**Baileys bund cake. Una soffice coccola vintage.**

William Shakespeare diceva:

Mi sento sempre felice, sai perché? Perché non aspetto niente da nessuno; aspettare

sempre fa male.
I problemi non sono eterni, hanno sempre una soluzione, l'unica cosa che non ha rimedio è la morte.
Non permettere a nessuno di insultarti, umiliarti o abbassare la tua autostima . Le urla sono lo strumento dei codardi, di chi non ragiona.
Incontreremo sempre persone che ci considereranno colpevoli dei loro guai e ognuno riceve ciò che merita. Bisogna essere forti e sollevarsi dalle cadute che ci pone la vita, per ricordarci che dopo il tunnel oscuro e pieno di solitudine, arrivano cose molto buone
Non esiste male che non passi al bene.
Per questo godi la vita perché è molto corta, per questo amala, sii felice e sempre sorridi, **VIVI SOLO INTENSAMENTE PER TE STESSA** e attraverso te stessa, ricorda:
prima di discutere…respira
prima di parlare…ascolta
prima di criticare….Esaminati
prima di scrivere…. pensa
prima di ferire…. senti
prima di arrenderti…. tenta
prima di morire….. **VIVI**!!
La relazione migliore non é quella con una persona perfetta, ma quella nella quale ciascun individuo impara a vivere, con i difetti dell'altro e ammirando le sue qualità.
Chi non da valore a ciò che ha, un giorno si lamenterà per averlo perso e chi fa del male un giorno riceverà ciò che si merita.
Se vuoi essere felice, rendi felice qualcuno, se desideri ricevere, dona un poco di te, circondati di brave persone e sii una di quelle.
Ricorda, a volte quando meno te lo aspetti ci sarà chi ti farà vivere belle esperienze!
Non rovinare mai il tuo presente per un passato che non ha futuro.
Una persona forte sa come mantenere in ordine la sua vita.
Anche con le lacrime negli occhi, si aggiusta per dire con un sorriso, **STO BENE**.

Con una lacrima ed un sorriso vi offro una fetta di ciambella.
Oggi andiamo di vintage come direbbe qualcuno, lei che con le parole mi fa sognare e che mi ha fatto altrettanto sognare con questo dolce soffice e profumatissimo, di cui una sola fetta non basta.
Ve la lascio sulle sue stesse note: chiudete gli occhi e lasciatevi andare…

**P.S.** tesoro mi perdoni se come al solito ci ho messo lo zampino?

Print Recipe

# Baileys bundt cake

*Ingredienti per uno stampo a ciambella da 24 cm*

| | |
|---|---|
| Tempo di preparazione | 20 minuti |
| Tempo di cottura | 40 minuti |

| | |
|---|---|
| Porzioni | 12 persone |

Ingredienti

- 150 g gr di farina di kamut
- 150 g • gr di farina 00
- 50 g • gr di fecola di patate Linea Pasticceria S. Martino
- 50 g • gr di farina di mandorle
- 1 cucchiaio cacao amaro in polvere
- 150 g zucchero di canna
- 130 g olio di riso (o di semi di girasole)
- 3 uova grandi
- 140 ml Baileys
- 12 g lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo per spolverare

| | |
|---|---|
| Tempo di preparazione | 20 minuti |
| Tempo di cottura | 40 minuti |
| Porzioni | 12 persone |

Ingredienti

• 150 g gr di farina di kamut
• 150 g • gr di farina 00
• 50 g • gr di fecola di patate
Linea Pasticceria S. Martino
• 50 g • gr di farina di mandorle
• 1 cucchiaio cacao amaro in polvere
• 150 g zucchero di canna
• 130 g olio di riso (o di semi di girasole)
• 3 uova grandi
• 140 ml Baileys
• 12 g lievito per dolci
• 1/2 cucchiaino sale
• q.b. zucchero a velo per spolverare

Istruzioni

1. Setacciare insieme un paio di volte le farine, il cacao ed il lievito.
2. Aggiungere la farina di mandorle, un pizzico di sale e tenere da parte.
3. Lavorare a lungo in planetaria le uova a temperatura ambiente con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
4. Aggiungere l’olio a fino, un cucchiaio alla volta, facendolo assorbire bene.
5. A mano con una frusta incorporare in più riprese il mix di farine, alternandolo al Baileys.
6. Mescolare bene per ottenere un composto liscio ed omogeneo, senza

grumi.

7. Trasferire l’impasto in uno stampo a ciambella imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti (sempre valida la prova stecchino).
8. 8. Sfornare, lasciar riposare una decina di minuti, quindi estrarre la torta dallo stampo e farla raffreddare completamente su una griglia.
9. Spolverare a piacere di zucchero a velo prima di servire.

## Recipe Notes

Qui la ricetta originale

Un abbraccio a tutti e buon prosegumento di settimana. Alla prossima…