

Plum cake al cioccolato, amarene e macadamia. Eccome se Vale!



Si dice sempre che ad essere golose sono le donne.

Ma non sarà che gli uomini lanciano la pietra e nascondono la mano?

Perché **TU SEI GOLOSO!**

Che ti piaccia o no, io ormai ne sono convinta ogni giorno di più!

E bisogna che ne prendi atto anche tu, **caro il mio papino!**

Piuttosto, dovrò ricordarmi d'ora in poi di triplicare le dosi per non "prosciugare" le colazioni della talpa quando arrivi a farmi visita!!!

[Quella volta lì](#) mi lasciasti di stucco spazzolando via una ciambella che a conti fatti non avrebbe neanche dovuto piacerti.

Avrebbe...quando si dice che il condizionale è d'obbligo!

Ma stavolta, mai mi sarei sognata che addirittura avanzassi un'esplicita richiesta...dolce!

Perché in fondo lo sai che a colazione una piccola chicca l'hai sempre trovata.

E non una richiesta qualsiasi.

Ma con tanto di indicazioni precise: **torta al cioccolato!!!**

Cioè cioè ridimmelo un po'!?!?!?

Tu, proprio tu signor "**io.non.mangio.dolci**" mi chiedi una torta al cioccolato...nnamo bene!

E non una semplice [ciambella variegata](#) o un [cake con le gocce](#), la vuoi proprio cioccolatosa questa torta!

Ah ma ho capito sai?

Ti stai "sacrificando" per me, per aiutare la tua figliola scellerata a smaltire le scorte di cioccolata, evitando così che [ci si consoli un po' troppo!](#)

Eh cuore di papà, me lo dovevo immaginare che sotto sotto c'era il trucco :))!

"se poi hai anche delle noci..."

Pure!!!

Cioccolatosa con le noci: e mo'?

Vabbè ma...potevo lasciarlo a secco?

E' partita la caccia al**LA** ricetta, perché se è vero che [questa](#), fresca fresca di forno, sarebbe ricaduta a pennello in versione "noci", è anche vero che il grande capo non simpatizza per la Guinness!

Vi pare che potevamo essere d'accordo su qualcosa?

Ergo, urgeva una ricetta nuova di zecca, golosa qb a soddisfare la sua richiesta, golosa qb a solleticare la mia idea di "**ricetta che Vale**" e vi assicuro che con questo cake l'ho trovata ☐

Cioccolato – amarene – noci di macadamia

Basterebbero già da soli.

Ma in più ci aggiungo anche: **senza uova – poco burro – poco zucchero** per lasciar spazio a tutto il gusto del puro cioccolato fondente

Sogno?

NO, golosa realtà!

P.S. ragà, qui mi sa che si mette male se le richieste continuano così!

P.P.S. se avete ancora delle uova di Pasqua da smaltire...dateci sotto!!!



[ricetta adattata da "[Cioccolato](#)" di Maxine Clark]

Plum cake al cioccolato, amarene e macadamia

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	8-10 persone

Ingredienti per uno stampo da plum cake 30×11 cm

- 175 gr di farina 00
- 50 gr di amido di mais
- 40 gr di cacao amaro (io Van Houten di D&C)
- 200 ml di latte intero
- 65 ml di latte di soia
- 100 gr di amarene sciroppate
- 75 ml di sciroppo di conservazione delle amarene
- 60 gr di zucchero muscovado (io Mauritius Muscovado BRONSugar di D&C)
- 35 gr di burro salato morbido
- 100 gr di cioccolato fondente al 70% di cacao

- 100 gr di noci di macadamia
- 10 gr di lievito per dolci
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di bicarbonato di sodio

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il cacao, il lievito e il bicarbonato e aggiungere anche un pizzico di sale nel caso in cui si usi burro normale.
2. Scaldare insieme la metà del latte (totale fra intero e di soia), lo sciroppo delle amarene, il burro e il cioccolato spezzettato, mescolando fino ad ottenere una crema uniforme.
3. Aggiungere il resto del latte, amalgamare bene quindi unire a filo il composto di cioccolato al mix di farine, mescolando velocemente quel tanto che basta ad amalgamare gli ingredienti (stesso metodo dei muffins).
4. Aggiungere le amarene e 80 gr di noci di macadamia spezzettate molto grossolanamente.
5. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato, livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio e decorare con il resto delle noci.
6. Cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 8 minuti, abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 30 minuti, coprire la superficie con un foglio di alluminio e terminare la cottura a 160°C per altri 15 minuti circa (o fino a che il centro risulterà asciutto alla prova stecchino).
7. Sformare, lasciar riposare 10 minuti nello stampo, poi sformare e far raffreddare completamente su una griglia.
8. Conservare in un contenitore ermetico per un giorno prima di servire.



Questa è la mia **“ricetta che Vale”** per il [Giveaway](#) della dolcissima Vale



Con una fetta di cake accompagnata da una tazza di [Red Fruit Hampstead Tea](#) (D&C) la vostra pausa relax sarà un piacere assoluto.

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^