

Ciambella ai fiori di sambuco





Ebbene si...a volte ritornano...

Mi sono piaciuti davvero tanto i fiori di sambuco (vedi ricetta [qua...](#)), che ho rimandato mio papà in spedizione-raccolta, prima che la fioritura finisse.

Stavolta, complice un bel vento forte di qualche giorno prima, il raccolto è stato un pò scarsino...forse in effetti i fiori ci stanno abbandonando, lasciando il posto ai frutti, altrettanto buoni per farne marmellate (mi han detto...ma non lo so...)...beh, però il quantitativo è stato sufficiente per farne una bella e profumatissima ciambella da colazione, graditissima dai miei famigliari, e secondo me superlativa con il the.

Io vi consiglio di abbinarci un the verde molto delicato, per me [Green tea Hampestead tea London](#) (che potete vedere qui da [D&C](#)), un the biologico da colture biodinamiche, dal gusto pieno, morbido e delicato...le cui foglioline (solo gemme e foglie novelle!) vengono raccolte e leggermente trattate al vapore prima di essere essicate.

Le proprietà di questo the sono varie...è disintossicante,

addirittura antiossidante (cosa che non guasta, vero?!)

Mi ricordo la visita ad una piantagione di the, durante un mio passato viaggio in Sri Lanka...che bei ricordi, sono passati circa quindici anni...



Ricetta presa dal libro Pane, dolci e biscotti di Leila Lindholm e con mie piccole varianti

Ingredienti:

3 uova

200 gr zucchero di canna [Brown Sugar Swaziland D&C](#)

qualche goccia di estratto di vaniglia

50 gr burro

100 ml latte

210 gr farina autolievitante (per me [Molino Rossetto!](#))

1 pizzico di sale

fiori di sambuco quantità a piacere

burro e farina per lo stampo

Preparazione:

Ho iniziato preriscaldando il forno a 180°

Ho poi imburrito uno stampo da ciambella (io ho utilizzato questo della [Guardini linea thermomagie](#), che adoro...) e poi l'ho infarinato ben bene, scuotendo via l'eccesso di farina.

Ho sbattuto bene le uova con lo zucchero e l'estratto di vaniglia, sino ad ottenere un composto spumoso (io ho utilizzato le fruste elettriche...); ho poi fuso il burro e l'ho incorporato tiepido insieme al latte al composto di uova e zucchero.

Ho mescolato farina e sale, ed ho aggiunto delicatamente al composto liquido.

Ho versato quindi il tutto nello stampo ed ho ricoperto la superficie con i fiorellini di sambuco, ben lavati (io lo faccio in acqua e bicarbonato, per pulire bene dalle eventuali impurità!) ed asciugati su carta da cucina.



Che meraviglia questi fiorellini...con un profumo davvero intenso ed un colore meraviglioso...

Ho poi dato un'ultima spolveratina in superficie con un pizzico di zucchero di canna ed ho infornato a 180° ventilato per circa 35 minuti a mezza altezza (controllate però con lo stuzzicadenti, mi raccomando, se la cottura è completata, prima di spegnere il forno...).

Lasciar raffreddare nello stampo (questo poi vi dice quando è il momento di sfornare! Uno stampo estremamente intelligente!!!) e poi sformare su un piatto da portata...



Pensieri e pasticci©

Assaporare insieme ad una bella e fumante tazza di the...in pieno relax, magari...

Buon inizio settimana a tutti. La mia sta partendo col piede storto, perchè ho la mia solita emicrania...vabbè, passerà. Il vento di ieri non mi ha certo dato una mano...

Un abbraccio e alla prossima!

Simona