

Mini Dundee Cakes scozzesi



Pensieri e pasticci - 2013 -

Buongiorno a tutti amici e amiche...ridendo e scherzando...siamo già a venerdì, anche questa settimana è volata.

Oggi piove...io e mia figlia stamattina, nel lettone insieme visto che papà non c'è, ci siamo svegliate al ritmo battente e scrosciante dell'acqua che viene giù a catinelle...

Che voglia di stare sotto alle coperte ancora per un pò! Ma il dovere chiama, quindi...su..

Non so voi, ma io quest'anno faccio un pò fatica ad entrare nel mood natalizio.

...non so, mi sembra ancora tutto così lontano...anche se sto preparando regalini a iosa, però non riesco quasi a rendermi conto che in realtà mancano solo cinque giorni!

Forse perchè sono presa anche da mille altre cose, forse perchè ormai la mia "bimba" è cresciuta e non c'è più l'aspettativa e la magia di quando era piccina...chi lo sa, sta di fatto che i giorni volano ed è giunto il momento di pubblicare questa ricetta che fra l'altro potrete anche trovare sul numero di [Taste & More "speciale dolci di Natale"](#).

E' una rivisitazione mia del famoso dolce scozzese denominato Dundee cake, presentato qui in versione mini e monoporzione, un poco alleggerito ma altrettanto goloso e irresistibile.

Irresistibile, sì...infatti mio marito, che generalmente è molto tradizionalista in fatto di dolci (per farlo felice basta fargli una crostata alla marmellata!) è andato fuori di testa e appena poteva se ne pappava uno.

Non mi sono quasi resa conto (forse ne ho mangiato mezzo...??!?!)...ed erano già praticamente finiti!

Ehehehehe...

Voi che ne dite...? Non li trovate carini così piccini?!

Mmmm...poi profumati, soffici e leggermente umidi, ricchi di colore e sapore...

"Chi fu il primo a preparare questa famosa torta non ci è noto, giacchè delizie simili venivano preparate con gli stessi ingredienti in diverse parti di Scozia. Sappiamo però che, a partire dalla metà grave del secolo XIX, l'industriale Keiller, noto per aver introdotto sul mercato la

marmellata di Dundee, incominciò a commercializzare un prodotto a base di frutta secca sulla cui sommità vi erano delle mandorle bianche che servivano per distinguere la torta da preparati simili. Si trattava di una semplice operazione di marketing per promuovere un prodotto che in realtà serviva a Keiller per riciclare gli scarti della lavorazione della marmellata.

La leggenda ci offre una versione piu' regale di questo battesimo: sarebbe stata Mary Queen of Scots a dare vita a questa torta. Si dice che non amasse le ciliege presenti in molti dolci a base di frutta secca e, per questa ragione, un pasticciere scozzese le propose una torta con uvetta passa e mandorle, senza l'aggiunta dell'ingrediente non gradito alla regina.

La torta di Dundee perfetta, ancora oggi, non dovrebbe ammettere l'uso delle ciliegie."

Info prese dal Web

Io invece le ciliegie le ho messe, ho fatto un pò di testa mia, quindi se vi va provate la mia versione alleggerita e poi ditemi che ne pensate! E poi il rosso fa tanto Natale, mette allegria...

Ve li consiglio anche come pensierino da regalare...sono sicura che i vostri amici li apprezzeranno tanto!

Mini Dundee Cakes



Ingredienti:

per 6 stampini da mini cake

100-110 gr di uvetta mista

80 gr fra ciliegie ed ananas canditi

100 gr burro + una noce per imburrare gli stampini

100 gr zucchero di canna demerara per me di [Waves of Sugar](#)

110 gr farina auto-lievitante per me [Molino Rossetto](#)
2 uova
50 gr farina di mandorle
2 chiodi di garofano triturati
Mezzo cucchiaino di cannella
4 cucchiaini di rum bianco
Scorza grattugiata di mezza arancia biologica e tre cucchiaini di succo
50 gr di scaglie di mandorle per la superficie

Preparazione:

Per prima cosa accendere il forno e portarlo a 180°.

Montare il burro ammorbidito con lo zucchero con una frusta o in una planetaria, aggiungere un uovo alla volta leggermente sbattuto, sempre continuando ad amalgamare.

Unire, sempre mescolando la farina di mandorle e la farina auto lievitante, il rum, il succo e la scorza dell'arancia, le spezie macinate (cannella e chiodi di garofano), per ultimo le uvette e gli altri canditi precedentemente infarinati.

Imburrare bene gli stampini da mini cake, versarci il composto riempiendoli sino a metà circa, spolverizzando la superficie con le scaglie di mandorla.

Infornare con funzione ventilata e cuocere per circa 30 minuti (punzecchiateli con uno stecchino per vedere se sono cotti all'interno...se ne esce asciutto e pulito, spegnete pure il forno).

Lasciateli raffreddare su una gratella e serviteli...perfetti per una prima colazione natalizia ma anche per un brunch o una merenda golosa!



Buona giornata quindi e buon fine settimana...i giorni volano, volano davvero...

Ci si rilegge lunedì con l'ultimo post prima di Natale per farci gli auguri!

A presto

Simona