

Ciambella di zucca e noci

Questa ciambella di zucca e noci è leggera e soffice, golosa e profumata, perfetta per merenda e colazione di tutta la famiglia!

In questo periodo mi sento stanca, ma così stanca...

Ci sono delle giornate dove mi alzo e sembra che non abbia neppure riposato la notte.

E pensare che sembra ieri che stavamo ancora a sollazzarci al mare, in pieno relax e pura felicità!

Forse sarà la stagione, non lo so...io non amo l'autunno, in particolare questo mese perchè la mia fiacchezza è ai massimi livelli e non mi piace stare in questa pelle.

Mi sembra di buttare via il tempo, sprecandolo in giornate dove mi trascino fra una cosa e l'altra da fare senza nessuna voglia, senza entusiasmo, senza energia.

Passerà lo so, perchè ogni anno è sempre la stessa storia, ma anche questa volta ci sono dentro in pieno, con tutte le scarpe.

Presto però, (spero) la meravigliosa attesa del Natale, con le sue aspettative, i suoi colori, le sue luci e il suo avvolgente calore torneranno a portarmi energia e felicità.

Adesso andrei in letargo, come una marmotta...ecco.

Pensieri e pasticci - 2014



Piatto [Wald](#), [linea attimi d'impronte](#)

Una torta alla zucca non l'avevo mai realizzata.

Da molto volevo provare; da molto ogni volta mi dicevo che sì, mi ci sarei messa, ma poi chissà come, la polpa dorata e dolce finiva immancabilmente dentro a un morbido risotto, a una pasta, a una quiche, insomma a qualcosa comunque di salato.

Troppe ne avevo viste di squisitezze sui vari blog delle amiche...beh, doveva arrivare il momento giusto per provare...ed è arrivato, sì.

Ne è uscito un dolce assolutamente strepitoso, che, udite udite è piaciuto tanto anche a mio marito, il difficile della famiglia (diciamo il più tradizionalista): ecco la mia **ciambella di zucca e noci**...vi piace?!

Non avevo quasi il coraggio di confessare qual'era l'ingrediente principale: quando però l'ho visto gustare la sua fetta con grande trasporto e piacere, sentendolo anche elogiarne la squisitezza, non ho resistito.

La sua reazione al primo momento è stata di sbigottimento, poi però si è sciolto come il burro...beh, era troppo buona per dire qualcosa, suavia..

La rifarò quanto prima, promesso!



Ingredienti:

200 g polpa di zucca mantovana cotta al vapore (al netto di bucce, semi e quant'altro!)
200 g zucchero di canna chiaro
250 g farina autolievitante
1 manciata di gherigli di noce
1 uovo
90 ml latte
100 ml Olio Extravergine d'oliva per me Dante 100% italiano
mezzo cucchiaino di cannella in polvere
2 cucchiaini gocce di cioccolato bianco
1 pizzico di sale

Preparazione:

In un robot mettere la polpa di zucca schiacciata con la forchetta, l'olio, il latte, l'uovo, il pizzico di sale e lo zucchero, azionando alla massima potenza, per ottenere una composto morbido e fluido.

Unire la farina autolievitante setacciata con la cannella e le noci tritate. Azionare ancora a velocità media per amalgamare il tutto.

In ultimo unire le gocce di cioccolato bianco e versare il composto ottenuto in uno stampo a ciambella precedentemente imburrato ed infarinato.

Infernare a 180° (forno preriscaldato) ventilato per circa una cinquantina di minuti (come al solito provare con uno stuzzicadenti per verificarne la perfetta cottura); una volta cotto, far raffreddare lo stampo su una gratella ed una volta freddo, capovolgere la ciambella, spolverizzarla con zucchero a velo e qualche altro gheriglio di noce spezzettato.



Pensate che secondo me, dopo qualche giorno è ancora più

buona...non so, forse è solo una mia impressione.
Il problema è farcela arrivare a qualche giorno, ehehehe...

Comunque provatela...vi piacerà, ne sono certa!

Buona giornata a tutti...qua piove, e piove...
Incrocio le dita e sono vicina a chi ha subito danni e sta
lottando contro queste avversità climatiche.
Il mio pensiero è con voi.

A presto

Simona