

# Pain d'epices. Ripassando lo Zingarelli...



**NEVE:** precipitazione atmosferica solida che si presenta in piccoli cristalli esagonali riuniti in fiocchi, se la temperatura è vicina allo zero, o isolati in piccoli grani, se la temperatura è molto al di sotto dello zero. Ho paura che in questa città ci sia una gran confusione su cosa sia la neve e su cosa significhi "nevicare"...nel vero senso della parola!

Basta sentirla nominare che subito comincia a serpeggiare il panico con discorsi da cataclisma naturale, poco importa poi se le previsioni erano per una nevicata sul cucuzzolo dell'Amiata.

Hanno detto: neve! Beh, allora bisogna innescare l'allarme!

Ieri mattina presto sui tetti c'era una leggerissima spolverata. Per darvi un'idea dell'entità immaginate di soffiare via la farina in eccesso da una tortiera (a patto che non l'avevate riempita..ovviamente!): ecco...quella!

E ogni tanto, ma proprio tanto, veniva giù un bruscolino che a captarlo ci sarebbe voluto un radar!

A lavoro incrocio una collega per il corridoio davanti alla finestra e:

"noooooooooo! Non è possibile"

"Cosa non è possibile Fra' ...che è successo?"

"NEVICA!"

Guardo fuori, guardo lei, a fatica mi trattengo dal riderle in faccia e le chiedo cercando di essere seria

“ma sei sicura?” (porella, secondo me le era appena passata una mosca bianca davanti agli occhi e l’aveva scambiata per un fiocco!)

Tempo dieci minuti e arriva la mia collega d’ufficio tutta trafelata che pare reduce dalla maratona di New York

“Fede ti prego dimmelo te che di te mi fido...che succede oggi?”

“Ehm, che deve succedere? C’è qualcosa che mi sono persa?”

“Mica nevicherà vero?”

Non voglio rimanere bloccata qui come l’altra volta !”

“Ti pare un cielo da neve quello? Dove lo vedi che nevica?”

“Ma ti giuro che mentre venivo stava nevicando.

Guarda guarda fuori...”

“Stè se mi spieghi come fa a nevicare con 6°C sono contenta!

Tranquilla che a casa ci torni, magari con la pioggia!”

Ci sarebbe voluta una candid camera!

Allora, visto che siamo in aria da neve e chissà se a qualcuno verrà in mente di tirar fuori qualche ninnolo natalizio, sapete che si fa?

Vi beccate un bel *pain d’èpice* ^\_\_^

Si sa mai che faccia da esca alla primavera!

La ricetta proviene da qui, frutto dell’ultimo sabato bolognese di qualche tempo fa, ma ovviamente non ho potuto fare a meno di metterci un piccolo zampino. Morbido, profumato, aromatico, dedicato a chi come me ama i dolci non troppo dolci e il gusto deciso delle spezie, trasformerà la vostra colazione in una calda, avvolgente coccola.

E ora mani in pasta...sperando che non nevichi!



## Pain d'epices

Print

Prep time

30 mins

Cook time

50 mins

Total time

1 h 20 mins

Per uno stampo 30×11 cm

Author: Federica

Recipe type: Plum cake

Serves: 10-12

Ingredienti

- 300 gr di miele di abete o di castagno (io miele di agrumi)
- 250 gr di farina integrale (ho usato 125 gr di farina integrale e 125 gr di farina di segale)
- 50 gr di mandorle in polvere
- 100 ml di latte
- 1 uovo
- 40 gr di scorza d'arancia candita a cubetti
- 1 cucchiaino di misto spezie per pain d'èpice
- 1 cucchiaino colmo di polvere d'arancia
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

1. Far scaldare a fuoco dolce il latte e il miele e togliere dal fuoco appena inizia il bollore.
2. In una ciotola setacciare la farina con il lievito, aggiungere le mandorle in polvere, le spezie, la polvere d'arancia e i cubetti di scorza candita.
3. Mescolare bene e creare al centro una cavità in cui versare poco a poco il miscuglio di latte e miele, senza smettere di mescolare con un cucchiaino.
4. Terminare incorporando l'uovo leggermente sbattuto.

5. Versare il composto in uno stampo da plum cake imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 175°C per circa 50 minuti (fare la prova stecchino).
6. Sformare e lasciar raffreddare su una gratella per dolci.

#### Note

Se non trovate le spezie per pain d'èpice preparate un miscuglio di cannella, zenzero, chiodi di garofano e anice in polvere (secondo le indicazioni del libro).

Il mio mix era composto da zenzero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pimento, coriandolo.



Da amante della cannella non posso che partecipare con questa ricetta al contest di Angela "Cannellami"



Un abbraccio e buon week end a tutti ^\_\_^