Madeleines al lime, cocco e fragole. Something Red: “Cocco”le di Primavera!



Capita a volte che un desiderio diventi realtà senza accorgersene, che un sogno si realizzi senza neanche sapere di averlo chiuso nel cassetto o magari di avercelo dimenticato per anni.
A volte basta una parola, una frase e un giorno dopo l’altro cominci ad affezionarti ad una persona più di quanto tu stessa potessi immaginare, anche senza conoscerla…il bello del web è anche questo.
E poi c’è quel tuo magico sesto senso che riesce a vedere al di là dello schermo e ti porta a fidarti, perchè quella sensibilità e quella dolcezza non possono essere fatte solo di belle parole, ma nascondono dietro un’anima vera, un cuore grande.
E’ ciò che mi sta regalando questo piccolo spazio virtuale, amicizie che nascono pian piano, in sordina, quasi per gioco, quasi per caso e che diventano sempre più forti e sempre più preziose.
E un giorno scopri che forse hai adottato quel fratello sempre desiderato e mai avuto.
Domani sarà un giorno speciale “*Pulcinotto*” e questa piccola “cocco”la la dedico a te, con tutto il mio affetto insieme ai miei più dolci auguri

Tieni sempre presente che la pelle fa le rughe,
i capelli diventano bianchi,

i giorni si trasformano in anni.
Però ciò che é importante non cambia;
la tua forza e la tua convinzione non hanno età.
Il tuo spirito è la colla di qualsiasi tela di ragno.
Dietro ogni linea di arrivo c'è una linea di partenza.
Dietro ogni successo c'è un'altra delusione.
Fino a quando sei vivo, sentiti vivo.
Se ti manca ciò che facevi, torna a farlo.
Non vivere di foto ingiallite…
insisti anche se tutti si aspettano che abbandoni.
Non lasciare che si arruginisca il ferro che c'è in te.
Fai in modo che invece che compassione, ti portino rispetto.
Quando a causa degli anni
non potrai correre, cammina veloce.
Quando non potrai camminare veloce, cammina.
Quando non potrai camminare, usa il bastone.
Però **non trattenerti mai**!
[Madre Teresa di Calcutta]

Buon compleanno…per te.



Madeleines al lime, cocco e fragole

Print
Prep time
2 hours 30 mins
Cook time
10 mins
Total time
2 hours 40 mins

per circa 30 madeleines

Author: Federica
Recipe type: Piccola pasticceria
Serves: 10-12
Ingredienti

- 150 gr di farina 00
- 3 uova
- 150 gr di burro salato
- 150 gr di zucchero
- 75 gr di farina di cocco
- 1 cucchiaino colmo di miele di limone
- fragole disidratate q.b.
- 3 lime
- 1 cucchiaino raso di lievito

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina, con il lievito.
2. Fondere insieme il burro e il miele.
3. In una ciotola montare le uova intere con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare la farina, la farina di cocco, la scorza grattugiata dei lime e infine il burro col miele, poco alla volta.
4. Mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
5. Coprire la ciotola con pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore (io l'ho lasciato tutta la notte).
6. Trascorso il riposo, aggiungere all'impasto 1 cucchiaio di succo di lime, una manciata di fragole disidratate a pezzetti, distribuirlo con un cucchiaino nelle formine da madeleines e infornare in forno BEN CALDO alla max temperatura per 4 minuti.
7. Abbassare la temperatura a 210°C e proseguire la cottura per altri 4-6 minuti, finchè risulteranno dorate.
8. Sfornare le madeleines, attendere qualche minuto, poi sformarle e lasciarle raffreddare completamente.



Spero ti piacciano “*Pulcinotto*“.

Ed ora un saluto speciale per tutti. Da parte di chi? Ma di *LUI*!!!



Non è un amore? Dolcissimo e tenero come il piccolo capo-cuoco che me ne ha fatto dono insieme alla sua splendida mamma che ha pensato ad un mix di vere delizie francesi: confettura di fichi allo zucchero di canna, confettura di cipolle, “moutarde” alle 5 spezie, foie gras de canard, Piment d’Espelette (e qui che

faticaccia non aprire subito quel vasetto!), caramelle dure alla panna di Normandia (rigorosamente sottratte alla vista della talpa…lince quando si tratta di dolci!) e dulcis in fundo…sei semi di preziosa fava tonka che adesso non sarà più un miraggio e che non vedo l'ora di mettere alla prova. Ho già un bel po' di idee che mi frullano per la testa.



Questo il delizioso contenuto del pacco di Ele per aver vinto la categoria ricetta più originale del suo contest "Piatti Unici"

GRAZIE di cuore tesoro, mi hai lasciata davvero senza parole!

Un abbraccio a tutti e buona settimana. Alla prossima…