

Ricette a quadretti

Mini cake con ribes rosso



A quanto pare ultimamente sono in fissa con due cose: le **cheesecake** e i **frutti di bosco** ([qui](#), [qui](#), [qui](#) e ancora [qui](#))!

Prima di quest'estate non avevo mai cucinato torte al formaggio e non avevo neanche mai utilizzato i frutti di bosco in cucina, se non sotto forma di confettura.

Beh, non so cosa mi sia preso quest'anno ma tutti gli esperimenti in cucina contemplano queste due cose ... Prima o poi però uscirò dal trip, lo giuro.

La [ricetta](#) di oggi l'ho presa dal bellissimo blog [Timo e basilico](#) e l'ho rifatta pari pari, salvo che per l'uso di un tè diverso (non avevo l'earl grey e ne ho usato uno alla vaniglia e caramello..) e la scelta di farne delle monoporzioni che trovo più pratiche, oltre al fatto che cuociono più velocemente!

N. porzioni: 10

Tempo: 60 min

Ingredienti

- 2 bustine tè

- 300 ml latte
- 300 gr farina
- 1 bustina lievito per dolci
- 200 gr zucchero
- 150 gr burro
- 3 uova
- 50 ml yogurt intero naturale
- 250 gr ribes rosso

Istruzioni

1. Preriscaldare il forno a 180°.
2. Lavare ad asciugare con delicatezza i ribes, staccandoli dal grappolo.
3. Scaldare il latte e mettervi in infusione le due bustine di tè per alcuni minuti.
4. Sbattere con le fruste il burro morbido con lo zucchero, fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.
5. Aggiungere le uova uno alla volta, continuando a frullare; quindi unire lo yogurt, il latte e la farina setacciata col lievito.
6. Quando l'impasto risulta liscio, aggiungere 2/3 dei ribes ed amalgamarli delicatamente con una spatola.
7. Versare il composto nelle cocotte monoporzionamento imburrate ed infarinate (vanno bene anche degli stampini da mini plumcake o quelle in alluminio da muffins) e cospargere sulla superficie i restanti ribes.
8. Infornare per circa 25/30 minuti controllando la cottura con uno stuzzicadenti.
9. Sfnare, lasciar raffreddare e cospargere con zucchero a velo.