

PLUMCAKE AL CEDRO E LATTICELLO

Stasera ho deciso di pubblicare questo plumcake che ho fatto la scorsa settimana perchè son sicurissima piacerebbe tanto ad Angela, una mia carissima amica che vive a Cavezzo e che ora dal suo appartamento si è dovuta trasferire in una tenda in mezzo ai campi nelle terre della famiglia del suo ragazzo.. la sento praticamente tutti i giorni e le sento dire cose che mi mettono un'immensa tristezza e io l'unica cosa che posso fare è invitarla a tempo indeterminato a casa mia, giustamente però hanno i parenti li e non se la sentono di lasciarli!!

"mi sa che ieri ti ho impressionato coi miei versi, ma sai 30 secondi di scossa, non capivo più niente, non stavo in piedi..."
"Tizi ti ricordi dove andavamo a prendere il gelato a pranzo??.. non c'è più niente"

"Tizi.. Cavezzo non lo riconosceresti più.. non c'è più niente"

"..non so cosa faremo ma non voglio più tornare nel mio appartamento, quella parte della mia vita è finita.."

Il loro appartamento non ha subito danni è agibile ma capisco la paura, essendo al terzo piano poi!! Io li ci sono stata innumerevoli volte, ho pranzato da lei quasi sempre, ho anche dormito li una sera che c'era la neve e non potevo tornare a ravenna, con la loro gattina che per tutta la notte mi ha fissato perchè vedeva questa "estranea" e non capiva cosa facessi li!! Dopo la prima scossa erano tornati ad una semi normalità, dormivano in casa ed avevano ricominciato il lavoro ma ora la situazione è stravolta!!



ombelicodivenere.blogspot.it



PLUMCAKE AL CEDRO E LATTICELLO

per uno stampo da 25 cm

170 gr di farina autolievitante

150 gr di zucchero

2 uova

80 gr di maizena

30 ml di succo di cedro

30 ml di olio di semi

125 gr di latticello

buccia grattugiata di cedro circa 8-10 gr

per la glassa

succo di cedro

100 gr di zucchero a velo

zeste di cedro

Montate le uova con lo zucchero finchè non si creerà un composto gonfio, unite la farina e la maizena setacciate. Spremete il succo di cedro ed unitelo al composto assieme all'olio al latticello e alla buccia grattugiata del cedro. Ungete uno stampo da plumcake, rovesciateci dentro l'impasto e cuocete 35 minuti a 180° in forno statico. Sfornate il dolce e lasciate raffreddare.

Preparate la glassa unendo un pò di succo di cedro allo zucchero a velo, deve avere una consistenza fluida ma non troppo liquida.

Decorate con le zeste di cedro prima che la glassa solidifichi.



Con questa ricetta partecipo al contest di
LA ERIKA IN CUCINA