

Fluffosa marmorizzata

Sono giornate un po' pesanti queste ultime mie, ma si sa, i periodi sono altalenanti...a volte va meglio, a volte peggio e comunque la vita deve essere vissuta appieno, sempre.

Ammetto che l'arrivo del bel tempo sicuramente porterebbe un po' più di buonumore, ma anche qui non possiamo farci nulla, se non aspettare pazientemente che quest'inverno se ne vada finalmente via, e lasci spazio alla rinascita, al sole, alla luce e alle mille bellezze della primavera.

Sono nata in aprile e forse, sì, credo sia per questo che amo questa stagione alla follia...amo anche l'estate, ma sinceramente la stagione che mi rappresenta in assoluto è certamente la primavera.

Quindi, ecco...non posso che chiedervi scusa se oggi posto una ricetta (in archivio da mooolto tempo) con un'ambientazione un po' spenta e forse autunnale, ma tant'è che così mi sento in questi giorni, e quindi sorry, ma dovrete accontentarvi.

Sarà forse fuori un po' fuori luogo l'ambientazione, lo ammetto, ma assolutamente fuori luogo non è la torta che vi mostro: conoscete la **fluffosa**?! NO?!

Beh, **fluffosa** è il nome che, un gruppo di blogger di cui faccio parte, hanno dato ad una **torta**, similissima alla famosa **Chiffon Cake** americana, **alta**, **soffice** come una nuvola (da qui il nome!) e tanto buona e golosa.

Questo è stato il mio primo esperimento, a casa è piaciuta moltissimo e credo proverò a rifarla in altre versioni; comunque questa classica **marmorizzata** al **cacao**, è sicuramente un passepartout ottimo per tutti i gusti e le preferenze...come non amare questo **ciambellone**, dico io?! Provatelo e mi darete ragione!!

Pasticcioni e pasticcini - 2017



Perfetta con un buon tè delle cinque, ma anche a colazione, insomma, quando vi va; l'unico accorgimento sarebbe quello di procurarvi lo stampo apposito, quello per chiffon cake, appunto: il mio è quello da 18 cm, infatti le dosi che vi indico sotto, sono per questo diametro. Se non l'avete però, non disperate...va benone anche uno stampo da ciambellone dai bordi molto alti, che andrà ben imburrato (o unto d'olio) ed infarinato...provate e fatemi sapere!

Pasticcieri e pasticci 2017



Golosa vero?!

Io l'ho presa da [questo libro](#), dove potrete trovare tantissime idee per ottenere delle Fluffose una più bella e golosa dell'altra e sbizzarrirvi nella realizzazione di tanti piccoli capolavori ☐

Buon lunedì e alla prossima ricetta!

Simona

sponsored