

# Amarettini croccanti al cioccolato



*Pastieri e pasticcini 2013*

Buongiorno a tutti...come state? Passato bene il fine settimana? Il mio fra pulizie e riordini del dopo-imbiancatura, ma finalmente tutto è terminato e sono felice.

Ora non mi resta che riprendermi un pochetto dalla grande sfacchinata (oltretutto in questi giorni qua c'è un'afa da paura!) e godermi qualche giornata di tranquillità, con la figlia in Inghilterra e il marito al lavoro.

Quante belle cosette che vorrei fare...in tutta calma...con la mente libera finalmente!!!

Leggere, riordinare le mie cose, cercare di fare un pò il punto della situazione in questo mio infinito correre degli ultimi tempi...

L'altra sera, dopo tanto di quel tempo che non saprei quantificare, mi sono messa sul divano e mi sono goduta un film. Un bellissimo film: tutto, dall'inizio alla fine (quasi non mi pareva vero! E non sono nemmeno crollata addormentata dopo dieci minuti, come solitamente succede...).

Vorrei consigliarlo anche a voi...si intitola "Il cammino per Santiago".

E' la storia di Tom, un oftalmologo americano (interpretato da un bravissimo Martin Sheen) dalla vita tranquilla e metodica, scandita dal suo impegno medico e dalla passione per il golf, il quale improvvisamente, riceve la notizia che il figlio quarantenne è deceduto durante una tempesta sui Pirenei, mentre stava percorrendo il cammino del pellegrino per raggiungere Santiago de Compostela.

Sconvolto dalla perdita, si reca immediatamente sui Pirenei per recuperare i resti del figlio, e decide di farlo cremare. A questo punto, spinto dal desiderio di rimanere ancora un pò vicino a lui, decide di lasciare la sua vita in California, prendere con sè le ceneri e intraprendere lui stesso il cammino per Santiago, cercando di dare senso a questa perdita terribile.

Con lo zaino del figlio ed una guida, si incammina quindi per gli 800 km di questo percorso, incontrando altri pellegrini, riflettendo sulla vita e sul suo significato, condividendo con

alcuni di loro alcuni momenti molto intensi, a volte anche molto duri...altri bellissimi e toccanti.

Tutto questo porterà Tom a comprendere la differenza fra la vita che si vive e quella che si sceglie di vivere...

<http://www.mymovies.it/film/2010/ilcamminopersantiago/>

[http://it.wikipedia.org/wiki/Il\\_cammino\\_per\\_Santiago](http://it.wikipedia.org/wiki/Il_cammino_per_Santiago)

Mi è piaciuto molto sapete?! Mi ha fatto riflettere e parecchio.....

Troppe volte siamo presi da mille cose...la routine della nostra vita, corriamo, corriamo, corriamo, per arrivare, ottenere, concludere.....ma a volte poi, alla fine...cosa ci troviamo fra le mani?!



Oggi vi lascio con questa ricettina di dolcetti...golosissimi, realizzati senza l'ausilio del forno, ricettina che potrete trovare sul nuovo numero di [Taste & More!](#)

Vi va di sfogliarlo?!

Allora cliccate [qua...](#)

### **Ingredienti:**

per circa 15 piccoli pirottini in silicone diametro 3-4 cm

100 gr cioccolato al latte

50 gr burro

75 gr Golden Syrup

40 gr albicocche secche

10 gr cranberries essiccati

30 gr fra mandorle e noci pecan (più alcune per decorare la superficie)

80 gr amaretti per me [Amaretti di Saronno](#) distribuiti da [D&C](#)

### **Preparazione:**

In un pentolino antiaderente, sciogliere a fiamma bassissima il cioccolato con il burro e il golden syrup, mescolando con un cucchiaino di legno. Una volta ottenuto un composto morbido e cremoso, spegnere la fiamma e lasciar intiepidire.

Nel frattempo tagliuzzare le albicocche, i cranberries, le mandorle e le noci pecan grossolanamente; sbriciolare sempre grossolanamente gli amaretti.

Unire il tutto al composto fuso, mescolando sempre col cucchiaino di legno e riempire uno alla volta i piccoli pirottini di silicone, decorando con una mezza mandorla o una noce pecan in superficie.

Mettere in frigo per almeno un'oretta.

Belli da servire sia dentro ai pirottini in silicone che anche dentro a pirottini in carta dai mille colori.



Un abbraccio e buona giornata

*Simona*