Muffins al marzapane e cranberries. Something red: Spring is in the air

È primavera… svegliatevi bambine
alle cascine, messere Aprile fa il rubacuor.
E a tarda sera, madonne fiorentine,
quante forcine si troveranno sui prati in fior.
Fiorin di noce,
c’è poca luce ma tanta pace,
fiorin di noce, c’è poca luce;
fiorin di brace,
Madonna Bice non nega baci,
baciar le piace, che male c’è?
È primavera… svegliatevi bambine
alle cascine, messere Aprile fa il rubacuor.
È primavera… che festa di colori!
Madonne e fiori tentaste il genio d’un gran pittor.
E allora, a sera,
fiorivano gli amori,
gli stessi amori che adesso intrecciano i nostri cuor.
Fiorin dipinto,

s’amava tanto nel quattrocento,
fiorin dipinto, s’amava tanto;
fiorin d’argento,
Madonna Amante le labbra tinte
persin dal vento si fa baciar!
È primavera… che festa di colori!
Madonne e fiori trionfo eterno di gioventù.

Evviva ce l’abbiamao fatta! Anche per quest’anno l’inverno ci ha salutato e la primavera ha fatto ufficialmente il suo ingresso in calendario, dopo averci regalato qualche piccola anticipazione nelle scorse settimane.

E speriamo che almeno quest’anno ci tenga compagnia davvero perchè l’anno scorso, se si è fatta viva, ricordatemelo voi chè io non me ne sono neanche accorta!

Il famoso impermabile, la cui scelta del colore mi aveva lasciata indecisa per un pomeriggio intero, mi sono ritrovata ad inaugurarlo praticamente ad ottobre visto che ero passata direttamente dal piumino alla mezza manica o giù di lì!

E con la primavera arriva la voglia di sole, di tepore, passeggiate all’aria aperta e pic nic sull’erba.

Ci sarebbe anche tanta voglia di dormire in verità, ma quella la risparmio per aprile secondo il proverbio!

A dispetto della splendida canzone di Battisti, non so perchè ma la primavera l’ho sempre identificata con i mandorli in fiore.

E allora, quale migliore scusa per dare il benvenuto alla bella stagione che dei simpatici muffins da mettere nel cestino per una golosa merenda sull’erba, arricchiti da tutta la dolcezza della pasta di mandorle?

Volete sapere come? E io ve lo racconto…

MUFFINS al MARZAPANE e CRANBERRIES

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 25 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 12 persone

Ingredienti per 12 muffins

- 200 gr di farina
- 50 gr di maizena
- 2 uova
- 50 gr di zucchero
- 200 gr di panna fresca
- 125 gr di pasta di mandorle
- 50 gr di cranberries
- latte qb
- ½ fava tonka (o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia)
- ½ bustina di lievito
- sale

Procedimento

1. In una ciotola setacciare le farina con il lievito, aggiungere lo zucchero, la fava tonka grattugiata, un pizzico di sale, la pasta di mandorle tagliata a dadini piccoli, i cranberries e mescolare.
2. In una seconda ciotola sbattere leggermente le uova insieme alla panna, poi aggiungere il tutto nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolare velocemente per amalgamare il tutto.
3. Se l'impasto risultasse troppo sodo, aggiungere un po' di latte (deve comunque restare piuttosto denso).
4. Suddividere il composto negli stampini da muffins riempiendoli per circa ¾ e cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 5 minuti, poi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 20 minuti circa.
5. Sfornare e lasciar raffreddare su una gratella.

Note

La pasta di mandorle potete usarla già pronta o farla da voi con la vostra ricetta preferita.

E con i muffins nel cestino da pic nic partecipo a "Il giorno dei muffins" di Lady

P.S. curiosi di sapere cosa ho fatto con la pasta di mandorle avanzata dai muffins? Secondo voi? Si accettano scommesse…

Mi scuso in anticipo ragazzi se in questi giorni non sarò troppo presente nelle vostre cucine, ma la talpa ha pensato bene di inaugurare in anticipo l'arrivo della primavera rompendosi un braccio. O forse dovrei dire…tritandolo…visto che ha l'omero in 3 pezzi!!! Quando si dice mettersi d'impegno.

E in attesa che lo operino domani (forse!!!) non so come sarà la gestione del mio tempo!

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^