

Torta di zucca □

Dopo un lungo periodo di lontananza dal mio piccolo blog, rieccomi qui! Con le dita che danzano felici sulla tastiera, quasi a ritrovare quella stana sensazione dei polpastrelli che battono con tocco delicato e preciso sui tasti del computer

, ma ancor di più a fare ciò che amo e dedicare un po' di tempo a me stessa. Dopo un periodo di incessanti impegni, sempre di corsa, quasi senza tempo per riflettere, mi ritrovo qui a respirare rilassata in una giornata invernale, con la campagna velata di una leggera nebbia, le foglie cadute e quel tepore che solo la propria casa può garantire, perché il pacchetto non include solo una temperatura gradevole, bensì la nostra vita.

Già proprio la vita, la creatura, l'entità o qualsiasi cosa sia, il semplice esistere perennemente complice del tempo che passa con i momenti difficili, che ci mettono alla prova e ci costringono a tirare fuori le unghie, per lottare e sentirsi vivi. Quei periodi dopo i quali senti di essere cresciuta ancora un po' e di aver trovato in te stessa una forza che non credevi di avere. Ma la vita è anche gioia, è amore ed è proprio quando senti le gambe che si piegano sotto il peso di tante, troppe responsabilità e problemi, che ti sorprende con notizie inaspettate o con semplici gesti che tutto fanno mutare! Così in questa giornata d'inverno tra riposo e riflessioni, sento che bisogna sempre guardare avanti e non spegnere mai la fiamma della speranza è della positività dentro di noi. Un altro anno è iniziato e io sono pronta a sedermi comodamente sul divano per vedere il trailer di ciò che porterà con se' il 2018, nel bene e nel male, perché non esistono ragioni valide al mondo per smettere di lottare o per non sorprendersi e gioire anche dei gesti più semplici.

Oggi condivido con voi una ricetta che ho sperimentato in questa nuova stagione delle zucche, una vera e propria coccola dolce, dalle tinte calde e sapore sublime. Una torta casalinga

nel senso più puro del termine.

INGREDIENTI:

- 200 g di polpa di zucca cotta al forno
- 200 g di zucchero
- 2 uova
- 200 ml di olio di arachidi
- 200 g di farina 00
- 1 bustina di vanillina
- 10 amaretti piccoli
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- mandorle a lamelle per guarnire

PROCEDIMENTO:

Versare in una ciotola la polpa di zucca cotta al forno e lavorarla con la frusta fino ad ottenere una crema.



Aggiungere lo zucchero, le uova, l'olio di arachidi, la vanillina e gli amaretti sbriciolati. Amalgamare bene ed incorporare in fine la farina e il lievito per dolci setacciati.



Versare il composto ottenuto nella tortiera foderata di carta forno e guarnire la superficie con le mandorle a lamelle. Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti con funzione ventilata. Verificare la cottura facendo la prova dello stecchino.

