

Chocolate – cherry muffins. Sfumature in “Bianco & Nero”



Allora fu il [Black&White](#).

Oggi sono “sfumature”.

Protagonisti sempre loro, il **bianco** e il **nero**, il non-colore e la negazione del colore.

Loro, così sfacciatamente decisi...crediamo!

Loro, in realtà molto più sfaccettati di quanto immaginiamo.

[Allora](#) fu un contest a mettere in azione i criceti, in letargo da un po’.

Oggi è un altro contest a cercare di fornirmi quella stessa spinta.

Sarà il caso?

Sarà il destino?

Chi lo sa!!!

Un contest fatto di “[sfumature](#)”, sfumature come quelle che arricchiscono la nostra esistenza, il nostro quotidiano, sfumature che troppo spesso ignoriamo, senza soffermarci ad assaporarle e viverle.

Un contest per me speciale perché intrecciato a quella miriade di colori, immagini, emozioni che si chiama **THREEF**.

Esce oggi, infatti, anche il [nuovo numero](#), puntuale al suo appuntamento trimestrale.

Un [numero](#) fuori dagli schemi come siamo stati sempre fino ad ora, un numero che non ruoterà intorno al Natale ed ai bilanci di fine anno ma che vi farà leccare le dita nel vero senso della parola.

Il perché è semplice.

Finger food vi suggerisce qualcosa?

E sappiamo tutti, come recitava una famosa pubblicità, che “se non ti lecchi le dita godi solo a metà”

Un [numero](#) coinvolgente che ancora una volta ci ha divertite ed appassionate e che siamo sicure appassionerà anche voi con le sue molteplici sfumature, di gusto, colori, emozioni.

In perfetto stile “finger food” nei toni del bianco&nero, vi lascio dei velocissimi quanto goduriosi muffins, per allietare la vostra “**pausa Threef**” ed arricchire sul fil di lana le [sfumature di gusto](#) di [Fausta](#) e [Cinzia](#).

Il contest volge ormai alla fine ma il loro [spendido cofanetto](#) vi aspetta in tutte le librerie.

...

Impercettibili sfumature

così difficili da dimenticare

così decise da trasformare

sorrisi in lacrime.

Impercettibili sfumature

così decise da trasformare

cieli grigi in giornate di sole

il coraggio in mille paure.

C'è il bianco, il nero e mille sfumature

di colori in mezzo e lì in mezzo siamo noi

coi nostri mondi in testa tutti ostili
e pericolosamente confinanti siamo noi
un po' paladini della giustizia
un po' pure briganti, siamo noi
spaccati e disuguali, siamo noi
frammenti di colore, sfumature
dentro a un quadro da finire.
Siamo noi, che non ci vogliono lasciar stare
siamo noi, che non vogliamo lasciarli stare
siamo noi, appena visibili sfumature
in grado di cambiare il mondo
in grado di far incontrare
il cielo e il mare in un tramonto.
Siamo noi, frammenti di un insieme
ancora tutto da stabilire
e che dipende da noi
capire l'importanza di ogni singolo colore
dipende da noi saperlo collocare bene
ancora da noi, capire il senso nuovo
che può dare all'insieme
che dobbiamo immaginare.
Solo noi, solo noi, solo noi...

[[Sfumature](#) - 99 posse]



[ispirata da [“Feast: food that celebrates life”](#) di N. Lawson]

Chocolate-cherry muffins

Tempo di preparazione	15 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per 12 muffins

ingredienti secchi

- 150 gr di farina di kamut
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero

- 50 gr di zucchero muscovado
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere (meglio se olandese, tipo Van Houten)
- 2 cucchiaini di lievito per dolci (io Linea Pasticceria S. Martino)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- $\frac{1}{2}$ fava tonka alta gastronomia
- sale
- gocce di cioccolato per la finitura qb
- amarene sciropate qb

ingredienti umidi

- 120 gr di latte di soia
- 120 gr di yogurt bianco intero (io [il mio](#))
- 80 gr di olio di riso (o di semi di girasole)
- 1 uovo grande

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito, il bicarbonato, il sale e la fava tonka grattugiata, aggiungere i due tipi di zucchero e mescolare.
2. In una seconda ciotola capiente sbattere con una forchetta l'uovo insieme al latte, lo yogurt e l'olio in modo da emulsionare bene gli ingredienti.
3. Setacciare di nuovo il mix di ingredienti secchi nella ciotola con gli ingredienti umidi e, con l'aiuto di un cucchiaio, amalgamare il tutto velocemente.
4. Suddividere l'impasto negli appositi pirottini riempiendoli per circa $\frac{3}{4}$, aggiungere in ciascuno 2-3 amarene sciropate ben sgocciolate, affondandole nella pasta, e spargere una manciata di gocce di cioccolato sulla superficie.
5. Cuocere in forno caldo a 200°C per i primi 10 minuti, abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 10 minuti circa, o finché l'interno risulterà asciutto alla prova stecchino.
6. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una griglia...

Note

La doppia setacciatura è importante per evitare di lavorare eccessivamente l'impasto, cosa che renderebbe i muffins duri.



...se riuscite a resistere alla tentazione di addentarne uno ancora tiepido

Partecipo con questa ricetta al contest "[Sfumature di gusto](#)" di [Fausta](#) e [Cinzia](#)



e vi auguro una buona lettura in compagnia di [Threef](#) ^_^

Un enorme grazie alle mie compagne/i di avventura e un abbraccio a tutti.

Alla prossima...