

Family cake di D. Smith. Something red: our strength is our hope



“Le donne forti le riconosci, non passano inosservate.

Quando camminano senti la loro presenza, quando arrivano senti che qualcosa cambia.

Non sono donne facili, perché non si accontentano, perché vogliono e cercano qualcosa di più.

Non hanno paura delle sfide per trovare ciò che hanno nel cuore, non hanno paura nemmeno di soffrire per inseguire i loro ideali. Non vogliono piacere a tutti le

donne forti, vogliono piacere soprattutto a se stesse.

Quando le donne forti ti guardano non vedi solo i loro occhi. C'è qualcosa di più. È la loro anima che scorgi, ha il colore del sole e la luce della luna.

Quando le donne forti si muovono non c'è solo il loro corpo ma ci sono anche i loro sogni, le loro speranze, la fiducia che hanno in se stesse e negli altri.

Le donne forti non sono come tutti gli altri, ascoltano anche il loro lato più istintivo, ridono e piangono senza vergognarsi e se ne hanno voglia si siedono per terra o camminano scalze come se fosse la cosa più normale del mondo.

Le donne forti non sono donne che non sbagliano mai ma sono donne che affrontano i loro sbagli con la forza dell'anima. I fallimenti e le sconfitte diventano terreno fertile per imparare, per migliorare.

Diventano il luogo dove l'anima trova gli spazi per crescere.

Le donne forti sono in grado di vestirsi di niente ma di sembrare tutto. È la loro anima che le veste, è la forza di se stesse che le circonda.

Ed è proprio questa loro presenza, a volte difficile, che merita di averle conosciute.”

[Simona Oberhammer – dal libro “La forza delle donne”]

È un periodo duro questo, giorni che nessuno vorrebbe trovarsi ad affrontare.

Giorni che in cuor mio speravo avessero portato un qualche miglioramento ma purtroppo mi sbagliavo.

MAI...MAI...MAI avrei voluto leggere le parole della tua ultima mail, amica mia.

Posso solo immaginare il tuo stato d'animo e la tua preoccupazione ed è già atroce abbastanza

Vorrei poterti dire che è tutto un brutto, bruttissimo incubo e che domani ti sveglierai trovando il sole a risplendere nel cielo.

Vorrei con un colpo di spugna poter spazzare via quest'uragano che sta sconvolgendo la tua vita e quella della tua famiglia, ma purtroppo non ne ho il potere.

Vorrei poterti essere vicina fisicamente, ma centinaia di chilometri ci separano l'una dall'altra.

Tutto ciò che posso offrirti sono solo parole, parole d'affetto e di conforto, una spalla di sostegno ed un forte fortissimo abbraccio virtuale traboccante di speranza.

Perché, nonostante tutto, io **NON** voglio perdere la speranza, ma voglio credere fino in fondo che sarà una storia a lieto fine.

E devi crederci anche tu, con tutta la forza che hai dentro.

Quella forza che ora ti sembra vacillare e venire meno, ma che io so esserci, ferma

ed incrollabile.

Per te e per la tua famiglia.

Oggi, dopo tantissimo tempo, torna su queste pagine **“something red”**.

Chissà se qualcuno se la ricorderà ancora questa pseudo rubrica in rosso!

Torna con una torta che nel nome porta tutto il profumo ed il calore di casa.

Quel calore e quel profumo che spero possano tornare prima possibile ad inondare nuovamente la tua vita.

TI VOGLIO BENE tesoro, dal profondo del cuore, e con il cuore ti sono vicina.



[adattata da **“Delia’s cake”** di **D. Smith**]

Family-cake di D.Smith

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura	45 minuti
Tempo passivo	-
Porzioni	12 persone

Ingredienti per uno stampo rettangolare 26x20x4 cm (o quadrato 23x23x4 cm)

- 275 gr di farina per dolci con amido
- 225 gr di mascarpone
- 225 gr di zucchero di canna chiaro
- 4 uova grandi
- 110 gr di frutta mista disidratata (ho messo 75 gr di fragole + 35 gr di zenzero canditi)
- 25 gr di cranberries
- alcune gocce di estratto di mandorle (io 25 gr di mandorle amare in polvere)
- 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaini rasi di zucchero Demerara
- mandorle a filetti q.b.
- 12 gr di lievito per dolci
- sale

Procedimento

1. In un'ampia ciotola setacciare insieme almeno un paio di volte la farina con il lievito almeno, in modo da aerarla bene.
2. Aggiungere il mascarpone, lo zucchero di canna e le uova e, con una frusta elettrica a bassa velocità, amalgamare tutti gli ingredienti per circa 1 minuto, fino ad avere un impasto liscio e cremoso.
3. Aggiungere la frutta disidratata, i cranberries e la polvere di mandorle.
4. Trasferire il composto nello stampo imburrato e infarinato, livellare la superficie con il dorso di un cucchiaio, quindi cospargere con lo zucchero Demerara e le mandorle a lamelle.
5. Infornare in forno caldo a 180°C per circa 40-50 minuti, o finché il centro risulterà asciutto alla prova stecchino.
6. Lasciar riposare una decina di minuti nello stampo prima di sformare e far raffreddare completamente su una griglia.
7. Conservare in un contenitore a chiusura ermetica e servire tagliata a quadrotti.

Note

La farina per dolci con amido può essere sostituita con 185 gr di farina 00 + 90 gr di amido di mais.



Un dolce abbraccio a tutti, alla prossima...