



UN CASTELLO IMMAGINARIO

di Francesco Pruneddu

La mia terra è disseminata di castelli medievali. Negli anni dell'università ho compreso l'importanza che hanno avuto nei secoli e poi il destino ha voluto che in uno di questi finissi per lavorarci. Un castello imponente, eretto in cima a un colle alle porte di Cagliari, tanto alto da poter guardare gentile e fiero su tutta la città.

Non sarei in grado di contare le volte in cui ho provato ad abbracciare l'intero panorama da lassù. Impossibile, troppo ampio. Ma è grazie alla fabbrica Luigi Zàini se quel dolce ricordo oggi si è trasformato in un castello - certamente più piccolo - tutto di cioccolato.

Perché se abbiamo la fortuna di poter tradurre ricordi, memorie ed esperienze in qualcosa che prende vita, credo valga la pena provarci.

@ch_ecco



INGREDIENTI:

- 100 g olio
- 125 g di zucchero
- 3 uova
- Mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
- 80 g di cioccolato fondente extra 70% Emilia Zàini, fuso e a temperatura ambiente
- 10 g di cacao amaro in polvere Emilia Zàini
- q.b. latte
- 150 g di amido di mais
- 150 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci



Difficoltà
FACILE



Preparazione
50 min



Porzioni
6 persone



- 1** Versate l'olio in una ciotola e unite lo zucchero. Mescolate e unite anche le uova, la vaniglia e il cioccolato fuso.

CONSIGLIO

Se si cuoce a bagno maria il livello dell'acqua non dovrà superare la metà dello stampo.

- 2** Setacciate il cacao amaro con l'amido, la farina e il lievito. Correggete la densità del composto aggiungendo un po' di latte. Non deve essere eccessivamente denso.
- 3** Potete cuocerlo in uno stampo classico da 22 cm, in forno oppure a bagnomaria, immergendo nell'acqua lo stampo che avrete scelto. Il livello dell'acqua non dovrà superare la metà dello stampo.

#StorieDiCioccolatoZaini