Chocolate chip “american” muffins. Thinking about…



“Non aspettare di finire l’università,

di innamorarti,

di trovare lavoro,

di sposarti,

di avere figli,

di vederli sistemati,

di perdere quei dieci chili,

che arrivi il venerdì sera o la domenica mattina,

la primavera,

l’estate,

l’’autunno o l’inverno.

Non c’è momento migliore di questo per essere felice.

La felicità è un percorso, non una destinazione.

Lavora come se non avessi bisogno di denaro,

ama come se non ti avessero mai ferito
e balla, come se non ti vedesse nessuno.
Ricordati che la pelle avvizzisce,
i capelli diventano bianchi e i giorni diventano anni.
Ma l'importante non cambia:
la tua forza e la tua convinzione non hanno età.
Il tuo spirito è il piumino che tira via qualsiasi ragnatela.
Dietro ogni traguardo c'è una nuova partenza.
Dietro ogni risultato c'è un'altra sfida.
Finché sei vivo, sentiti vivo.
Vai avanti, anche quando tutti si aspettano che lasci perdere."

[**Pensieri di Madre Teresa di Calcutta**]

Ho aspettato di finire l'università, di trovare lavoro, di innamorarmi, aspetto che arrivi il venerdì sera, la primavera o l'estate ma ho sempre più spesso la sensazione che il mio percorso sia all'incontrario.
Nata sotto il segno del "gambero" anziché sotto quello del cancro!
Respiro l'aria di primavera, una primavera così diversa, strana, una primavera che neanch'io so bene come interpretare perché forse per la prima volta, vorrei non fosse mai arrivata!
Una primavera che ancor di più mi fa perdere le parole, mai sia ne avessi avute troppe da qualche…troppi mesi a questa parte!
Il mio spirito è pieno di ragnatele ed avrebbe bisogno di una pulizia a fondo.
Le rughe aumentano, i giorni diventano anni, la soglia degli "anta" è stata varcata e la forza e la convinzione di un tempo stanno pian piano "invecchiando" insieme a me.
Le partenze e le sfide si susseguono una dietro l'altra, non so più nemmeno io se con l'obiettivo e la determinazione di raggiungere nuovi traguardi o piuttosto con l'intenzione di collezionare fallimenti per potermi dare addosso e avvalorare la poca stima di me stessa.
Pensare che ho sempre amato la matematica, ma scopro che i conti della mia vita non tornano.
Non sono stata una brava ragioniera e comincio a nutrire forti dubbi che lo diventerò mai.
Vorrei riuscire a scrollarmi di dosso questa sensazione di pesantezza, di frustrazione, di fallimento.
Vorrei poter fare il cambio di stagione nel mio cuore prima ancora che

nell’armadio.
Ma forse la verità è che non sono gli altri ad aspettarsi che lasci perdere: sono IO!
Avete presente l’immagine di un cane al guinzaglio che cerca disperatamente di raggiungere qualcosa ma quel maledetto collare lo trattiene fin quasi a farlo soffocare?
Beh, a volte è proprio così che mi sento.
Soffocata da me stessa.
In lotta con me stessa.
In fuga da me stessa.
Se solo potessi chiudere la porta come si fa con un estraneo…
La sola via di fuga, apparente, ma pur sempre boccata d’aria, continua ad essere la cucina.
Dolci dolci dolci su dolci, che paradossalmente assaggio a mala pena, ma che pure sembrano alleggerire l’amarezza dello spirito.
E vi assicuro che questi muffins ci sono riusciti alla perfezione, così straordinariamente soffici e ricchi di pepite di cioccolato davvero speciali. Le ho trovate qui e d’ora in poi credo che non me le farò più mancare dalla dispensa
Siete pronti a provarli?
Intanto che appuntate la ricetta, io vado a sfornarne un altro po’ …



[ricetta ispirata da “Mary Berry’s Baking Bible” di M. Berry]

Chocolate chip “American” muffins

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 25 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 6-8 persone

Ingredienti per 12 muffins grandi

- 250 gr di farina per dolci
- 165 ml di latte di soia
- 50 gr di burro morbido
- 50 gr di zucchero
- 25 gr di zucchero muscovado
- 2 uova grandi
- 50 ml di Amaretto di Saronno
- 150 gr di pepite di cioccolato fondente
- 15 gr di mandorle amare (o qualche goccia di estratto)
- 12 gr di lievito per dolci

- sale

Procedimento

1. Setacciare in una ciotola la farina con il lievito, aggiungere il burro morbido a pezzetti e “sabbiare” con la punta delle dita fino ad ottenere un composto “sfarinato”.
2. Unire i due tipi di zucchero, le pepite di cioccolato, le mandorle amare tritate finemente e mescolare.
3. Sbattere insieme le uova con il latte di soia e il liquore, unire un pizzico di sale quindi versare il mix nella ciotola con gli ingredienti secchi.
4. Mescolare velocemente con un cucchiaio di legno senza lavorare troppo l’impasto.
5. Suddividere il composto nei pirottini da muffins, a piacere distribuire qualche goccia di cioccolato sulla superficie e cuocere in forno caldo a 200°C per circa 20-25 minuti, fino a che l’interno risulterà asciutto alla prova stecchino.
6. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

* La farina per dolci può essere sostituita con 175 gr di farina 00 + 75 gr di amido di mais
* I muffins sono migliori consumati il giorno stesso della preparazione.
* I muffins cotti si possono congelare; basterà lasciarli scongelare a temperatura ambiente all’occorrenza.



Metto questi muffins nel cestino da pic nic e li porto con me al contest di Alice



Un abbraccio a tutti, alla prossima…