

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, soprattutto 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 individuato 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!!



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA CRUMBLE AL COCCO

per una tortiera 22x22

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 22x22 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

SUCCO DI PESCA HOME MADE

Avete presente quando vi regalano una cassetta piena di pesche nettarine buonissime, profumate e dolci!?! e che si fa se sono tutte molto mature e iniziano a dare i primi segni di cedimento?? si fa il succo, considerando che noi ne beviamo per tutto l'inverno mi sembra un'ottima idea, benissimo presa dall'entusiasmo sbuccio tutte le pesche, le peso, faccio lo sciroppo con acqua e zucchero, ci metto le pesche frullo e lascio raffreddare.. vado dai miei raccolto in giro tutte le bottiglie (mia mamma non butta mai assolutamente nulla) i tappi e l'attrezzo per chiuderli, porto a casa tutto, sterilizzo le bottiglie.. il succo è buonissimo... poi... cena dell'ultimo minuto... rimando l'imbottigliamento alla mattina ma quando mi son svegliata aveva tutto fermentato, 24 ore di attesa son state fatali.. con sto caldo poi... non vi dico la mia faccia e la mia delusione.. sono partita per le ferie con la mia sconfitta culinaria ma il treno stavolta è passato due volte e domenica le mie amiche (i genitori fanno i coltivatori) mi hanno dato tantissime pesche e quindi non

potevo fare a meno di replicare e stavolta il lunedì già tutto era finito nelle bottigliette come scorta per l'inverno.
P.S.Vi lascio le dosi per un chilo di pesche, per lo zucchero regolatevi in base ai gusti e alla dolcezza della frutta, il limone è importante per mantenere il colore. Anche la quantità di acqua secondo me si può variare, il mio è abbastanza denso.

SUCCO DI PESCA

1kg di pesche nettarine sbucciate e senza nocciolo

260 gr di zucchero

1 lt di acqua

1 limone



Sbucciate, private del nocciolo e tagliate a pezzi le pesche. In una pentola capiente mettete a bollire 3 litri di acqua con lo zucchero, portate a bollore e fate bollire qualche minuto. Aggiungete le pesche e frullate con il frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo e senza grumi, unite il succo dei limoni. Rimettete sul fornello e portate a bollore, lasciate cuocere circa 15 minuti. Con una schiumarola eliminate tutta la schiuma che si forma sopra. Lasciate raffreddare. Imbottigliate il succo sigillate coi tappi, mettete le bottiglie in una grande pentola, se necessario mettete dei canovacci per non farle sbattere tra loro. Fate bollire per circa 30-40 minuti.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



MACEDONIA IN BICCHIERE

Per fortuna è già passato il lunedì.. da quando lavoro come dipendente il lunedì mi pesa più del solito.. eppure ora in 10 minuti sono al lavoro, prima impiegavo quasi due ore, ma penso sia il fatto che prima potevo decidere se non andare al lavoro e anche se andavo sempre inconsciamente sapevo di avere la scelta.. comunque le giornate passano in fretta fortunatamente e questo è positivo!!!

Ormai certa frutta ci sta abbandonando.. che dispiacere.. mi mancheranno tanto le ciliegie!!! Allora vi propongo questa macedonia con l'ultima frutta di primavera, l'ho abbinata ad un lemon posset, la ricetta l'ho presa dal libro di Gordon Ramsay "Il pranzo della domenica" in realtà la sua versione non prevede la panna montata in aggiunta ma io l'ho messa perchè per i miei gusti sapeva veramente troppo di limone, anche se a me piace.

Questo dolce è buonissimo ma va mangiato entro le 24 ore perchè la frutta rimane soda e non perde liquido.



MACEDONIA IN BICCHIERE CON LEMON POSSET
per 4 bicchieri

8 fragole
2 fette di melone
1 pesca
16 ciliegie
1 limone
200+200 gr di panna
50 gr di zucchero
6 biscotti digestive

Versate 200 gr di panna in un pentolino con lo zucchero, portate a bollore e mescolate finchè lo zucchero si scioglie, fate bollire per 3 minuti.

Togliere dal fuoco e aggiungete il succo del limone, la crema inizierà a inspessirsi.. lasciate raffreddare. Montate la restante panna ed unitela alla crema di limone.

Pulite, lavate e tagliate tutta la frutta a piccoli cubetti. Sbriciolate grossolanamente i biscotti.

Sul fondo dei bicchieri disponete 2 cucchiaini di lemon posset, mettete un po di biscotto poi la frutta, proseguite con un'altro strato e terminate con il lemon posset. Decorate con una ciliegia



con questa ricetta partecipo alla raccolta di DOLCI ARMONIE