WHITE COCONUT ROSE CAKE

Questo mese va di dolci!! E forse non è ancora finita.. e la prova costume dove la mettiamo mannaggia!!! Però in casi come questo ne vale davvero al pena, questa torta è spettacolare, decisamente ottima!! Adoro il cocco e ho pensato fosse perfetto per farcirla, non ne ho usato moltissimo per non coprire troppo gli altri sapori!! L'acqua di rose non l'ho trovata e così sono andata alla ricerca di rose non trattate. Godetevi questa meraviglia!!!

WHITE COCONUT ROSE CAKE

per una torta da 18 centimetri

Per la torta

230 g di farina 00
220 g di zucchero
220 g di burro
60 g di yogurt greco
60 g di latte fresco
10 g di baking powder
6 albumi

per l’acqua di rose*

1 rosa non trattata
acqua

per la crema formaggio e cocco

180 g di panna fresca
170 g di yogurt greco
120 robiola
70 zucchero
25 g di cocco in scaglie fini

¼ di bacca di vaniglia
*2 cucchiai di acqua di rose

Per l'acqua di rose, lavate accuratamente una rosa non trattata e mettete i petali in un tegame, coprite con dell'acqua, quella che basta per coprire i petali. Lasciate riposare qualche ora e portate a bollore, appena i petali avranno rilasciato tutto il loro colore spegnete e filtrate il liquido. Lasciate raffreddare.

Per la torta, montate il burro con i 220 grammi di zucchero fino a formare una crema soffice. Unite il latte, lo yogurt, l'acqua di rose e la vaniglia. Sbattete gli albumi con una forchetta, uniteli al composto di burro alternandoli con la farina. Ungete poco due teglie da 18 centimetri e versate metà del composto in ognuna, cuocete a 180°C per circa 25/30

minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e tagliate a metà le torte.
Per la crema, lavorate con una frusta lo yogurt ben scolato e la robiola con lo zucchero, l'acqua di rose la vaniglia e il cocco. Montate la panna fresca e unitela delicatamente alla crema. Lasciate raffreddare in frigorifero qualche ora.
Disponete sul piatto da portata il primo strato di torta e farcite con una parte di crema, proseguite con gli altri tre strati e infine ricoprite tutta la torta. Conservate in frigorifero.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al Re-cake di maggio

Re-cake

White Rose Cake

Torta Bianca e Rosa

INGREDIENTI

225 gr di farina 00
10 gr di baking powder
(si può fare a sua scelta: lievito per dolci)
sale
6 chiare d'uovo
225 gr di burro non salato morbido
225 gr-170 gr di zucchero semolato
60 ml di yogurt greco
60 ml di latte a basso contenuto di grassi
2 cucchiai di acqua di rose
vaniglia
1 tazza e 1/2 di petali di rosa edibili
350 gr di cream cheese
(una philadelphia)
360 ml di panna
Fragole fresche (facoltativo)

PROCEDIMENTO

Riscalda il forno a 180°. In una ciotola capiente unisci la farina, il lievito ed il sale, in una ciotola piccola sbatti leggermente le chiare.
In un mixer sbatti finché sarà bianco e morbido il burro con 225 gr di zucchero. A questo punto unisci lo yogurt greco, il latte, 1 cucchiaio di acqua di rose e la vaniglia. Ora aggiungete, alternando, la farina e le chiare. Unite anche i petali di rose edibili tagliati a pezzetti.
Dividete il composto in tre tortiere di diametro 15 cm, imburnate e ricoperte di carta forno, e cuocete finche non sarà dorato, 35/40 minuti circa.
Fate freddare le torte, almeno un'ora prima di iniziare a decorarle con il frosting.
Preparate il frosting.
In una ciotola versate il cream cheese a temperatura ambiente, 170 g di zucchero semolato, 1 cucchiaio di acqua di rose e mescolare finché non sarà ben liscio.
In un'altra ciotola montate 360 ml di panna. Versate 1/4 della panna montata nella ciotola con il cream cheese.
Quando si sarà assorbita versate la rimanente panna.
Ora mettete la prima torta sul piatto su cui la servirete.
Tutto intorno alla torta mettete della carta forno in modo da tenere il piatto pulito.
Versate il frosting sulla torta e allargatelo su tutta la superficie. A questo punto mettete sopra la seconda torta e versate il frosting.
Aggiungete l'ultimo strato di torta mettete il frosting sopra.
Togliete la cartaforno intorno e mettete nel frigorifero per almeno due ore prima di servire.
Se volete, aggiungete delle fragole fresche nel frosting.

Re-cake
acquaeforma-visissima.com_amichevolissima.blogspot.it_dolcissa.blogspot.it
cifandosoppero.com_trafomelespeneria.blogspot.it

TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

Dal mio viaggio in Thailandia ho riportato sopratutto souvenir gastronomici, pasta di curry gialla, rossa.. latte di cocco, riso, noodle.. e anche delle fantastiche scaglie di cocco tostato, io lo adoro e qui in Italia non sono mai riuscita a trovarlo, anzi se qualcuno sa indicarmi dove lo vendono!! Purtroppo ne ho comprato solo 4 bustine per la paura che arrivasse in polvere. La prima volta l'ho usato per decorare una torta dal gusto esotico preparata per una cena esperimento di piatti thailandesi, proprio da quella torta sono partita per realizzare questa. Quando ho letto del contest di Stefania ho pensato di voler fare un dolce, perché la "sfida" nel farlo senza glutine ed anche salutare mi sembrava più bella, così, dalla ricetta originale, ho eliminato uova e burro e aggiunto la banana, la mela, il latte di cocco e l'olio di semi. Naturalmente la consistenza finale è piuttosto umida e compatta ma il sapore è molto buono, importante è lo sciroppo da aggiungere dopo la cottura che renderà la torta più saporita. Inoltre essendo venerdì è anche 100% gluten free Fri(Day)

TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

per una torta da 22 cm
120+100 g di ananas fresco*
100 g di banana*
100 g di latte di cocco
90 g di mela renetta*
90 g di farina di riso
80 g di mandorle con la buccia
80 g di olio di semi
70 g di farina di cocco
35 g di fecola di patate
30 g di zucchero di canna
25 g di latte di mandorle pugliese
1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

per lo sciroppo

100 g di ananas fresco

100 g di acqua

50 g di zucchero di canna

2 cm di zenzero fresco

per decorare

ananas fresco

cocco in scaglie tostato

*il peso si riferisce alla frutta pulita al netto degli scarti.

In un frullatore mettete il latte di cocco, l’olio di semi, lo zucchero di canna, il latte di mandorle e tutta la frutta sbucciata e tagliata a cubetti, dell’ananas 120 grammi.

Frullate tutto fino ad ottenere una crema fluida e priva di grumi.
Con un mixer riducete in farina, anche non troppo fine, le mandorle, mettetela in una ciotola assieme alla farina di cocco e versatevi sopra la purea di frutta, amalgamante tutto.
Setacciate la farina di riso assieme alla fecola al lievito e al bicarbonato di sodio, uniteli gradualmente agli altri ingredienti. Tagliate a piccoli cubetti il restante ananase unitelo al composto. Ungete con dell'olio di semi una tortiera e versate l'impasto, livellatelo bene e cuocete a 160°C forno statico, per circa 60-65 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo preparate lo sciroppo, frullate molto bene l'ananas con lo zucchero e l'acqua, mettete tutto in un pentolino, aggiungete lo zenzero sbucciato e tagliato in quattro pezzi, fate sobbollire finché il liquido avrà raggiunto una cosistenza densa, circa 20/25 minuti.
Sfornate la torta e versatevi sopra uniformemente 3/4 dello sciroppo. Decorate con ananas fresco e scaglie di cocco tostato, servite fredda guarnendo ogni fetta con un cucchiaino di sciroppo.

ombelicodivenere.blogspot.com

ombelicodivenere.blogspot.com

ombelicodivenere.blogspot.com

con questa ricetta partecipo al contest di Stefania

STRUDEL BANANA E PERA CON SALSA AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era successo le altre volte, forse a causa della presenza dell'uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l'ho preparata profumando l'acqua con un tè verde della Malesia, "chiamato tè verde del Paradiso" è aromatizzato all'ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all'assaggio finale il gusto si perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.

STRUDEL BANANA E PERA
CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO

150 g di farina 00
100 g di acqua
tè verde del Paradiso
1 cucchiaio di olio di semi
un pizzico di sale

per la farcitura

320 g di banana al netto degli scarti
320 g di peraal netto degli scarti
40 g di zucchero di canna
30 g di ananas candito
20 g di zenzero candito
30 g di farina di cocco

20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro
per la salsa
200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d’arancia
tè verde del Paradiso

Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in

infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l’olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l’impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l’ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.
Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l’ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un’impasto velato da circa 50×50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.
Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l’interno e arrotolate la pasta siutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.
Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d’arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.
Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all’ MTC di febbraio

CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

Ma voi vi ricordate quando eravate piccoli?!! io ho pochi ricordi ma quelli che ho sono molto chiari, ricordo di un giorno, avrò avuto 4-5 anni, avevo una gonna rossa a balze e una maglietta bianca fatta ai ferri, i capelli legati e mi nascondevo dietro a delle colonne perchè non volevo essere fotografata, ero arrabbiata e col muso lungo.. odiavo le foto, ne ho una marea dove sto correndo furiosa incontro al fotografo urlando con le braccia in alto e i pugni chiusi, nella speranza di arrivare in tempo per fermare lo scatto, come cambiano le cose, i gusti, le passioni.. una però non mi è passata, quella di calimero!!
Ricordo che da piccola lo adoravo ed era molto "di moda" ai tempi, non so chi mi avevesse regalato un suo peluche ma ho stampato nella mente la scena in cui entro nell'atrio dell'asilo, che allora mi sembrava immenso, e tutti i bimbi mi corsero incontro invidiosi del mio nuovo amico e io ero orgogliosissima di averlo tutto per me, ricordo bene quella sensazione!!
Beh.. anche qui ho trovato il mio calimero, e chi non la conosce la nostra Fede!?!?, i suoi post sono sempre coinvolgenti e le sue ricette una vera garanzia!
Mi son trovata il frigo pieno di avanzi da terminare e mezzo barattolo di latticello, ricordo una sua ciambella che mi aveva colpito, ho dovuto modificarla per esigenze di smaltire formaggi vari e non ho messo gli amaretti perchè qui non vanno molto… Comunque la ciambella è risultata buonissima, soffice e delicata!! Ho aumentato le dosi per terminare i miei avanzi e ho aggiunto un pò di burro per equilibrare le quantità, ne ho ricavato due ciambelle da 18 cm ma con queste dosi potete anche farne una sola da 28 cm.

CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

per due teglie da 18 cm
190 gr di farina 00
150 gr di fecola di patate
110 gr di farina di cocco
250 gr di zucchero di canna
3 uova
100 gr di robiola
100 gr di mascarpone
100 gr di burro
250 gr di latticello*
1+1/2 bustina di lievito

60 gr di lamponi circa**
scorza di 1 limone bio
pizzico di sale

*potete sostituire il latticello con 125 di yogurt bianco magro miscelati a 125 di latte fresco, oppure potete farvelo da soli, vedete come fare qui

**Potete sostituire i lamponi con dei mirtilli o delle fragole, fare un mix o non mettere niente.

Lavorate una decina di minuti le uova con lo zucchero fino a renderele gonfie e piuttosto sode.
Lavorate assieme i formaggi con il latticello e il burro fuso e raffreddato.

Setacciate assieme farina, fecola, lievito e sale, unitevi poi la farina di cocco.
Incorporate delicatamente le uova al mix di formaggi unite la scorza grattugiata del limone e le farine, mescolate molto bene, infarinate appena i lamponi e aggiungeteli all'impasto.
Imburrate lo stampo da ciambella e versatevi l'impasto.
Cuocete circa 40 minuti a 180°, se fate due ciambelle piccole cuocete circa 30 minuti, ma fate la prova stecchino.

con questa ricetta aprtecipo al contest di Simona

BISCOTTI ALLA RICOTTA COCCO E BANANA

Sono appena uscita da 3 giorni di full immersion nel mio tanto "amato" mal di testa, ho sempre dovuto convivere con questa "sofferenza" che però generealmente non durava più di un giorno ma ultimamente sto peggiorando, gli attacchi purtroppo si fanno più frequenti e anche più cattivi, ormai le medicine contano davvero poco e la puntura che faccio a volte non basta, e a sto punto quasi nemmeno due! Speriamo che l'ennesimo controllo stavolta mi porti ad un risultato!
In questi giorni quindi non son nemmeno riuscita ad accendere il computer, mi perdonerete se non vi rispondo ai commenti ma in questo momento piuttosto preferisco passare direttamente dai vostri blog!
Oggi vi lascio questi morbidi e deliziosi biscottini, sono molto versatili io li ho fatti anche con il succo d'arancia e devo dire che non so quali siano i migliori! Io li ho "formati" con la sac à poche ma si possono fare dei mucchietti anche semplicemente con un cucchiaio.

BISCOTTI ALLA RICOTTA
COCCO E BANANA

per circa 30 pezzi

110 gr di burro freddo

130 gr di zucchero
1 uovo grande
150 gr di ricotta
80 gr di banana matura
150gr di farina
60 gr di farina di cocco
20 gr di granella di nocciole
1/2 cucchiaino abbondante di lievito per dolci

la punta di un cucchiaino di biscarbonato di sodio
1/2 cucchiaino raso di sale fino
30 gr di gocce di cioccolato fondente

Lavorate il burro con lo zucchero finchè si sarà formata una crema, unite l'uovo e fatelo ben amalgamare. Aggiungete la ricotta e la banana tagliata a pezzi molto piccoli, mescolate velocemente. Unite la farina setacciata assieme al bicarbonato, il lievito e il sale, infine inserite nel composto la farina di cocco, la granella di nocciole e le gocce di cioccolato.
Inserite tutto in un sac à poche con bocchetta a stella da 18mm e formate dei mucchietti non tanto larghi ma abbastanza

alti (questo perchè in cottura i biscotti tendono ad allargarsi e abbassarsi), mettete le teglie in frigorifero per almeno 2 ore, in questo modo eviterete in parte che i biscotti di schiaccino troppo e perdano completamente la rigatura creata con la bocchetta. Cuocete a 180° forno statico per circa 20 minuti, o almeno fino a doratura. Servite freddi e conservate in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.

con questa ricetta pertecipo al contest Keep Calm And Drink Tea di Valy Cake and

RED VELVET AL COCCO CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO

Con la mia seconda red velvet non ho avuto problemi, ahhhaahhh.. con la base.. perchè alla fine diciamocelo “non c’è soddisfazione se non ci sono intoppi da risolvere” a volerci credere sarebbe la mia frase tipo!!
Comunque questa volta a farmi diventare un po matta è stata la crema al burro e anche la decorazione, premetto che è la prima volta che la faccio e mi son affidata alla ricetta della fantastica Giulia, chi meglio di lei che abita a Chicago.. alla fine la mia/sua buttercream era buonissima ma cosparsa di tantissimi piccoli grumi, vedendo la sua bella cremosa e lucida ho capito che qualcosa decisamente non andava e per fortuna mi son decisa a rifarla, risultato ottimo, ho capito che queste piccole quantità non possono essere fatte con la planetaria perchè il burro non si monta abbastanza e quindi quasi sicuramente era per questo che mi erano rimasti i grumi.
Ma ora viene il bello, la decorazione, mi sono fissata sulle rose, ho guardato mille video che spiegano come fare quindi armata di bocchetta apposita, spilli e sac a poche son partita con l’impresa… si proprio un’impresa.. ne “faccio” una e la disfo, ne “faccio” un’altra e la disfo, riguardo i video, mi deve esser sfuggito qualcosa, bene dopo una decina di

tentativi una viene bene, prendo le forbici e provo a spostarla sulla torta, un disastro perde completamente la forma, ho pensato che visto il tempo indefinito che avevo in mano la sac a poche piena di crema forse si era appena ammorbidita, guardo la mia torta con il top vuoto e penso alla triste e banale decorazione che mi toccherà fare!!! Ma non voglio arrendermi, e dire che non sono poi così testona, deciso.. la faccio direttamente sulla torta, in fondo che ci vuole a girare alla velocità della luce tutto il piatto al posto di un piccolo spillo, beh non so come ma è riuscita decente, non perfetta, non tanto bella ma mi accontento, il difficile è stato creare i boccioli attorno visti gli spazi ristretti ma non so come, tutti diversi e strancalati, sono usciti fuori!! Ho spolverato con poco cacao amaro per dare un pò di tridimensionalità e ho decorato con piccole roselline secche comprate ad un mercatino francese, l’abbinamento dei colori mi piaceva molto.
Per quanto riguarda la farcitura della torta, ho usato il caprino perchè volevo qualcosa di un po acido che contrastasse con la crema al burro e il dolce del cocco, in realtà la mia idea era usare uno yogurt alla stracciatella ma son sincera, con tutti questi dolci per casa aprire anche una confezione da 500 gr di yogurt non mi sembrava il caso.

RED VELVET AL COCCO
CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO

per una torta da 12 cm

per la base

55 gr di burro
150 gr di zucchero semolato
1+1/2 uovo
80 gr di farina di riso (vital nature biologico)
30 gr di fecola (S.Martino)
15 gr di maizena
4 gr di cacao amaro in polvere (coop)
120 gr di buttermilk
1/2 cucchiaino di bocarbonato di sodio
1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco

1/2 cucchiaio di colorante rosso
1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere

per il ripieno

100 gr di formaggio caprino cremoso
60 gr di farina di cocco
25 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
2 cucchiai
di latte fresco

per il buttercream

105 gr di latte fresco
20 gr di maizena
115 gr di burro morbido
60 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
25 gr di cioccolato fondente al 72%
cacao amaro (coop)

Per la base, in una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello. Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.
In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene. Imburrate due da 10-12 cm, cuocete a 180° circa 35 minuti.
Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.

ombelicodivenere.blogspot.it

In una ciotola sbattete il caprino con il latte fino a ottenere una crema liscia, unite lo zucchero e fatelo assorbire, infine mettete il cocco ed amalgamate bene, dividete in due parti entrambe le torte, eliminando l'aventuale conca che si è formata sopra e livellando il contorno in modo che risultino uguali.
Farcite tre dischi di pasta che diporrete uno sopra l'altro, infine chiudete con il quarto disco e fate un po di pressione con una mano in modo che la crema si distribuisca perfettamente, eliminate quella eventualmente in eccesso che esce sul bordo.

Per la buttercream, in un pentolino mettete la maizena, versate poco latte quindi mescolate con una frusta per evitare i grumi, aggiungete gradualmente altro latte sempre mescolando. Mettete sul fornello e fate cuocere finchè si sarà addensata. Coprire con la pellicola trasparente e mettete a raffreddare a temperatura ambiente.
Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciatelo raffreddare.
Mettete il burro in una ciotola con lo zucchero a velo iniziate a lavorarli assieme finchè tutto lo zucchero sarà assorbito, adesso montate il tutto con un frusta elettrica per 3-4 minuti fino a ottenere una crema soffice e gonfia, mescolate velocemente la vostra crema di latte, unitela al

burro e montate il composto altri 3-4 minuti, unite il cioccolato e la vaniglia, amalgamate bene e decorate la torta. A piacere cospargete con un velo di cacao amaro.

con questa ricetta aprtecipo all' MTC di febbraio

PLUMCAKE COCCO E FRUTTI DI BOSCO

Vi ho parlato qui della mia gita a Bologna, ogni tanto mi piace andarci perchè naturalmente si trovano tante cose che da me non esistono, adoro la zona del centro fatta di negozietti di ortofrutta, macellai, salumerie pastifici, drogherie e pescherie che si accavallano nelle strette vie del centro, è tutto molto colorato e folcloristico e far la spesa li è molto bello, peccato che venga voglia di comprare di tutto, se capitate in città non mancare di visitare questa zona, per noi foodblogger un piccolo paradiso, anche perchè qui si trovano numerosi locali in cui è possibile mangiare o prendere un'aperitivo, e si trova anche il piccolo, se pur molto carino, Eataly.
Io, davanti ad una di queste bancarelle, mi sono incantata guardando una montagna di frutti di bosco disidratati, sembra una cosa così banale ma io così sfusi non li avevo mai visti, al massimo trovo i ribes confezionati. Li ho comprati subito, poi mi son anche pentita di non averne presi di più.. e la sera stessa ho preparato questo delizioso e veloce plumcake. Il sapore del cocco non si sente moltissimo quindi se volete accentuarlo di più aggiungete circa 20 gr in più di farina di cocco e qualche cucchiaio di latte.
ps. il latte di cocco che ho utilizzato io era particolarmente denso, tipo panna da cucina, quindi se non lo trovate potete anche utilizzare lo yogurt al cocco.

PLUMCAKE AL COCCO E FRUTTI DI BOSCO

per uno stampo da 25 cm

3 uova
140 gr di zucchero
80 ml di olio di semi
200 gr di farina 00
50 gr di farina d'avena
10 gr di lievito per dolci
250 gr di latte di cocco
30 gr di farina di cocco
80 gr di frutti di bosco disidratati
30 gr di ciliegie disidratate

1 limone non trattato

Montate le uova con lo zucchero per una decina di minuti, finchè il composto risulterà sodo.
Unite piano l'olio, la scorza di 1/2 limone, poi il latte di cocco e mescolate bene, aggiungete la farina di cocco e le farine setacciate col lievito, mescolate delicatamente, unite i frutti di bosco e le ciliegie.
Imburrate uno stampo da plumcake da 25 cm e cuocete in forno a 180° per circa 35-40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare ed eventualemente cospargete con zucchero a velo.

ombelicodivenere.bolgspot.it

ombelicodivenere.bolgspot.it

TORTA CRUMBLE AL COCCO

“..ma quella torta buona… non la rifai più???” ma con tutte le torte che vorrei provare, mangiare, inventare, ti pare che ne rifaccio una!?!?! certo a volte capita però cerco sempre di provarne di nuove così come con i biscotti e i dolci in genere, sono curiosa di nuovi gusti, se mi capita di far colazione in un posto dove ci sono i pasticcini preferisco

provarne 3-4 diversi piuttosto che mangiare una bella brioches, non mi piace tornare spesso nello stesso ristorante, sopratutto dove hanno il menù sempre uguale!! Se decidiamo di andare a cena io parto con la ricerca su tripadvisor e ci sto delle ore per decidere, ora ne ho indivuduato uno vicino casa dove fanno cucina un pò ricercata e propongono anche le mezze porzioni, è il mio posto ideale così si possono assaggiare il doppio delle cose :-)))))
Tutto questo discorso perchè quando ho letto il tema del mese del contes di Morena ho pensato che io adoro il cocco e che ho già provato cheesecake, i biscotti, la torta… quindi.. “bisogna inventarsi una nuova versione” così ho pensato a un crumble.. poi cercando il nuovo libro di Sigrid Verbert son capitata sul suo sito e ho visto una torta crumble, ho modificato la ricetta sostituendo i 120 ml di latte e i 120 gr di yogurt con 200 ml di latte di cocco, inoltre, essendo questo abbastanza dolce ho diminuito la dose di zucchero e il crumble l’ho fatto con la farina di cocco. Il suo era alle prugne io invece ho usato altra frutta che a mio parere si abbina meglio!!

TORTA CRUMBLE AL COCCO

per una tortiera 22×22

per la base

60 gr di burro

140 gr di zucchero

1 uovo

250 gr di farina

200 ml di latte di cocco

1 cucchiaino di lievito

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

per il crumble

70 gr di burro

70 gr di farina

70 gr di farina di cocco

50 gr di zucchero di canna
1 pesca
1 banana
10 lamponi

Per la base montate il burro con lo zucchero poi unite l'uovo intero e amalgamate. Unite assieme la farina con il lievito e il bicarbonato, setacciatela e versatene 1/3 sul composto di burro, mescolate ed unite una parte di latte di cocco, continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti. Versate l'impasto in una teglia 22×22 foderata con carta forno.

Sbucciate la pesca e tagliatela a piccoli dadini che disporrete su tutta la superficie, fateli leggermente affondare nell'impasto, ricoprite con le rondelle di banana e i lamponi tagliati a metà.

Per il crumble, unite assieme tutti gli ingredienti e lavorate con le dita fino a formare un composto granuloso, disponetelo su tutta la torta, infornate a 180° per 45 minuti.

con questa ricetta partecipo al contest di Morena