

Crazy Cake ovvero l'arte di arrangiarsi con dolcezza

scritto da Malinda Sassu | 22/03/2020



Una torta semplicissima, negli ingredienti e nel procedimento, risalente all'epoca della Grande Depressione ma attuale come non mai. Una preparazione "matta" da creare in cinque minuti e senza sensi di colpa

Era la fine degli anni Venti e il mondo sembrava uscire lentamente dai postumi della Grande Guerra quando nel 1929, prima negli Stati Uniti e poi nel resto del pianeta, si abbatté una crisi economica passata alla storia come la **Grande Depressione**.

Risale a quest'epoca l'invenzione geniale, quanto bizzarra, della **Crazy Cake o Wacky Cake**, una ricetta frutto della "**resilienza**" ovvero la capacità di adattarsi ad un cambiamento inaspettato. In cucina, a dire il vero, l'arte di arrangiarsi appartiene da sempre al genio delle donne e non solo ai tempi di carestia. Le stesse massaie che, durante la Seconda Guerra Mondiale, con il cibo razionato e difficile da procurarsi, rispolverarono questo dolce soffice e semplice, la **torta matta per eccellenza**.

Crazy Cake: la torta senza uova, latte, burro e lievito

La **Crazy Cake** è un dolce senza uova, latte e burro, talmente semplice da non richiedere ciotole e ciotoline se non la stessa teglia di cottura nella quale preparare il composto. Insomma, un dessert veramente “pazzo” ma che, nella sua semplicità, racchiude una dolcezza e una sofficità disarmante, da considerarsi addirittura vegano.

E in questi tempi in cui il [coronavirus](#) ci costringe a immense ed estenuanti file al supermercato, poco importa se ci manca il lievito, in realtà non c'è neanche quello, poiché l'**agente lievitante è dato dalla combinazione di aceto e bicarbonato**. Ecco il procedimento da seguire nella ricetta originale americana debitamente convertita in grammi, per far sì che la voglia di normalità passi dalla cucina e ricordare che **#andràtuttobene!**