
Plumcake di cocco

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Nei paesi dove la pianta di cocco cresce spontaneamente, la noce viene utilizzata principalmente per la realizzazione di piatti salati, ad esempio con pollo o pesce. Perfino le giovani gemme (dette cavoli di palma) sono commestibili ed incidendo le infiorescenze si ricava il vino di palma, l'aceto di palma e lo zucchero di palma. Le noci che arrivano nei nostri negozi, a causa del lungo viaggio in mare, hanno una polpa (copra) molto dura che non consente, né l'utilizzo del succo, che per il caratteristico colore è chiamato latte di cocco, né l'utilizzo della polpa, anche se quest'ultima è molto apprezzata al naturale nelle calde estati, lungo le nostre spiagge assolate. Nella nostra cucina, pertanto, la noce di cocco è utilizzata essenzialmente nella preparazione di dolci in forma di farina, con essa si possono creare anche simpatiche decorazioni in alternativa allo zucchero a velo.

Ingredienti (6 persone)

Per il plumcake: 200 grammi di farina 00, 50 grammi di farina di cocco, 120 grammi di burro, 150 grammi di zucchero, 3 uova, 6 cucchiaini di latte, 1 bustina di lievito per dolci, 1 stecca di vaniglia. Per il cioccolato: 100 ml di panna fresca, 350 grammi di cioccolato fondente. Per la presentazione: 2-3 cucchiaini di cocco grattugiato.

Preparazione

Per il plumcake: In una terrina sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il burro che avrete fatto precedentemente ammorbidire a temperatura ambiente e lavorare, quindi unire la farina 00, la farina di cocco e il latte, nel quale avrete lasciato per 30 minuti una stecca di vaniglia, in alternativa potrete usare una bustina di vanillina o una fialetta di aroma di vaniglia. Quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati tra loro, unire il lievito che avrete precedentemente sciolto in un bicchiere con poco latte. Imburrare ed infarinare uno stampo da plumcake delle dimensioni di circa 10x25 centimetri e versarvi il composto. Cuocere in forno preriscaldato alla temperatura di 170°C per circa 45 minuti. Prima di sformare, controllare comunque la cottura con uno stecchino di legno, il dolce sarà pronto quando, togliendo lo stecchino, questo rimarrà asciutto. Per la crema di cioccolato: Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con 100 ml di panna, mescolando con un cucchiaino di legno, avendo cura di non far attaccare il cioccolato alla pentola.

Presentazione

Sformare il plumcake, dopo averlo fatto freddare per 10 minuti coricato su un fianco, per facilitarne il distacco. Servire ogni fetta di plumcake con una colata di cioccolato fuso. Spolverare con cocco grattugiato