

# Stelline alla cannella e cacao di Csaba



Piatto decorato [Villa D'Este Home](#)  
Cucchiaino [Easy life Design](#)



Venerdì sono stata a Milano alla Maison Gourmande ed ho avuto il piacere di incontrare per la seconda volta una delle mie food writer preferite, [Csaba Dalla Zorza](#).  
Ho portato il mio nuovissimo [Merry Christmas](#) ed ho avuto il piacere di farmelo autografare, che emozione!

Csaba è una donna stupenda, molto bella ed elegante, di gran classe ma anche molto dolce, una mamma attenta e premurosa che mette davanti al lavoro i figli e la famiglia...una mamma come tutte noi!

“Cara Csaba, (posso darti del tu..?) quando ti ho avuta davanti così elegante nel tuo bellissimo tubino nero (p.s: ma quanto sei in linea!!!Invidiaaaaaaaa...) avrei voluto dirti mille cose...che anche io ho una figlia adolescente e i momenti dell’infanzia sono bellissimi, perle rare che rimangono dentro per sempre e non bisogna lasciarseli scappare...che ti ammiro

moltissimo, che sei molto bella e di gran classe, che leggo sempre il tuo blog su Vanity, che anche io ho un blog un pò pasticciere dove mi cimento in varie ricette fra cui spesso le tue...ma la mia timidezza mi ha frenata e non sono riuscita a dirti proprio nulla di tutto questo.

Mi scuso, ma ti ringrazio per avermi accolta con calore e gentilezza.

Spero ci saranno altre occasioni per poterti ancora incontrare, e allora cercherò di scambiare con te qualche parola in più, se sarà possibile!

Grazie anche alle tue meravigliose collaboratrici, auguroni grandi di Buone feste!"



Eccoci entrati a pieno titolo nella settimana pre-natalizia. Settimana per me abbastanza piena di scadenze, impegni vari,

non da ultima la preparazione dei vari piccoli cadeaux natalizi home-made composti da biscottini, liquorini, e dolciumerie varie.

Questi dolcetti li ho preparati, come faccio quasi sempre se posso, per allietare il pranzo della domenica.

Mi piace terminarlo con qualcosina di dolce, mi sembra di coccolare un pò chi amo, visto che ce n'è il tempo e non si è di corsa come durante tutta la settimana.

La ricetta l'ho presa dal libro di Csaba [Merry Christmas](#), rifatto in una nuova e completa edizione, che consiglio fra l'altro anche come regalo di Natale...

Avete un'amica che ama cucinare e non sapete cosa regalarle?

Oppure un'amica che adora le tradizioni natalizie? O ancora è amante della tavola perfetta?

Beh, allora non sbaglierete di certo...

Questo libro, ampio e dettagliato, Csaba condivide con chi legge tutte le idee e lo stile del Suo Natale, spiegando in modo pratico ed emozionale al tempo stesso, come trasformare una festa in qualcosa di straordinario. Sei capitoli, dedicati alla cucina, ma anche alla decorazione, alle tradizioni, alla tavola...per un Natale davvero meraviglioso!



Ho realizzato delle piccole stelline, (la ricetta originale prevedeva dei piccoli bundt!) quasi dei bocconcini golosi, e, anzichè decorarle con una glassa come Csaba propone nella ricetta originale, le ho decorate in superficie con una crema al cioccolato deliziosa...potete anche ricoprirle con del cioccolato bianco fuso con una goccia di liquore, magari del rum..

Stelline alla cannella e cacao con copertura di cioccolato bianco e bombardino  
(dalla ricetta "Finti bundt glassati" da Merry Christmas)

## Ingredienti:

Per circa dieci, dodici stelline (dipende dalla misura dello stampo)

3 uova biologiche per me le [Naturelle Eurovo](#)

80 gr zucchero

45 gr farina bianca 00 per me antigrumi [Molino Chiavazza](#)

40 gr cacao amaro

15 gr burro fuso

3 gocce di essenza al rum

un pizzico di noce moscata

crema di cioccolato bianco al bombardino di [Mirco dalla Vecchia](#)

## Preparazione:

Prima di cominciare, imburrare gli stampi in silicone col burro fuso ed un pennello, in quanto l'impasto non è grasso e rischierebbe di attaccare.

(Io ho usato uno stampo di [Silikomart](#), [questo a stelline](#) davvero delizioso!)

Csaba consiglia di usare il silicone per riuscire a sformare i dolcetti molto meglio.

Mettere le uova e lo zucchero in una ciotola capiente e montare a nastro con le fruste elettriche...proseguire anche se può sembrare già pronto, meglio qualche minuto in più, in modo da rendere il composto spumosissimo e leggero poi in cottura. Setacciare la farina col cacao e versare (se non si usa un'antigrumi come nel mio caso meglio farlo ancora ) nella ciotola col composto di uova e zucchero, amalgamare molto delicatamente dall'alto verso il basso con una spatola di silicone, in modo da non sgonfiare l'impasto.

Aggiungere il burro fuso avanzato dalla spennellatura, l'essenza di rum e la noce moscata, sempre amalgamando dolcemente.

Accendere il forno a 180° e mettere gli stampi in silicone su una griglia fredda. Il mio stampo era da 8 stelle, ne ho fatta qualcun'altra con degli stampini volanti che avevo in giro... Versare il composto in una sac a poche usa e getta...io non ho messo la bocchetta, ho semplicemente tagliato con una forbice la punta della sacca ed ho versato nelle cavità degli stampi. Infornare e cuocere per 12-15 minuti circa...si vede che le

stelline son cotte quando si staccano leggermente dai bordi dello stampo.



Sfornare e lasciar raffreddare 10 minuti. Togliere dallo stampo le stelline e lasciarle capovolte ancora a raffreddare su una gratella per dolci.

Csaba poi li glassa con una semplice copertura di zucchero a velo, albume e limone...io avevo questa meravigliosa crema al cioccolato e ho voluto utilizzare quella...in alternativa come dicevo sopra, si può anche fondere del cioccolato bianco o al latte e metterci un goccio di liquore (o lasciarlo anche

così!)

Servire e gustare, magari con una buon caffè, the o meglio con una bella tazzona di cioccolata caldissima.

Se li volete conservare, resistono al massimo 3 giorni (da me ne sono durati forse due...) coperti con della pellicola alimentare o in una scatola ermetica.



Cara [Serena](#), partecipo anche con questa ricettina alla tua bella raccolta



Buon lunedì a tutti e buona settimana pre-natalizia; da oggi per me full immersion nella giusta atmosfera dei regali...preparatevi a dei futuri post molto dolci e golosi, eheheheh..

Alla prossima!

*Simona*