

Cake ai due tipi di caffè e profumo di arancia





La colazione del sabato, come sapete, è quella che preferisco in assoluto rispetto a tutte le altre della settimana. Ci si sveglia con calma, ci si prende tutto il tempo che serve, si poltrisce anche un pochino, ma che importa...l'importante è assaporare questi bei momenti famigliari molto intensi, che purtroppo nei giorni lavorativi e scolastici, si devono per forza saltare.

Quindi ci si alza tranquillamente, e intorno alla tavola si chiacchiera della settimana trascorsa, dei progetti per i giorni a venire, e chi più ne ha più ne metta...assaporando se possibile qualcosa di buono e fatto in casa.

Cerco infatti se possibile, nel fine settimana, di non fare mai mancare una buona torta o dei biscotti...trovo che sia ancora più bello stare insieme!!!!!!

Questo plumcake l'abbiamo trovato delizioso...a Natale mi è stato regalato (lo desideravo da tempo!!!) questo magnifico libro, che già in molti possiedono, e che ho trovato davvero strepitoso.



La ricetta quindi, l'ho estrapolata da qua...ho solo fatto una piccolissima modifica, in quanto mio marito non gradisce i dolci dove il sapore del caffè è molto marcato.

Ingredienti:

3 uova

180 gr. farina 00

170 gr zucchero

150 gr. burro fuso

3 cucchiaini di caffè solubile (io ne ho usato uno e mezzo scarsi)

1 cucchiaino di caffè macinato in polvere (io ne ho messi 1 cucchiaino e mezzo)

mezza bustina di lievito per dolci

la scorza grattugiata di una arancia

1 pizzico di sale fino

Preparazione:

Portate il forno a temperatura di 180°.

Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake.

In una ciotola, sbattete le uova con lo zucchero e il pizzichino di sale; quando il composto sarà raddoppiato di

volume e sarà diventato spumoso, aggiungete a poco a poco la
farina e il burro fuso.

Unite la scorza di arancia e i due tipi di caffè; incorporate
delicatamente il lievito.

Mescolate molto bene; versate l'impasto nella tortiera ed
infornate subito.

Cuocetelo per 50 minuti, e fatelo raffreddare bene prima di
sformare (ricordate che comunque, è basilare in ogni dolce la
prova "stuzzicante"!!).



Davvero buono, soffice e piacevolmente profumato...proprio il
dolce da colazione che cercavamo!



Buon inizio settimana a tutti!!

Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare a questa bella iniziativa di Chef Sans Frontières..

Spiego tutto (Grazie a Stefania del blog cardamomo & Co., che mi ha illustrato la bella iniziativa e da cui ho preso il regolamento)

L'Alenis Srl (un'azienda che si occupa della distribuzione di macchine per caffè, cialde, ecc.) si sta adoperando nella realizzazione di un premio per la miglior ricetta a base di caffè, i cui ricavati saranno devoluti a tale associazione. Il premio consiste nella pubblicazione delle migliori 50 ricette a base di caffè in un libro, più un premio in denaro per la migliore ricetta che verrà devoluto all'Associazione.

[Chef sans frontières](#)

Bando del concorso

NERONERO.it bandisce un premio per la miglior ricetta a base di caffè.

Le 50 ricette più meritevoli saranno raccolte in un libro il cui ricavato sarà devoluto in beneficenza, al netto delle spese, all'associazione Chefs Sans Frontières per

l'insegnamento del mestiere della ristorazione a ragazzi di strada di tutto il mondo.

Per partecipare è necessario inviare una o più ricette all'indirizzo ricetta@neronero.it entro e non oltre il 30 Aprile 2010. La mail deve presentare come oggetto "Premio miglior ricetta". Le ricette proposte devono essere complete di ingredienti e delle modalità di preparazione; devono inoltre prevedere l'utilizzo del caffè.

Premi per le migliori ricette:

- 1° premio: macchina caffè EP 800 / LB 800 (a scelta) + 500 cialde Lavazza
- 2° premio: buono sconto del 90% sulla macchina caffè LB 800 + 300 cialde Lavazza Blue
- 3° premio: 300 cialde Espresso Point

Per le prime 3 ricette: inserimento nei menu dei ristoranti Chefs Sans Frontieres.

Per le prime 50 ricette: pubblicazione della ricetta su libro, con ricavato donato in beneficenza.



Partecipate anche voi numerosi.....