

**Cake alle mele, amarene e  
bacche di goji, ricetta di  
Mamma Papera!**



*Pensieri e pasticci 2014*

A volte ci sono delle belle amicizie che nascono così, senza

volere...amicizie reali (ma le mie si possono davvero contare sulla punta delle dita) e amicizie che nascono virtualmente e che diventano davvero molto belle, dove si crea un particolare affiatamento.

Con [Alessandra](#) è stato così...

Da sempre ci siamo sentite in sintonia; è stato bello incontrarci ad una fiera, anche solo per poco, ma mi è bastato per capire che mi trovavo davanti ad una persona generosa, dal grande cuore e animata da grandi passioni.

Ale è una moglie, mamma di quattro figli ed anche giovanissima nonna della piccola Camilla. Instancabile riesce a seguire tutto con entusiasmo, e recentemente ha pubblicato anche [questo libro](#), che ho acquistato subito e che consiglio davvero a tutti voi.

Le ricette sono di facile esecuzione, anche se alcuni grandi lievitati per me sono un pò impossibili (ma non per Ale!) e vi voglio proporre questo cake che ho realizzato da un pò, ma che poi avevo lasciato in archivio, proprio perchè era davvero squisito.

Sono sicura che ve ne inamorerete, così come lo è stato per me...



*Pensieri e pasticci - 2014*

Riporto la sua ricetta che ho seguito (applicando qualche

piccolissima modifica) e che mi ha permesso di ottenere un dolce soffice, profumatissimo e apprezzatissimo da figlia e marito (il quale è mooolto difficile in fatto di dolci...sob!).

Eccola qua...grazie Ale!

Ingredienti:

240 g farina per me autolievitante

20 g amido di mais

180 g zucchero di canna chiaro, per me [Gran Cru Bio Brasil di Waves of sugar](#)

4 uova

120 g burro

1 mela

un pugno di bacche di Goji

una decina di amarene sciroppate

80 g dello sciroppo delle amarene

1 limone bio

cannella e zucchero di canna q.b per spolverizzare la superficie

Preparazione:

Per prima cosa preriscaldare il forno a 180°, Ale consiglia quello statico ma io l'ho cotta nel ventilato e devo dire che mi è venuta una cannonata.

Ammollare le bacche di Goji in un pochino d'acqua, una volta morbide strizzarle e tenerle da parte.

Imburrare uno stampo da cake e spolverizzarlo con un pizzico di zucchero di canna e farina.

Sbucciare ed affettare la mela, irrorandola col succo di mezzo limone e con una spolverata di cannella.

Fondere il burro e lasciarlo intiepidire.

Sbattere con le fruste le uova con lo zucchero fino a farle diventare belle spumose; unire poi a filo sempre con le fruste in azione lo sciroppo di amarene e il burro fuso, pian piano.

Unire poi le farine e amalgamare ben bene.

Unire le amarene e le bacche di Goji, sempre amalgamando.

Versare l'impasto nello stampo, livellandolo con una spatola

ed aggiungere le fette di mela, spolverizzando poi con lo zucchero di canna e a piacere ancora con un pizzichino di cannella ( a noi piace un sacco!).



*Pensieri e pasticci - 2014*

Stampo per cake Gardini linea [Voglia di... DolceSalato](#)

Infornare per una cinquantina di minuti circa, verificare la cottura con lo stuzzicadente: se esce asciutto è pronta. Togliere dal forno, lasciar raffreddare su una gratella e a piacere spolverizzare con dello zucchero a velo. davvero ottimo!

Una merenda semplice.

Rustica ma che riempie gli occhi e il cuore...un perfetto cake che farà felice tutti in famiglia...parola mia e parola di Ale. Una tazza di buon tè fumante...oppure di caldo latte per accompagnarne una fetta, fra una pausa da un compito di tedesco e una versione di latino: una dolce pausa "coccolosa", che ha reso felice mia figlia, ed anche me.





Buon giovedì a tutti, che sia dolcissimo e pieno di cose

belle...

..oggi per me ahimè è giorno di mestieri, del resto mi tocca, ehehehe!

A presto, un abbraccio

*Simona*