

Krumiri enkir e cacao di L. Montersino. Come si cambia!



Un pomeriggio della vita ad aspettare che qualcosa voli
a indovinare il viso di qualcuno che ti passa accanto
Tornare indietro un anno, un giorno, per vedere se per caso c'era
e sentire in fondo al cuore
un suono di cemento
mentre ho già cambiato uomo un'altra volta
Come si cambia
per non morire

come si cambia per amore
come si cambia per non soffrire
come si cambia per ricominciare
Con gli occhi verdi e brillantina
sento il duemila certo che verrà
agile la pioggia sopra le mie spalle nude
E dentro un taxi nella notte avere freddo e non sapere dove
sopra un letto di bottiglie rotte strapazzarsi il cuore
e giocare a innamorarsi come prima
Come si cambia per non morire
come si cambia per amore
come si cambia per non soffrire
come si cambia per ricominciare
Quante luci dentro ho già spento
quante volte gli occhi hanno pianto
quante mie incertezze ho già perso, oh no...
Come si cambia per non morire
come si cambia per amore
come si cambia per non soffrire
come si cambia per ricominciare
Sentire il soffio della vita su questo letto che fra poco vola
toccarti il cuore con le dita e non aver paura
di capire che domani è un altro giorno
Come si cambia per non morire
come si cambia per amore
come si cambia per non soffrire
come si cambia per ricominciare...

[Come si cambia – F. Mannoia]

Come si cambia negli anni.

Quanto si cambia!

E non per quelle piccole rughe che nel frattempo sono comparse ad incorniciarmi gli occhi.

Ci sono situazioni in cui ho l'impressione di non riconoscermi.

Nuove consapevolezza oggi ma allo stesso tempo tanta fragilità e tanta insicurezza in più, sempre più "paura" del futuro.

A volte mi viene persino il dubbio se fra qualche anno riuscirò sempre a

“camminare” da sola!

Come si cambia...e come cambiano anche i gusti.

Almeno questo non l'avrei mai detto.

Io che non ho mai amato i canditi.

Io che ho sempre ripulito fino all'ultimo micro pezzetto di scorza, le fette di panettone e/o di colomba.

Io proprio io che...canditi **vade retro**...

Ecco, io mi faccio venire la brillante idea di farli in casa da me!

Così, tanto per impegnare un po' di tempo durante le vacanze di Natale e sperimentare qualcosa di nuovo.

E fin qui potrei non stupirmi più di tanto.

Non sarebbe la prima volta che cedo alla tentazione di preparare qualcosa che (in teoria) non mi piace, solo per pura curiosità.

Ma...c'è un ma!

Non avevo considerato che tra i canditi comprati e quelli homemade c'è di mezzo il mare e puoi tanto odiare i primi quanto rischiare di innamorarti dei secondi.

Se poi ci metti a ruota anche le fette di arancia candite, “nature” o trasformate in pasta aromatica per panettone, ecco fatto il patatrà!

Teresa, se per caso non te lo avessi già detto in pvt, sappi che hai causato una sorta di dipendenza compulsiva da quella crema setosa, leggera e profumatissima che sta diventando presenza fissa e costante nel mio frigo ☺ come pure dei miei dolci.

E non solo!

E lo credereste?

Quasi quasi comincio ad apprezzare anche la sac à poche!

Stà a vedere che a breve riuscirò a farci pace come con la sparabiscotti...forse :))

In quanto a manualità di strada ne ho da fare ancora parecchia ma rispetto al primo “tentativo krumiro” un qualche miglioramento di forma si nota...o no?



[ricetta leggermente modificata da “Peccati al cioccolato” di L. Montersino]

Krumiri enkir e cacao di L. Montersino

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per 25-30 biscotti

- 210 gr di farina di enkir
- 90 gr di burro leggermente salato
- 60 gr di zucchero a velo
- 30 gr di zucchero muscovado passato al mixer

- 50 gr di latte intero fresco
- 16 gr di pasta di arance candite
- 15 gr di uova intere
- 10 gr di cacao amaro (per me Linea Pasticceria S. Martino)
- un pizzico di sale (SOLO in caso di burro normale)

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina di enkir con il cacao.
2. Montare il burro morbido insieme ai due tipi di zucchero a velo ed alla pasta di arance (o al miele); aggiungere anche un pizzico di sale nel caso in cui si usi burro non salato.
3. Quando il composto sarà cremoso, unire a filo il latte e l'uovo leggermente sbattuto.
4. Terminare aggiungendo la farina e lavorare quel tanto che basta ad amalgamare il tutto.
5. Inserire l'impasto in una sac à poche con la bocchetta rigata (la mia era n°12 ma sarebbe meglio leggermente più piccola) e formare dei tronchetti di circa 6-7cm sulla placca rivestita di carta forno. A piacere dare ai biscotti la classica forma ricurva.
6. Riporre in frigo per almeno un'ora (meglio anche 2-3 ore), in modo che i biscotti mantengano la forma in cottura, quindi infornare a 180°C per circa 15 minuti.
7. Sforare, aspettare un paio di minuti e trasferire delicatamente su una griglia per far raffreddare completamente.

Note

- * La pasta di arance candite l'ho ottenuta frullando e riducendo in crema 125 gr di fette di arancia candite e mischiandole ad uguale quantità di miele di arancia insieme all'interno di mezza bacca di vaniglia.
- * In alternativa usare 7.5 gr di miele di acacia e aumentare a 65 gr la quantità di zucchero a velo.



Con dispiacere, stanno cambiando anche le mie abitudini blogghesche: sempre meno tempo, sempre più latitante, sempre più acuta la “sindrome del foglio bianco”
Sperando di ricomparire presto...un grande abbraccio a tutti.
Alla prossima...

Federica