

**Nutcrackles cookies. Do you  
“crackle”?**



Che strana sensazione tornare a scrivere dopo quasi un mese di pausa. Avevo bisogno di uno stacco e tornare a casa per farmi coccolare dalla mamma e “festeggiare” il compleanno mi è sembrata la soluzione giusta per ritemprare lo

spirito e alleggerire la mente.

Quello che non avevo previsto è che lo stacco si prolungasse così a lungo.

“Blocco dello scrittore” o “sindrome del foglio bianco” che dir si voglia e un’improvvisa, insormontabile pigrizia mi hanno fatto riflettere non poco se continuare a gestire questo blog o abbandonarlo a se stesso.

Combattuta e incerta, oggi provo a rompere quel ghiaccio che mi ha frenata nelle ultime settimane e chissà, forse sarà come andare in bicicletta e basterà riprendere a pedalare!

Spero...

Mai mi sarei aspettata e mai avrei scommesso un cent sul fatto che varcare la soglia degli “anta” mi avrebbe come rinnovata, quasi si fosse chiusa la porta di un’era per lasciarne aperta un’altra.

Tanti timori, tanta “oppressione”, tanta “pesantezza” fino alla sera prima, in cui mancava solo vedermi su una sedia a dondolo con la copertina sulle ginocchia; una giornata...quella X...come sospesa nel limbo, per risvegliarmi poi il mattino dopo con un’incredibile sensazione di leggerezza.

Avete presente il detto “via il dente via il dolore”?

Beh, proprio come se avessi tirato via quel dente dolorante che mi toglieva il respiro.

I 39 si sono chiusi con delle piccole porte socchiuse da cui alita una brezza leggera.

E in questo nuovo inizio, quelle porte vorrei riuscire a spalancarle completamente, respirare a pieni polmoni quell’aria benefica che le attraversa, fin quasi a restare stordita da un’intensa boccata d’ossigeno.

Non so se mi sia mai sentita così prima, forse no, forse sì, ma in quest’ultimo caso sarebbe passato talmente tanto tempo da non ricordarlo nemmeno.

E il merito è anche vostro, delle vostre parole, del vostro affetto, del calore che mi avete trasmesso in un giorno così importante.

Non so neanche fino a quando l’entusiasmo durerà, la ripresa della solita routine dopo quella settimana di ferie sta già provando a gettare acqua sul fuoco, ma mi sforzerò di non dargliela vinta facilmente e di provare a vivere giorno per giorno, senza guardare troppo lontano.

Anche se non è facile combattere contro le proprie abitudini.

“Prevenire per curare” credo di averlo fatto fin troppo fino ad oggi e non è giovato a molto, anzi.

Sarebbe arrivato il momento di cambiare “terapia”!

Non voglio cadere nel banale delle solite “frasi fatte” ma vi dico (a questo punto

con un bel po' di ritardo!) **GRAZIE** con tutto il mio cuore per aver reso un giorno che immaginavo "disastroso" un giorno speciale.  
Ed è con tutto il cuore che vi regalo questa (per me) stupenda poesia che una dolce amica mi ha dedicato nel giorno degli "anta"

**Se potessi offrirti, stamani, il regalo più prezioso  
sarebbe un tempo senza inizio e senza fine.  
Una vita colma di buona salute e di quella pace e gioia interiore  
che possono provenire solamente dallo spirito.  
Sarebbe purezza nei tuoi pensieri e nelle tue parole  
affinché nulla ti possa avvicinare che non sia bellezza.  
Sarebbe un sonno profondo e un respiro di dolce serenità.  
Sarebbe comprensione dell'abisso che c'è tra il materiale  
e lo spirituale – cosicché rabbia e frustrazione  
si dissolverebbero in un caldo rifugio d'Amore.  
E tu saresti per sempre il più fedele degli amici...  
non per me ma per te stesso.  
Tutti i frutti della vita germogliano nel cuore  
così questo mio dono è  
dal mio cuore al tuo.  
[Hinmaton Yalaktit]**

Ed ora, tanto per non perdere le buone-vecchie-sane-abitudini, che ne dite di un biscottino :)?

Nuova eh?

Vabbè, ho detto che mi sentivo rinnovata mica del tutto stravolta!!!

Oh via, giù...passatemeli, prima che facciano davvero la muffa in archivio.

Visto come butta l'estate ballerina di quest'anno, ci potrebbero stare molto prima di settembre.

A dispetto del cioccolato.

Che poi diciamocelo...sottovoce...a me tenta in qualunque stagione.

E a voi?



[ricetta adattata da [qui](#)]

Nutcrackle cookies

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Tempo di preparazione | 15 minuti   |
| Tempo di cottura      | 8 minuti    |
| Tempo passivo         | 2 ore       |
| Porzioni              | 6-8 persone |

### **Ingredienti per circa 30 biscotti**

- 210 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero muscovado (io Mauritius Muscovado BRONsugar di D&C)
- 50 gr di Nutella (ho usato la Nocciolata Rigoni di Asiago)
- 110 gr di pasta di nocciole (o ancora di Nutella)
- 28 gr di burro morbido
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di polvere di caffè (quello per la moka)
- 1 uovo grande a temperatura ambiente
- 40 ml di latte intero
- 40 gr di nocciole tostate e tritate finemente
- 1 cucchiaino di lievito
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale
- 60 gr di zucchero a velo per la copertura

### **Procedimento**

1. In una ciotola setacciare la farina con lievito e sale.
2. Con le fruste elettriche, a velocità medio-alta, lavorare la Nutella e la pasta di nocciole con il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.
3. Aggiungere la vaniglia, la polvere di caffè, l'uovo e mescolare fino a che tutto è incorporato.
4. Ridurre la velocità al minimo, aggiungere la farina e il latte e mescolare quel tanto che basta a rendere il composto omogeneo.
5. Unire le nocciole e far riposare in frigo per almeno un paio d'ore, ma anche tutta la notte.
6. Trascorso il riposo, con la pasta formare delle palline delle dimensioni di una noce e rotolarle una ad una in una ciotolina con lo zucchero a velo di copertura.
7. Trasferire man mano i "crinkles" su una placca foderata di carta forno, mantenendoli ben distanziati fra loro e cuocere in forno caldo a 190°C per circa 8 minuti, ruotando la placca a metà cottura.
8. Sfnare, lasciar riposare 5 minuti, quindi trasferire su una griglia e far raffreddare completamente.

**Note**

Se, man mano si formano i biscotti, la pasta dovesse scaldarsi troppo, prima del passaggio nello zucchero a velo far riposare le palline in frigo per 10-15 minuti.



Baci supergolosi a tutti, alla prossima ^\_^