



UN PLUMCAKE PER DIVENTARE GRANDE di GERMANA BUSCA

Mio figlio mi ha sempre fatto disperare per mangiare .. voleva sempre solo pasta al sugo, pasta al pesto, petto di pollo e poco altro!

*Non desiderava nemmeno i dolci e le merendine, e qui posso aggiungere meglio così!!
Per questo motivo ho cominciato a sperimentare alcune colazioni e merende preparate in casa proprio per cercare di fargli mangiare qualcosa a colazione, non che mi dispiacesse, perché amo provare a realizzare sempre nuove ricette dolci e salate!
Non immaginate quanti dolci ho dovuto mangiare io perché lui li assaggiava e poi li lasciava lì..*

Un giorno preparai questo plum-cake al cioccolato e ricotta, bello morbido e cioccolatoso .. glielo offrii a merenda e con mia grande sorpresa finì tutta la fetta!

Da allora questo diventò il nostro dolce del cuore ♥♥

Negli anni sperimentai diversi dolci, ma quelli al cioccolato rimangono sempre i suoi preferiti, infatti anche al compleanno mi chiede sempre la torta, il salame al cioccolato oppure il tiramisù!

Adesso che è diventato grande mangia davvero tantissimo e io, ogni santo giorno, gli ricordo quanto mi abbia fatto disperare da piccolo!

Questo plum-cake doppio cioccolato mi ricorda proprio le nostre colazioni assieme e i primi momenti in cui ha cominciato a pasticciare in cucina assieme e a me.

Ora è diventato grande, ha intrapreso gli studi all' alberghiero poi si è trasferito per lavoro in Liguria.

Purtroppo, lo vedo poco ma quando torna a casa a trovarmi me lo voglio coccolare, gli preparo spesso il suo dolce al cioccolato preferito e lo gustiamo assieme con una bella tazza di caffè fumante!

In questa preparazione useremo il blocco Emilia Zàini, che è un cioccolato che prende il nome da una tata, e con questo dolce prendo parte ad un progetto ideato da Zàini, una raccolta di ricette anzi una raccolta di racconti autentici, tra cui il mio!

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

RICETTA PLUM CAKE CIOCCOLATO E RICOTTA



INGREDIENTI:

- 180 g di farina 00
- 190 g di zucchero semolato
- 250 g di ricotta vaccina
- 30 g di cacao amaro
- 50 ml di latte fresco
- 40 ml di olio di semi oppure (50 g di burro fuso)
- 3 uova intere
- 80 g cioccolato fondente
- una bustina di lievito per dolci



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
8 persone

1

Sbattete le uova con lo zucchero per un paio di minuti. Aggiungete l'olio ed il latte a filo, poi incorporate la ricotta a cucchiaini.

2

Tritate finemente il cioccolato amaro. Unite al composto la farina, il cacao ed il lievito setacciati e mescolate con un cucchiaino di legno.



- 3** | Aggiungete le scagliette di cioccolato fondente.
- 4** | Imburrate ed infarinate uno stampo da plumcake e versatevi il composto.
Fate cuocere in forno caldo a 180° per circa 45/50 minuti.
- 5** | Sfornate e lasciate raffreddare prima di togliere dallo stampo.