

**Torta al cacao e latte di
mandorla**

Pensieri e pasticci - 2014



[Piattino e tazza Greengate](#)

A volte si pensa che certe cose non possano succedere, ma invece per me è stato assolutamente reale e possibile...nell'ambito del web, attraverso il mio piccolo blogghino pasticcione, ho avuto modo di stringere delle belle e sincere amicizie ed ho creato legami con persone davvero speciali.

Alcune ho avuto modo di conoscerle dal vivo, altre ancora no, ma spero davvero un giorno di poterlo fare.

Sembra incredibile come a volte ci si trovi a parlare al telefono per ore, ad aprire il proprio cuore nel bene e nel male con persone meravigliose, senza averle mai conosciute di persona...ecco, con [Grazia](#) è stato proprio così.

La Grazia energica ma tanto dolce, che ha la stessa età della mia mamma e che a volte mi dà consigli e mi parla proprio come lei.

La Grazia che vive per la sua famiglia, fatta di figli e nipotini adorabili che lei ama più di se stessa.

La Grazia che non si ferma di fronte a nulla e a testa alta affronta la vita di petto, nel bene e nel male, purtroppo...si sa che non ci sono sconti per nessuno.

Io le sono molto affezionata e per ringraziarla della bella amicizia che ha voluto regalarmi, oggi voglio regalare a tutti voi una [sua ricetta](#), che qua a casa abbiamo trovato assolutamente strepitosa...mia figlia l'ha adorata all'istante ed anche il marito, che a volte arriccchia un pò il naso...(ah, che difficili questi uomini, sob!) si è letteralmente leccato i baffi (che non ha, comunque...eheheheh!!!).

Delicata, leggera, soffice, assolutamente golosa e perfetta per concedersi uno sfizietto prima della prova costume (...non tocchiamo il dolente tasto che è meglio...!) la consiglio davvero a tutti voi.

Grazie [Mammazan](#) amica mia, rimani la bella persona che sei, ti abbraccio!



Pensieri e pasticci - 2014

Ingredienti: (ho apportato qualche piccolissima variante dalla ricetta originale...)

220 g di farina autolievitante, per me [Molino Rossetto](#)

260 g [latte di mandorle Alpro](#)

1 pizzico di sale fino

1 pizzico di cannella in polvere

la punta di un cucchiaino di vaniglia bourbon in polvere

150 g zucchero

1 uovo

50 g cacao amaro

Preparazione:

Per prima cosa imburrare ben bene lo stampo (vi piace il mio..?! Arriva direttamente dall'America...lo adoro!) ed accendere il forno a 180°.

Amalgamare l'uovo sbattendolo per bene con lo zucchero e aggiungendo il latte di mandorle; unire poi la farina, il sale e le spezie setacciate insieme al cacao amaro.

Versare nella tortiera e cuocere per circa una quarantina di minuti (fa fede sempre la prova stecchino, mi raccomando!)

Sformare e a piacere cospargere con dello zucchero a velo.

Perfetta da inzuppare nel latte freddo, ma anche da gustare così o con una cucchiata di panna o yogurth freschissimi...



Ecco la fetta nella sua semplice bontà!

Che ne dite, si può fare?!

Io direi assolutamente di sì!

Buon lunedì a tutti amici e amiche che sempre mi seguite...grazie per la vostra presenza che, non mi stancherò mai di dire, mi riempie di gioia!

Vado a fare qualcosuccia in casa...alla prossima

Simona