



DOLCI

COFFEE DATING – l'anima gemella si trova davanti ad un caffè.

29 maggio 2017 - by Manolo Rufini - 6 Commenti

Il Coffee dating

Non c'è dubbio, il "Coffee dating" è una delle tendenze che da un po' spopola negli Stati Uniti. Ma pare che in Europa abbia preso ormai piede, specialmente in Germania e Olanda e che comincia a muovere i primi passi anche in Italia. Di cosa parlo? Allora ... Siete tutti d'accordo che non c'è niente di più desiderato che iniziare la giornata con una tazza di caffè, giusto? Se poi vi dicessi che a ciò, è possibile aggiungere anche un incontro piacevole, vi gusterebbe l'idea?

In America, infatti, andare a prendere il caffè al bar diventa l'occasione per cercare l'amore. Vi chiederete in che modo? Ci sono alcuni locali che riservano dei tavoli appositamente per i tipi in modalità "ricerca", vengono messi a disposizione 5 minuti per parlare con la persona che gli siede di fronte, decidere se proseguire o passare ad un'altra. Se tra i due si smuove qualcosa, dal caffè si passa magari al cappuccino, ad una brioche e così via ... trasformando l'incontro da "COFFEE DATING" a "BREAKFAST DATING": E poi, cari miei, se son rose fioriranno!



Io personalmente vado spesso a prendere il caffè in locali molto carini e social del mio quartiere. NECCI, per citarne uno e il mio preferito, ma purtroppo non mi è mai capitato di trovare tavoli per persone in cerca dell'anima gemella. Piuttosto mi sono trovato in tavolate di simpatici single a prendere il caffè sì, ma mentre si lavorava al pc! Che debba proprio io avviare questo business? Non sarebbe male, unirei la passione del caffè al piacere di aiutare tutti voi single a trovare l'amore. Ci penserò ...

Nel frattempo però, prendo il caffè da solo, o con qualche amico ...

E per rimanere in tema, vi propongo la mia **Torta al Caffè con farina di quinoa senza glutine**. Ho usato pochi ingredienti e dosati in modalità "cup", tra cui il mix a base di farina di quinoa de **Le Farine Magiche**. Poche manovre e la torta è pronta per essere poi ricoperta di glassa al caffè.

Buona ricerca dell'amore!

Manolo



INGREDIENTI per la Torta al Caffè con farina di Quinoa senza glutine (stampo a cerniera da 20 cm)

- 1 confezione di Mix a base di farine di Quinoa de Le Farine Magiche (oppure 100 g di farina di quinoa e 100 g di farina di riso)
- 2 uova
- 1 tazzina piena di caffè
- 1 tazza (o anche un bicchiere) di zucchero di canna
- 1 tazza di olio di semi
- 8 g di polvere lievitante composta da bicarbonato e cremor tartaro (oppure 1 bustina di lievito senza glutine certificato)

per la glassa:

- 1/2 tazzina di caffè
- 120 g di zucchero a velo senza glutine certificato

PREPARAZIONE della Torta al caffè con farina di Quinoa senza glutine

- In una ciotola rompete le uova, aggiungete lo zucchero e girate con le fruste elettriche
 - versate poco a poco il caffè e poi l'olio
 - terminate con la farina e la polvere lievitante e girate ancora con le fruste elettriche
 - versate il composto nella forma oliata e cuocete in forno a 180° per 40 minuti. Fate sempre la prova stecchino
- Per la glassa:
- In una ciotola versate la mezza tazzina di caffè tiepida e lo zucchero a velo
 - girate e quando avrete ottenuto un composto piuttosto farinoso lasciate freddare solo 1 minuto (se il composto risulta ancora troppo liquido aggiungete altro zucchero a velo)
 - spalmate tutto il composto sulla torta, aiutandovi con o la spatola per dolci o un coltello liscio
 - spolverate leggermente con del caffè in polvere
 - se avete dei chicchi di caffè sarebbero perfetti per decorare la superficie

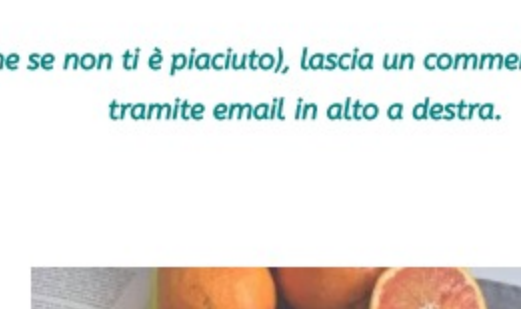


Se ti è piaciuto questo articolo (ma anche se non ti è piaciuto), lascia un commento qui sotto. E se vuoi seguirmi ancora iscriviti tramite email in alto a destra.

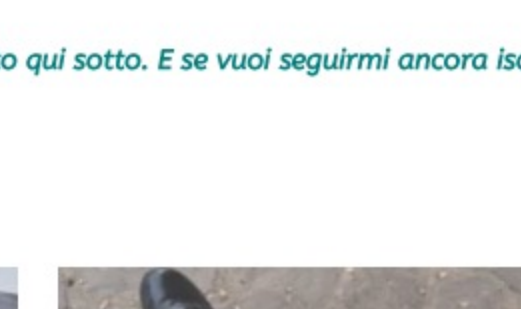
Correlati



La prima cosa bella è nel buongiorno!
In "DOLCI"

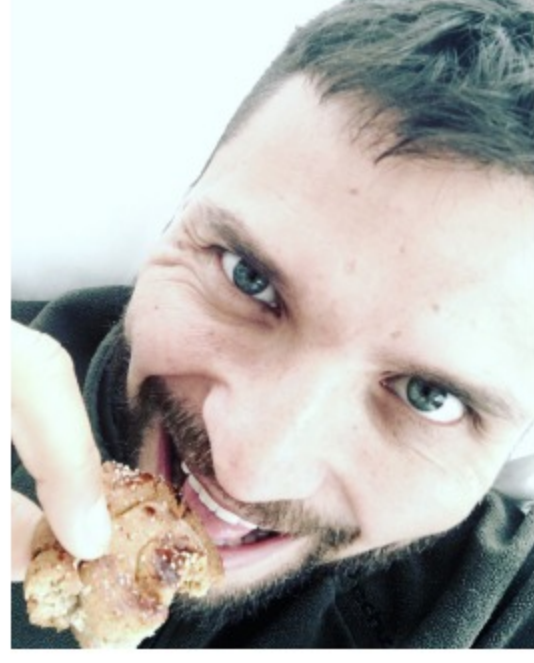


Di passioni ne abbiamo ... Come per i miei muffin all'arancia e miele senza glutine
In "DOLCI"



We Love Tiramisù
In "NEWS"

About me



"Siamo ciò che mangiamo e ciò che scegliamo di fare".

Questo concetto mi porta ad avventurarmi in cucina con consapevolezza, a viaggiare nel mondo con passione e a non sprecare il mio tempo libero, ma fare solo cose belle!

[CONTINUA A LEGGERE](#)

Instagram



Seguimi!



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Shake your Free life
1,1 mila "Mi piace"

Londra. Davanti a questo caffè stamattina penso a te. Quanto ancora dobbiamo aver paura? Io credo e spero ancora nella pace!

#buongiornoLondra #london #buongiorno #stopviolence #pacenelmondo #peace #caffeine #caffè #instacoffee #coffeetime #coffeetime #coffeelover #coffeelover #coffeelover #myarms #tattoos #instatattoo

Ho vinto e ospito questo contest:



Iscriviti al blog tramite email

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Indirizzo e-mail

[ISCRIVITI](#)

Partecipo a:



È IL MESE DELLE PATATE!
Invia la tua ricetta a base di patate dal 7 al 28 gennaio!

Tag

- amicizia
- arancia
- Avventure nel Mondo
- biscotti
- Blog
- colazione
- contest
- cose buone
- dolci
- Foodblog
- Foodblogger
- freetime
- glutenfree
- Gluten free
- Gluten Free Day
- gnammete
- grano saraceno
- halloween
- healty food
- L'orto del bimbo intollerante
- Umone
- mangiansano
- Manolito in the kitchen
- Manolito in the world
- Manolito free time
- Manolito in the world
- muffins
- Natale
- Pasqua
- raccotta
- Senza Glutine
- senza latte
- senza lievito
- Senza proteine del Latte
- senza uova
- sglutinati
- Sglutinati&Manolito
- travel
- Un mondo di ricette sglutinate
- Vegan
- Vegetarian
- viaggi
- Viaggiare
- vivere bene
- wellness

Blog che seguo

- TRENTAQUARANTA
- SENZA È BUONO
- Fondazione Veronesi
- Dressing&Toppings
- Gluten Free Travel & Living
- SPEZIO
- Eppure non c'è
- Backpacker Adventure
- SGLUTINATI blog
- Gluten Freely
- BELLO&BUONO di Marco Bianchi
- MDVstyle
- FabiPasticcio
- Freetime for me

[Privacy Policy](#)