



UN NONNO AL SAPOR DI CIOCCOLATO di ALESSANDRA VITALE

Il cioccolato è mio nonno: Un uomo alto, distinto, profumato e sempre elegante.

Tutte le domeniche pranzavamo a casa dei miei nonni: certezze che forse aiutano a creare l'idea di famiglia che tanto mi piace.

Il menù, come l'invito, era un rituale. Ricordo benissimo i sapori di quelle domeniche, i profumi, i posti a sedere. Ricordo soprattutto e perfettamente le stecche di cioccolato che mio nonno nascondeva nell'ultimo cassetto della sua scrivania dove annotava appunti che forse neanche servivano.

Finito il pranzo, mio nonno chiamava me e mia sorella nel suo studio e nonostante sapessimo cosa sarebbe successo qualche minuto dopo, stavo lì e con grandissimo stupore guardavo i suoi movimenti: apriva il cassetto, staccava due o tre quadretti di cioccolato (non di più) e ce li porgeva.

Era cioccolata dozzinale, ma quello, donarmi la cioccolata, è uno dei ricordi più belli che io custodisco con grande amore e talvolta gelosia.

Quando Zaini mi ha contattato per scrivere un racconto di un mio autentico ricordo legato al cioccolato, il mio pensiero è volato subito a quel momento.

Il cioccolato è un dono, in antichità era appannaggio solo della nobiltà.

Effettivamente ci si sente ancora un po' Re/regine quando la si mangia, no?

@UnaTataCheCucina

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



UN NONNO AL SAPOR DI CIOCCOLATO

Queste sono delle girelle super soffici, è una ricetta facilissima arricchita dall'oro prezioso della cioccolata!



INGREDIENTI:

- 450g** di farina di grano
- 250g** di acqua
- 100g** di zucchero
- 50g** di cacao amaro in polvere Emilia Zaini
- 50g** di olio di girasole
- 5/6g** di lievito di birra.
- Per la farcia:**
- 1** arancia
- 2/3** cucchiari di zucchero di canna
- qb.** cannella e gocce di cioccolato fondente a sentimento.
- Per la glassa:**
- 50g** di zucchero a velo
- 2/3** cucchiaini di acqua.



Difficoltà
FACILE



Preparazione
250 min



Porzioni
6 persone



1 Sciogliere il lievito in acqua, aggiungere lo zucchero, l'olio, il cacao e la farina. Impastate fino ad ottenere un impasto liscio.

CONSIGLIO

Possono essere anche con l'aggiunta di granella di nocciola o altro decoro.

2 Fate lievitare fino al raddoppio.

3 Stendere poi l'impasto, sbucciare l'arancia, condirla con cannella, zucchero e gocce.

4 Mettere la farcia nella superficie dell'impasto, arrotolare e tagliare fette di 2/3cm

5 Sistemare ogni fetta in una teglia (ne verranno circa 12) ben distanziate.

6 Fare lievitare ancora per 1 ora e poi cuocere a 190° statico preriscaldato per una 20ina di minuti.

7 Quando si saranno raffreddate, creare la glassa unendo l'acqua allo zucchero filato e decorarle con l'aiuto di un cucchiaino.