

Muffins fondenti alle mandorle per augurarvi Buon 2013



Vassoio [Villa D'este Home Tivoli](#)

Ed eccoci arrivati anche all'ultimo giorno dell'anno. Fare un piccolo bilancio mi viene quasi naturale...credo che un pò tutti in questa giornata si mettano un pò a pensare a quello che hanno passato e a quello che verrà.

A quello che verrà non voglio pensare troppo...sono una persona che non ama fare particolari progetti, sono un pò una che prende quello che arriva così, senza pretese...a volte sono rimasta così delusa e triste dopo che alcune cose talmente tanto desiderate, agognate e progettate non sono assolutamente andate come speravo, quindi...

Col passare degli anni mi sto rendendo conto e sto acquistando la consapevolezza, e, (forse un pochetto di saggezza), per valutare le vere cose importanti: in primis la salute, poi gli affetti, il sapersi accontentare ma non troppo, il voler trovare la serenità e lo stato d'animo giusto per affrontare le cose proponendosi sempre in maniera positiva e sorridendo alla vita, qualunque cosa succeda.

Posso dire che quest'anno trascorso non è stato facile per vari aspetti che non sto ad elencare... pensieri e preoccupazioni, acciacchi fastidiosi, tante arrabbiature e montagne da scalare con coraggio e volontà...

Però mi sento di dire che ho avuto anche delle piccole soddisfazioni, piccole vittorie, davvero piccole che però mi hanno fatto trovare la gioia e la voglia di andare sempre avanti e di migliorarmi sempre.

Alcuni momenti di felicità e di condivisione, che mi hanno fatto capire che la vita nonostante tutto è bella e merita di essere vissuta...che comunque sia sono una persona fortunata ad avere tanto, davvero tanto.

Di carattere sono una persona molto insicura, piena di paure e facile allo scoraggiamento.

Ma ho capito che devo sempre credere in me stessa, in ciò che faccio, che devo darmi il giusto valore, a volte mettendomi davanti alle mille cose che invece sembrano **sempre** più importanti.

Questo è quello su cui voglio lavorare principalmente nel nuovo anno: si voglio lavorare su me stessa.

Voglio arrivare a capire quello che valgo, cosa voglio fare e

soprattutto trovare i miei spazi, ad ogni costo.
Io ho diritto ad essere felice, ad avere dei sogni e a cercare
il più possibile di realizzarli...
Ed ho diritto ad essere considerata per quello che sono e
cerco di essere...spero... una bella persona.



Pirottini e stampo [Guardini](#) linea Keramia

Muffins Fondenti alle mandorle

Ingredienti per 12 muffins

90 gr cioccolato fondente di ottima qualità tritato grossolanamente, per me [Van Houten](#) distribuito da [D&C](#)

1,25 dl di panna leggera, io ho usato quella delattosata

150 gr farina autolievitante, per me [Molino Rossetto](#)

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

80 gr burro ammorbidito

200 gr zucchero semolato

una manciata di mandorle spellate e tritate grossolanamente

2 uova leggermente sbattute

un pizzico di vaniglia Bourbon in polvere

un pizzico di sale

Preparazione:

Scaldare il forno a 180° ed inserire i pirottini nello stampo per muffins.

Far fondere il cioccolato con la panna a bagnomaria , mescolando accuratamente.

Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.

Setacciare il cacao, la farina e il pizzico di sale in una ciotola e lavorare burro, zucchero e vaniglia in un'altra un pò più grande con le fruste elettriche, formando una crema soffice.

Incorporare le uova poco alla volta, sempre con lo sbattitore in funzione.

Abbassare la velocità delle fruste e unire gli ingredienti secchi, per ultimo il cioccolato fuso.

Unire le mandorle tritate grossolanamente e versate poi il composto nei pirottini sino a circa tre quarti della loro capienza.

Infornare e cuocere per circa una ventina di minuti, controllare con lo stuzzicadente l'avvenuta cottura e lasciar raffreddare su una gratella.

A piacere potete spolverizzarli con dello zucchero a velo come ho fatto io, oppure guarnirli con un ciuffo di panna o una cucchiata di yogurth intero dolce...

Con questa dolce ricetta, vi saluto...oggi sono presissima, non avete idea!

Stasera ho amici a cena, festeggeremo insieme l'arrivo del nuovo anno e la fine del vecchio...

E per completare il tutto stamane, con tutto quello che avrei da fare, mi sta facendo compagnia il tecnico della lavastoviglie...l'altra sera mi si è allagata la cucina!!!!!!

Speriamo che il nuovo anno inizi meglio sotto questo aspetto, eheheheh...

Un abbraccio grandissimo e auguroni a tutti!

Ci si rilegge l'anno prossimo.....

Simona