

Si ricomincia..

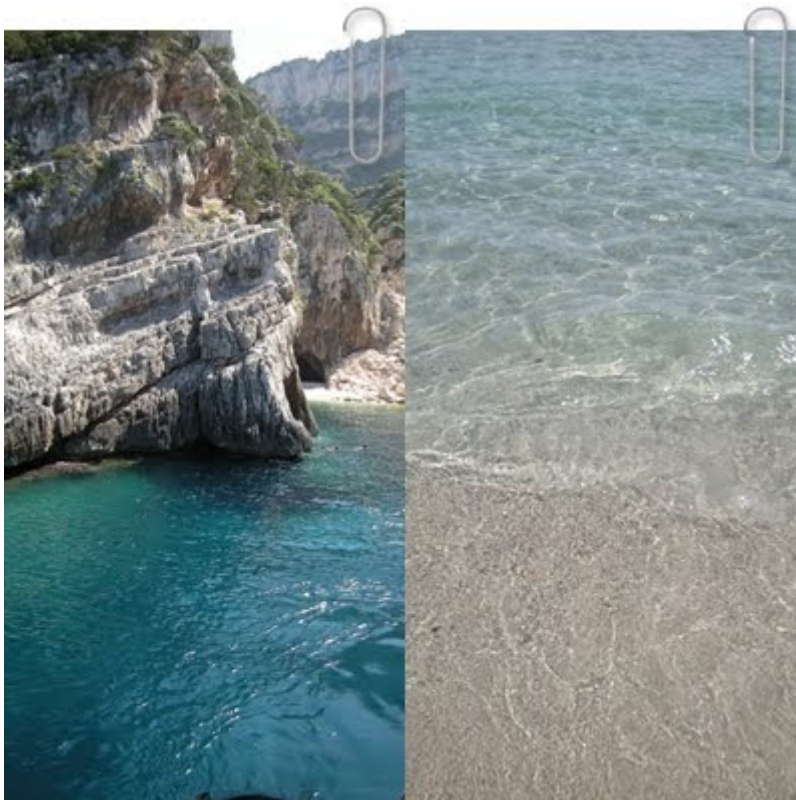
Rieccomi a casa...eh si questa volta le vacanze sono davvero finite.

Voglio ringraziare tutte le persone che hanno lasciato un commento nel precedente post, augurandomi buone ferie..ci siete riuscite in pieno!!

Sono stata davvero bene in Sardegna, che dirvi...voglio che siano le foto a parlare per me..

..sole, letture, relax e tanto tanto mare favolosamente azzurro..

..a vederle mi sento un groppo in gola...una nostalgia...







E' stata davvero dura questa volta credetemi!
Sicuramente i ricordi di questo mare meraviglioso mi
accompagneranno in questa stagione autunnale che sta per
arrivare..

E voi come state?? Mi siete mancate, sapete?
Ieri fra una stirata e l'altra, ho trovato qualche minuto per
fare un giretto nei vostri meravigliosi blog, e come al solito

mi sono persa due settimane di delizie!

Quante buone cose avete postato...con l'entusiasmo tipico del rientro, i miei buoni propositi sono tanti, primo fra tutti rimettermi a cucinare appena la casa ritorni presentabile.

Vorrei però lasciarvi una piccola coccola del lunedì, con l'augurio di buon rientro a chi come me è appena arrivato e buon inizio lavoro a chi, proprio come mio marito, stamattina si ributta nel traffico e ricomincia la solita routine lavorativa.

E' una coppa semplicissima, ma fresca e buona, da me preparata proprio prima di partire..

Un dessert leggero e goloso, banale direi che, insieme ad un buon primo o ad un insalatona ricca, può completarvi un pranzo o una cena, e perchè no...anche farvi da golosa merenda!



Ingredienti per una coppa:

dieci biscotti secchi tipo oro saiwa

un cucchiaino di rhum

un pizzico di cannella

melassa chiara

un vasetto di yogurth alla vaniglia

1 pesca

qualche frutto di bosco (nel mio caso lampone!) per decorare

zucchero

succo di limone

Preparazione:

Tagliuzzare a dadini la pesca (io l' ho anche sbucciata,

perchè da noi la buccia non è gradita!),

mettere in una ciotolina, spruzzare con un goccio di succo di

limone e un pochino di zucchero (o fruttosio, come nel mio

caso) e lasciare in frigorifero.

Nel frattempo col mortaio sbriciolare i biscotti, lasciandone

qualche pezzettino grossolano, aggiungere la cannella, il rhum

e la melassa, in modo da creare un impasto consistente, che

deve essere messo come base in un capace bicchiere, premendo

bene col cucchiaino per livellarlo.

Aggiungere mezzo vasetto di yogurth, premere ancora e

successivamente proseguire con lo strato di pesca.

Fare ancora uno strato di yogurth e guarnire a piacere...

semplice e veloce, no?

Ma buono buono...



<http://pensieriepasticci.blogspot.com>

Per addolcire la settimana è proprio quello che ci vuole..
Un abbraccio e a presto!!!