

MUFFIN CIOCCOLATO PERE E ZENZERO AL FARRO INTEGRALE

Cioccolato e pere è un connubio fantastico, esistono mille versioni di torte che le contengono ma io ho deciso di fare dei muffin!! Memore della sfida dell'MTC sui muffin sono andata a rileggermi i consigli di Francesca e ho elaborato la mia ricettina. Ricordiamo che i muffin non sono i cupcake e che non basta non mettere un frosting per trasformarli in muffin, è importante che gli ingredienti solidi e quelli liquidi siano lavorati separatamente, uniti assieme e mescolati molto rapidamente, diversamente l'impasto rischia di essere duro.

Al momento di riempire i miei pirottini ovviamente di loro non c'è traccia.. eppure son sicura di averne un sacchetto intero, ma sicurissima, ho pensato "inutile cercare, li troverai domani" allora li ho creati con la carta forno e puntuale la mattina dopo mi è venuto in mente dove li avevo messi.. ditemi che succede anche a voi!!!!

Questi muffin sono sofficissimi, umidi, non molto dolci, molto golosi, senza latticini ed integrali.. non so dirvi quanto si conservino ma so che al secondo giorno.. forse.. ci arrivano ☐



**MUFFIN CIOCCOLATO PERE E ZENZERO
AL FARRO INTEGRALE
(senza latticini)
per 12 muffin**

Igredienti secchi

230 g di farina di farro integrale bio

30 g di cacao amaro
50+15g di gocce di cioccolato fondente
90 g di zucchero di canna demerrara
6 g di lievito per dolci
un pizzico di sale
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Ingredienti umidi

1 uovo
200 g di latte di cocco
50 g di cioccolato fondente al 72%
70 g di olio di cereali e frutti
200 g di pere al netto
6 g di zenzero grattugiato
12 g di miele millefiori



Setacciate assieme la farina di farro, il cacao, il sale, il lievito ed il bicarbonato. Mettete tutto in una ciotola ed unite lo zucchero di canna e 50 grammi di gocce di cioccolato fondente.

In un'altra ciotola sbattete l'uovo ed unite il latte di cocco, l'olio, lo zenzero tritato ed il cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria e lasciato intiepidire.

Sbucciate le pere ed unitele al composto liquido. Unite i due impasti e mescolate con un cucchiaino quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti e comunque il meno possibile. Versate l'impasto nei pirottini per muffin facendo attenzione a non riempirli troppo perché non fuoriescano in cottura. Cospargete la superficie con le gocce di cioccolato rimaste ed infornate a 180°C per 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.







POLLO ASIATICO

Esattamente un anno fa ero in canottiera e pantaloncini, mi spalmavo la crema solare e mi preparavo a girare in bicicletta per le rovine di Ayutthaya. Alla mattina facevo colazione nel giardino di una guest house con pane marmellata uova e succo d'arancia, mi sentivo infinitamente rilassata, al mattino dominava ancora il silenzio, era fresco ed il sole cercava di farsi spazio tra una leggera nebbiolina.. anche se la sera prima in realtà ce l'eravamo vista brutta dal momento che al mercato dove volevamo cenare nessuno parlava inglese, eravamo credo gli unici stranieri ed è stata molto dura ma alla fine abbiamo mangiato il nostro primo e buonissimo pad thai, amore a primo assaggio!! Ho anche provato a rifarlo con una discreta riuscita ma purtroppo qui non trovo i noodle di riso e la confezione portata dalla Thailandia è subito esaurita. Qualche settimana fa ho ripreso in mano un libro che ho da tempo, si chiama "Carni" di Joanna Farrow, ci sono ricette meravigliose tra cui il pollo thailandese al curry, io non me la sono sentita di chiamarlo così visto che ho fatto diverse modifiche per mancanza di alcuni ingredienti e per averne aggiunto altri a "sentimento". La ricetta è veloce e molto gustosa, a noi è piaciuto molto!!



POLLO ASIATICO
per 2 persone

500 g di sovracosce di pollo
150 g di latte di cocco
150 g di brodo di pollo
60 g di riso basmati

per la salsa

1 cucchiaio di salsa di pesce
1/2 peperoncino
2 cm di radice di zenzero
2 cucchiaini di curcuma
succo e scorza di 1/2 lime
1 spicchio di aglio
1 cipolla piccola
2 cucchiaini di zucchero di canna
30 g di arachidi
olio extravergine d'oliva



Eliminate la pelle e l'osso dalle sovracosce di pollo e tagliate a pezzetti di 2/3 centimetri. In un tegame fate scaldare il brodo assieme al latte di cocco e cuocete il pollo per 30 minuti. Nel frattempo tritate la cipolla, l'aglio ed il peperoncino e mettetele in padella con dell'olio extravergine d'oliva, fate appena rosolare ed aggiungete i rimanenti ingredienti della salsa, lo zenzero grattugiato. Fate cuocere

qualche minuto mescolando continuamente, aggiungete il pollo con il sugo di cottura rimasto e lasciate insaporire qualche minuto! Cuocete il riso e servitelo assieme al pollo.





Qualche ricordo di Ayutthaya













Treccia con confettura di more

Quando ero bambina in giardino c'era un bel rovo che in estate ci donava tante gustose more. Ricordo che in estate le raccoglievamo e mia mamma le usava per la macedonia ma soprattutto per farcire la torta di frutta e a me sono sempre piaciute moltissimo. Poi il rovo è sparito, non ricordo per quale motivo, ma a mio fratello un amico giardiniere ne ha regalate alcune piante, quindi dopo tanti anni eccole ricomparire. Un piccolo bottino di 700 grammi mi ha permesso di avere tra le mani un vasetto di confettura!! E' la prima volta che la preparo con le more e purtroppo l'ho fatta cuocere troppo perché sembrava sempre liquida, in realtà una volta fredda si è indurita moltissimo e ho dovuto aggiungere

qualche cucchiaino di acqua per riportarla alla giusta consistenza, ma il gusto era molto buono. Ho pensato di racchiuderla dentro ad un lievitato. Un lievitato anomalo a dire il vero perché sicuramente suonerà blasfemo a chi se ne intende ma siccome da queste parti è piaciuto moltissimo e siccome penso che oltre alle ricette "perfette" ci debbano essere anche quelle ben riuscite anche se non rispettano tutti i canoni regolari, ho deciso di farvela "assaggiare"

La prima volta che ho provato questo impasto era per delle girelle con le mele ma conteneva lievito chimico e non quello di birra, quindi questa è la prima vera prova ma di sicuro ne farò altre perché anche se l'impasto è rimasto un pochino più compatto di quello che mi aspettavo, il gusto era davvero ottimo.



TRECCIA CON CONFETTURA DI MORE

Per la pasta

135 g farina 00

135 farina manitoba

150 ricotta

90 latte di cocco

40 zucchero

50 burro

6 g di lievito di birra

scorza di limone grattugiata

per la confettura

700 g di more

300 g di zucchero

1/2 limone

granella di zucchero



Per la confettura, lavate accuratamente le more anche per più volte. Fatele scolare e asciugare, mettetele in una ciotola con lo zucchero il succo e la scorza di 1/2 limone. Mescolate bene e lasciate macerare per una notte. Frullate con un mixer ad immersione e a piacere passate la confettura attraverso un colino per eliminare i semi. Questo passaggio richiede un pochino di tempo e una parte di frutta verrà eliminata ma avrete una confettura "liscia". Fate bollire circa un paio d'ore, per me la prova piattino non ha funzionato in quanto la confettura solidifica solo una volta fredda, potete provare a mettere un cucchiaino di confettura su un piatto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per verificare velocemente se è pronta. Se una volta fredda dovesse risultare troppo dura aggiungete qualche cucchiaino di acqua ed amalgamate bene.

Per la pasta, sciogliete il lievito di birra in poco lievito di birra. Lavorate la ricotta con il latte di cocco, il lievito di birra sciolto, lo zucchero e il burro morbido, aggiungete poco alla volta e farine setacciate e la scorza di limone. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, formare una "palla" e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa 2 ore. Dividete l'impasto in tre parti uguali, e stendetele in rettangoli uguali di circa 30-35 cm per 15-18 cm. Al centro mettete la confettura fredda e richiudeteli su se stessi. Con i tre cilindri create una treccia e lasciate lievitare un paio d'ore. Spennellate con un albume sbattuto e cospargete con della granella di zucchero. Cuocete a 180° per circa 35 minuti o fino a doratura.





l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



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 lì 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 cucchiaino 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.

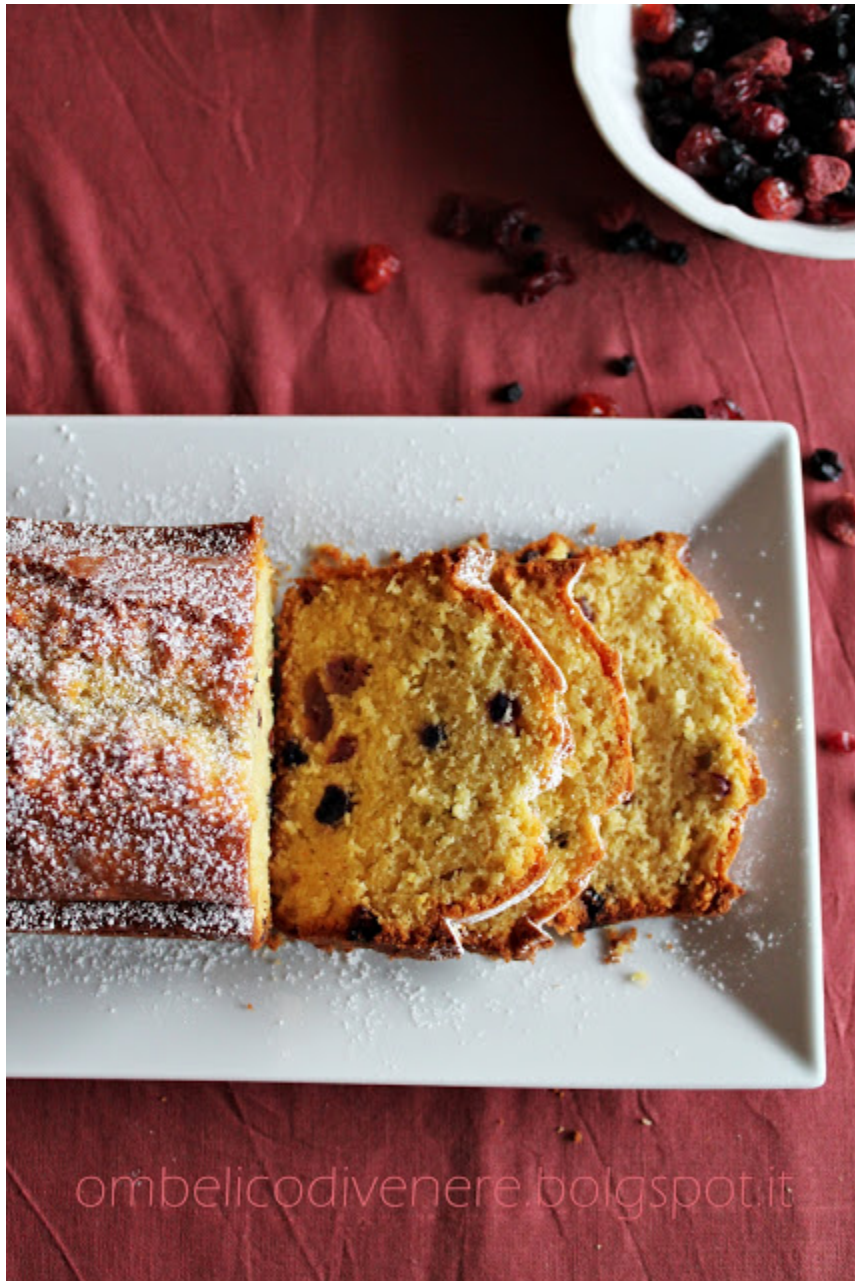
Unite piano l'olio, la scorza di 1/2 limone, poi il latte di cocco e mescolate bene, aggiungete la farina di cocco e le farine setacciate col lievito, mescolate delicatamente, unite i frutti di bosco e le ciliegie.

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 eventualmente cospargete con zucchero a velo.



ombelicodivenere.bolgspot.it





ombelicodivenere.bolgspot.it