Madeleines ai cranberries e zenzero. Something Red: con la gobba è meglio!



Buongiorno raga”ss”e…oggi apro io la serracinesca del nego”s”io di FEFE’.

Intanto NON sgranate come il “00” doppio “s”ero della farina di questa ricettina gli occhietti perchè vedete una ricettu”ss”a MIA!

OKKEI?

Ebbene SI! La mia FEFE’ mi ha contagiato!

Mi è preso il MORBILLO!

Nel mondo del “Ueb” qualche tempo fa…navigando, navigando…ho trovato una “spuma” bianchissima di tuorli d’uovo, un bagno di burro “salato” come il mare….una manciata di mandorle brillanti come il luccichio del sole sulle onde…cosa poteva mancare?

Macccccccccerto!

Le mie “*madeleines*“…che, ebbene si,…confesso…sono le “BARCHETTE”!

…qui sono bellissime perchè…(non punitemi…)…le foto le ho tutte ritoccate con “fotosiop”…dal vero…me paiono na barchetta alla derivaaaaaaa!

…mattttttanto “c’abbiamo” la nostra FEFE’ che ce le prepara.

Intanto si è pure innamorata perdutamente del mio avvocato che le manda mensilmente RISME di cita”s”ioni da parte MIA!

…mentre io “lievito” come queste “*madeleines*“, lei si DIVERTE!!!

Capito?

Si diverte con le mie cita”s”ioni…allora per restare in tema…le ho regalato una…”*BUSSOLA*“…eccchetorni in careggiata marina!

Eccome si fa ad innamorarsi del mio avvocato e di tutte le mie cita”s”ioni??

Una bussola…una bussola ed allora ecco qui chi dirigerà il POST di OGGI…

…le mie “BARCHETTE”!

Ah,…non si accettano RECLAMI…chi vuol reclamare vada dal mio AVVOCATO…se Fefè glielo CEDE!

Beh ragazzi, come avrete capito oggi il timoniere non sarò io ma la mia dolce “crazy friend“, che ha rispolverato la divisa da chef per partecipare al mio contest “s”en”s”eroso inviandomi la sua ricettina.

Potevo io non divertirmi a realizzare cotanta bontà “s”en”s”erosa sotto forma di “BARCHETTA” e che per di più tocca le corde profonde della mia vena “rossa“?

Eccerto che no!

E poi, diciamocelo…cotta stracotta come sono del suo avvocato, dovrò pur escogitare il sistema per farmi mandare cita”s”ioni!!!



MADELEINES AI CRANBERRIES E ZENZERO

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo 10 ore

Porzioni 10 persone

Ingredienti per circa 30 madeleines piccole

- 150 gr di farina “00” (doppio “S”ero)
- 3 uova meglio se BIO… non biodegradabili! ACTUNG!
- 150 gr di burro salato (come il mare)
- 150 gr di “s”ucchero (meglio se di canna)
- 60 gr di farina di mandorle (ho detto FARINA eh?)
- 60 gr di pinoli tritati (per questi…non state troppo sotto agli alberi perchè per le pigne cadute non è stagione!
- 40 gr di cranberries (mirtilli rossi secchi…poveri!!!)
- 2 cucchiai di latte (meglio BIO)
- 2 cucchiai di limoncello (io non lo so fare ma lo vendono nei nego”s”i)
- zenzero in polvere qb, ma proprio QB a piacere!
- 1 cucchiaino raso di lievito in polvere

Procedimento

1. Setacciate, filtrate, vagliate…insomma usate uno di questi verbi…la farina, con un cucchiaino di “s”en”s”ero in polvere ed il lievito.
2. Mentre vi preparate il caffè, fondete (a parte!) il burro e lasciatelo intiepidire.
3. Bevuto il caffè? Bene!
4. Ora, in una ciotola montate le 3 uova intere con lo “s”ucchero, fino a ottenere un composto spumoso come le onde del mare!
5. Adesso, fate sposare all’unisono incorporando la farina “00” BIO, i pinoli, (quelli che non avete aspettato cadessero con le pigne!) le mandorle in polvere, il latte BIO ed infine il burro salato come il mare e fatto intiepidire mentre prendavate il caffè, poco, poco alla volta.
6. Adesso mettete l’elmetto e partite in guerra con il frustino da cucina iniziando a mesciare/mescolare energicamente fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
7. Ora finalmente potete toglietevi l’elemetto, la guerra al composto è finita!
8. Usatelo adesso per coprire la ciotola insieme alla pellicola e lasciate riposare in frigo tutta la notte elmetto, pellicola e composto.

9. Alzatevi all'alba… Naaaaaaa…va bene anche più tardi!
10. L'importante è che sia trascorso il periodo del riposo! (beato LUI!).
11. Aggiungete poi all'impasto, con ancora la camicia da notte e le pantofole …GIURO che diventano più buone le "barchette"… i cranberries/mirtilli lasciati precedentemente macerare per un po' nel limoncello e, non bevetelo per colazione eh!
12. Mesciate bene bene tutto fino ad ottenere un composto con il MORBILLO!
13. Distribuite l'impasto nelle formine da madeleines/barchette e infornate in forno BEN CALDO alla max temperatura. POVERE!!! Che CALDOOOOOOOO!!!
14. Dopo 4 minuti e NON 5, il tempo per un uovo sodo per colazione, abbassate la temperatura del forno e portatela a 210°C proseguendo la cottura per altri 4-6 minuti, (scartate sempre il 5…non è sufficiente!) finché le barchette/madeleines risulteranno dorate, pronte per partire alla navigazione per diporto!
15. Se volete, con i vostri bambini, disegnate su foglietti di carta tante bandierine e coloratele con pennarelli.
16. Tagliatele, avvolgetele ad uno stuzzicadenti fissandole con un pezzetto di scotch, ed infilatele nella cruna della barchetta.
17. Al mattino…i vostri bimbi faranno colazione ancor più volentieri.
18. Con l'assalto dei pirati, le barchette in navigazione o perché no…anche Peter Pan e Trilli saranno i vostri e loro compagni di ventura!!!



Happy breakfast e BUON APPETITO! Smuak…NI

Io dico che sono fantastiche accompagnate da una tazza di cioccolata!

Questa ricetta partecipa al contest Zenzer(i)AMO?



E voi? State mettendo in azione i criceti? Ricordate che vi aspetto numerosi.
Ed ora ragazzi, prima di salutarvi, vorrei segnalare la richiesta di aiuto di Lucia-Lufantasygioie ed invitarvi al passaparola della sua lettera di protesta che potrete trovare e leggere qui.
Grazie di cuore a tutti, vi auguro un meraviglioso fine settimana.
A lunedì…