Madeleines al miele di castagno e lime. Fortuna è…



Buondì ragazzi, passato bene Pasqua e pasquetta?
La mia è stata tranquilla ma piacevole e soprattutto trascorsa in relax tra risate e allegria, lontana dalla mia vera famiglia ma pur sempre in "famiglia" perchè se c'è una cosa di cui posso ritenermi fortunata…e anche molto…è quella di avere due mamme ^__^
Sì, capito bene, proprio due!
C'è la mia mamy, quella vera, quella che nessuna potrà mai sostituire ma che per scelte di vita vedo solo pochi giorni l'anno!
E poi c'è l'altra, una "mamma" acquisita, una "mamma" che in questa città in cui vivo da tanto, ma che resta ancora "straniera", mi permette di sentirmi un po' come a casa mia.
E strano ma vero, la mia seconda "mamma" è…la *SUOCERA*!
So che magari in tanti adesso sgraneranno gli occhi a questa mia affermazione ma è davvero così.
E alla luce dell'esperienza della mia mamy (quella vera) con sua suocera (alias mia nonna!!!) sono sempre più canvinta di essere stata molto ma molto fortunata a incrociare sulla mia strada "*mamma A.*"
Mamma A. è speciale. Lei non è quella che nemmeno ti guarda quando vai a trovarla, che ha gli occhi solo per il figlio (piccirillo, in che mani è finito!), del "se fai bianco doveva esser nero, e se fai nero doveva esser bianco" e nemmeno quella del "sì va bene ma…" o "ok hai fatto così ma sarebbe stato meglio cosà" o quella per la

quale manca sempre qualcosa in ciò che hai cucinato, anche se hai fatto paro paro la ricetta che lei stessa ti aveva dato. NO! *Mamma A.* è tutto il contrario, è quella che ti accoglie sempre a braccia aperte con un sorriso luminoso, che ti salta al collo prima ancora di aver degnato il figlio di uno sguardo (a lui ci pensa dopo con un "*ciao e vedi di non rompere!*"), è quella che ti chiama per sapere come fare il pesce al sale perchè dei consigli della sorella non si fida, o per sapere se fa bene a mettere un po' di aromi nell'acqua per la cottura a vapore. E' quella che fa in pubblico una pubblicità sfrenata alle tue focacce o alla tua torta al cioccolato mentre tu lì davanti vorresti farti piccola piccola fino a sparire, tanto le guance ti son diventate rosse per l'imbarazzo.
Questa è *mamma A.* e tanto di più.
Ricordo come fosse ieri il giorno in cui l'ho conosciuta.
C'era un vassoietto di madeleines ad accompagnare il tè, io timida e silenziosa, lei peperina e scherzosa, capace di mettermi a mio agio come pochi sarebbero riusciti al posto suo.
Ed in ricordo di quelle pastine, è a lei che dedico oggi queste "gobbette" profumate al miele, quel miele di castagno che lei ama tanto insieme alle nocciole.



MADELEINES AL MIELE DI CASTAGNO E LIME

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per circa 30 madeleines piccole

- 125 gr di farina 00
- 25 gr di farina di castagne
- 3 uova
- 150 gr di burro salato
- 125 gr di zucchero
- 30 gr di miele di castagno
- 50 gr di farina di nocciole

- 1 lime
- gocce di cioccolato fondente q.b.
- 1 cucchiaino raso di lievito

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine ed il lievito.
2. Fondere il burro con il miele e lasciarlo intiepidire.
3. In una ciotola montare le uova intere con lo zucchero, fino a che il composto sarà spumoso. Aggiungere le farine, le nocciole in polvere, il latte, la scorza grattugiata del lime e infine il burro poco alla volta. Mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
4. Coprire la ciotola con pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore (io l'ho lasciato tutta la notte).
5. Trascorso il riposo, suddividere l'impasto nelle formine da madeleines, distribuire su ciascuna "barchetta" 4-5 gocce di cioccolato (facendole affondare con uno stuzzicadenti) e infornare in forno BEN CALDO alla max temperatura.
6. Dopo 4 minuti abbassare a 210°C e proseguire la cottura per altri 4-6 minuti, finchè le madeleines risulteranno appena colorite.
7. Sfornare, attendere qualche minuto, poi sformare le madeleines e lasciarle raffreddare completamente.



Mamma A… queste sono per te.



Con questa ricetta partecipo al “Contest della Fortuna” di Senza Glutine per Tutti i Gusti



ATTENZIONE: comunicazione di servizio.

Ho deciso, insieme alle mie due giurate d’eccezione, Saretta ed Eleonora, di posticipiare la data di scadenza del contest “zenzer(i) AMO” alle 23:59 del

5 GIUGNO 2011

Un abbraccio e buona pausa dolce a tutti ^__^