

Stella alle mandorle e limone



stampi in silicone [Villa D'Este Home Tivoli](#)

Buongiorno amici ed amiche, come state? Avete trascorso bene queste giornate di festa?

Io non posso lamentarmi, sono stata bene con i miei cari, anche se alla fine qualcosina di troppo me la sono pappata, sob...mi ero riproposta di non cedere, ma così non è stato...vabbè, vorrà dire che mi metterò in riga appena

possibile.

Ho poi trovato sotto l'albero tanti pensieri deliziosi, fra cui alcune sorprese "libresche" che mi hanno reso davvero mooolto felice...il maritino poi mi ha regalato anche una borsa bellissima con tanto di portafogli in tinta (vuoto però!).

Grazie, grazie, grazie!

Grazie anche al mio angelo custode che mi ha aiutato e illuminato nel preparare il panettone gastronomico che ho portato da mia suocera...ha fatto un lavoro straordinario e gliene sarò sempre grata, yesss!

Oggi però voglio regalarvi un dolce coccola...perfetto per le colazioni di questi giorni di festa, bello anche da vedersi, morbidissimo e soffice, insomma vi assicuro che se lo proverete difficilmente saprete resistervi.

Sono un pò una diavoletta tentatrice?!

Ma no, dai... sono del parere che tutto, se assunto in giusta dose e proporzione, non fa male!

Comunque liberissimi di prepararlo anche prima della quaresima, o in estate, fate voi, eheheheh...



Ingredienti:

80 gr farina di mais fumetto
100 gr mandorle in polvere
100 gr zucchero
100 gr burro a temperatura ambiente tagliato a cubetti, più
una noce (per lo stampo)
2 uova
Il succo di mezzo limone
La scorza di un limone non trattato grattugiata
Un cucchiaino e mezzo di lievito per dolci – 6 grammi –

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 180°.
In una ciotola capiente, lavorare il burro con lo zucchero, formando una crema.
Appena il composto diventa chiaro, aggiungere le mandorle in polvere poi le uova ad una ad una e continuare a mescolare.
A questo punto aggiungere lo zucchero e la scorza di limone grattugiata.

In un'altra ciotola mescolare la farina col lievito e versare il tutto nella ciotola col composto di burro, zucchero e limone, mescolando bene.

Imburrare appena lo stampo in silicone, poi riempirlo con l'impasto.

Appoggiarlo su una teglie e infornare, lasciando cuocere per circa 40 minuti.

Lasciar raffreddare alla perfezione e sformare...ottimo se gustato con una cucchiata di yogurth intero o greco, o ancora con yogurth aromatizzato alla vaniglia!!!



Un dolce che come sempre un pò mi rispecchia...semplice, pratico e genuino come sono io...

Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare al contest indetto da Molino Chiavazza

[Mani in pasta-Dolce mais](#)



Ed anche al contest [Natale a colazione](#) del blog [Dans ma cuisine](#). So che è una ricetta molto semplice, ma a noi è piaciuta tantissimo ed ha rallegrato le colazioni di questi giorni di festa!



Ora vi lascio inviandovi un grosso abbraccio ed augurandovi una buona continuazione di queste belle giornate di festa...godetevele insieme ai vostri cari!
Alla prossima

Simona