

# Chocolate – cherry muffins. Sfumature in “Bianco & Nero”



Allora fu il Black&White.

Oggi sono “sfumature”.

Protagonisti sempre loro, il **bianco** e il **nero**, il non-colore e la negazione del colore.

Loro, così sfacciatamente decisi...crediamo!

Loro, in realtà molto più sfaccettati di quanto immaginiamo.

Allora fu un contest a mettere in azione i criceti, in letargo da un po’.

Oggi è un altro contest a cercare di fornirmi quella stessa spinta.

Sarà il caso?

Sarà il destino?

Chi lo sa!!!

Un contest fatto di "sfumature", sfumature come quelle che arricchiscono la nostra esistenza, il nostro quotidiano, sfumature che troppo spesso ignoriamo, senza soffermarci ad assaporarle e viverle.

Un contest per me speciale perché intrecciato a quella miriade di colori, immagini, emozioni che si chiama **THREEF**.

Esce oggi, infatti, anche il nuovo numero, puntuale al suo appuntamento trimestrale.

Un numero fuori dagli schemi come siamo stati sempre fino ad ora, un numero che non ruoterà intorno al Natale ed ai bilanci di fine anno ma che vi farà leccare le dita nel vero senso della parola.

Il perché è semplice.

Finger food vi suggerisce qualcosa?

E sappiamo tutti, come recitava una famosa pubblicità, che "se non ti lecchi le dita godi solo a metà"

Un numero coinvolgente che ancora una volta ci ha divertite ed appassionate e che siamo sicure appassionerà anche voi con le sue molteplici sfumature, di gusto, colori, emozioni.

In perfetto stile "finger food" nei toni del bianco&nero, vi lascio dei velocissimi quanto goduriosi muffins, per allietare la vostra "**pausa Threef**" ed arricchire sul fil di lana le sfumature di gusto di Fausta e Cinzia.

Il contest volge ormai alla fine ma il loro splendido cofanetto vi aspetta in tutte le librerie.

...

Impercettibili sfumature

così difficili da dimenticare

così decise da trasformare

sorrisi in lacrime.

Impercettibili sfumature

così decise da trasformare

cieli grigi in giornate di sole

il coraggio in mille paure.

C'è il bianco, il nero e mille sfumature

di colori in mezzo e lì in mezzo siamo noi

coi nostri mondi in testa tutti ostili  
e pericolosamente confinanti siamo noi  
un po' paladini della giustizia  
un po' pure briganti, siamo noi  
spaccati e disuguali, siamo noi  
frammenti di colore, sfumature  
dentro a un quadro da finire.  
Siamo noi, che non ci vogliono lasciar stare  
siamo noi, che non vogliamo lasciarli stare  
siamo noi, appena visibili sfumature  
in grado di cambiare il mondo  
in grado di far incontrare  
il cielo e il mare in un tramonto.  
Siamo noi, frammenti di un insieme  
ancora tutto da stabilire  
e che dipende da noi  
capire l'importanza di ogni singolo colore  
dipende da noi saperlo collocare bene  
ancora da noi, capire il senso nuovo  
che può dare all'insieme  
che dobbiamo immaginare.  
Solo noi, solo noi, solo noi...

[Sfumature - 99 posse]



## Chocolate-cherry muffins

Ingredienti per 12 muffins

Porzioni 12 PERSONE

Tempo di preparazione 15 MINUTI

Tempo di cottura 20 MINUTI

### Ingredienti

ingredienti secchi

- 150 g farina di kamut
- 100 g farina 00
- 100 g zucchero
- 50 g zucchero muscovado
- 2 cucchiaini cacao amaro in polvere (meglio se olandese, tipo Van Houten)

- 8 g lievito per dolci
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino bicarbonato di sodio
- $\frac{1}{2}$  fava tonka
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino sale
- q.b. cioccolato in gocce
- q.b. amarene sciropate

#### ingredienti umidi

- 120 g latte di soia
- 120 g yogurt bianco intero (io il mio)
- 80 g olio di riso (o di semi di girasole)
- 1 uovo grande

#### Istruzioni

1. Setacciare insieme le farine con il lievito, il bicarbonato, il sale e la fava tonka grattugiata, aggiungere i due tipi di zucchero e mescolare.
2. In una seconda ciotola capiente sbattere con una forchetta l'uovo insieme al latte, lo yogurt e l'olio in modo da emulsionare bene gli ingredienti.
3. Setacciare di nuovo il mix di ingredienti secchi nella ciotola con gli ingredienti umidi e, con l'aiuto di un cucchiaio, amalgamare il tutto velocemente.
4. Suddividere l'impasto negli appositi pirottini riempiendoli per circa  $\frac{3}{4}$ , aggiungere in ciascuno 2-3 amarene sciropate ben sgocciolate, affondandole nella pasta, e spargere una manciata di gocce di cioccolato sulla superficie.
5. Cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 10 minuti, abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 10 minuti circa, o finché l'interno risulterà asciutto alla prova stecchino.
6. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una griglia.

#### Recipe Notes

La doppia setacciatura è importante per evitare di lavorare eccessivamente l'impasto, cosa che renderebbe i muffins duri.

Ricetta ispirata da "Feast: food that celebrates life" di N. Lawson.



...se riuscite a resistere alla tentazione di addentare uno ancora tiepido

Partecipo con questa ricetta al contest "Sfumature di gusto" di Fausta e Cinzia



e vi auguro una buona lettura in compagnia di Threef ^\_^

Un enorme grazie alle mie compagne/i di avventura e un abbraccio a tutti.

Alla prossima...