

Torta di semolino con cocco e marmellata d'arance

Autore: da Jerusalem

Ingredienti: 2 torte da 500 gr

180 ml di olio di girasole, 240 ml di succo d'arancia,
160 g di marmellata di arance (fatta con arance a fettine o senza scorza)
scorza grattugiata di 1 arancia, 4 uova medie di gallina ruspante, 70 g di zucchero extra
fine, 70 g di cocco disidratato, 90 g di farina, 180 g di semolino, 2 cucchiaini di mandorle
macinate, 2 cucchiaini di lievito in polvere, yogurt greco denso per servire

SCIROPPO PER BAGNARE LE TORTE

200 g di zucchero extra fine, 140 ml di acqua

1 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e un extra per lo yogurt

Per 1 Torta da 500 gr

90 ml di olio di girasole, 120 ml di succo d'arancia,
80 g di marmellata di arance (fatta con arance a fettine o senza scorza)
scorza grattugiata di 1/2 arancia, 2 uova medie di gallina ruspante, 35 g di zucchero
extra fine, 35 g di cocco disidratato, 45 g di farina, 90 g di semolino, 1 cucchiaino di
mandorle macinate, 1 cucchiaino di lievito in polvere, yogurt greco denso per servire

CIROPPO PER BAGNARE LE TORTE

100 g di zucchero extra fine, 70 ml di acqua

1/2 cucchiaino di acqua di fiori d'arancio e un extra per lo yogurt

Istruzioni:

Le torte di semolino imbevute di sciroppo sono così numerose e così varie nel Medio Oriente che è difficile darne una descrizione che valga per tutte e trovare un nome comune per designarle. Alcune hanno dentro cocco, altre yogurt. Alcuni pasticceri preferiscono aromatizzarle con sciroppo di agrumi, altri con essenze floreali; c'è chi ci mette zucchero e chi miele. Comunque la consistenza umida eppure leggera e l'aromaticità sono le cose che contano.

Preriscaldate il forno a 160/180 gradi. Forno a gas ventilato: livello 4.

Mescolate olio, succo, scorza e marmellata d'arancia, uova fino a quando la marmellata si scioglierà.

In un'altra ciotola mischiate tutti gli ingredienti secchi e aggiungeteli agli umidi.

Rimestate fino a che tutto è bene amalgamato: la mistura deve essere fluida.

Ungete 2 stampi da pluncake che possono contenere ciascuno una torta da 500 g e rivestiteli con carta da forno. Dividete uniformemente fra i due gli ingredienti. Cuocete per 45/60 minuti, o fino a quando inserendo uno stecchino in una torta lo vedete uscire pulito o le torte assumono un colore bruno arancio in superficie.

Quando la cottura starà per terminare, mettete in una piccola casseruola gli ingredienti per lo sciroppo e portate a bollore.

Togliete dal fornello. Appena le torte escono dal forno cominciate a spennellarle con lo sciroppo, usando il pennello per dolci. Dovete procedere lentamente, lasciando che lo sciroppo imbeva le torte per 1 minuto o 2 prima di proseguire. Fate in modo di usare tutto lo sciroppo e assicuratevi che sia assorbito interamente dalle torte.

Quando si saranno un po' raffreddate, toglietele dagli stampi perché il raffreddamento si completi. Servitele con yogurt greco, aromatizzato con un po' di acqua di fiori d'arancio.