

Con le stesse dosi puoi anche realizzare un plum cake da 25x11 cm oppure una torta unica utilizzando uno stampo da 20 cm di diametro.

Le tortine si conservano 2-3 giorni a temperatura ambiente, ben chiuse in un sacchetto di plastica per alimenti o per 5 giorni in frigorifero. Puoi anche congelarle fino a 3 mesi e lasciarle scongelare per qualche ora a temperatura ambiente prima del consumo.



Un abbraccio, alla prossima….

Post in collaborazione con Silikomart.