

250 gr farina
125 gr zucchero
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

1 uovo
90 gr burro fuso
200 gr latte

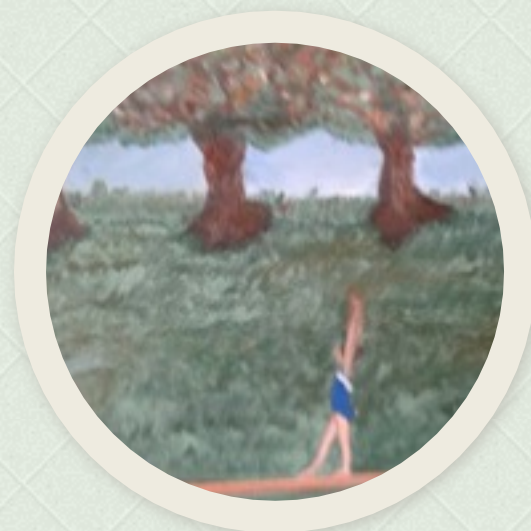


9 porzioni

Questa ricetta mi è stata mandata dalla mia sorprendente amica e collega Candida, via sms, dopo averne parlato telefonicamente in una delle nostre chiacchierate "fiume" e non prima di avermi inviato la foto di un suo dipinto anch'esso oggetto della nostra conversazione. I nostri sms post telefonata sono stati dunque un prolungamento delle divagazioni sui figli, la scuola, il caldo torrido di questi giorni, l'amicizia, le letture, le vacanze, la cucina... siamo fatte così tra il serio e i faceto, riusciamo a passare da un argomento all'altro senza nemmeno accorgercene in una concatenazione logica che a ripercorrerla ci sarebbe da perdere la testa...

gio 30 lug 19:16

Candida descrive così il suo dipinto:
Potrebbe sembrare surreale ma nella realtà la ragazzina raffigurata sulla trave è proprio mia figlia Giovanna nel giardino del mio caro amico che ha costruito per lei l'attrezzo ginnico.



Giovanna sulla trave



gio 30 lug 19:19

In una ciotola metti: 250 gr di farina, 125 gr di zucchero, 1 bustina di lievito e 1 pizzico di sale quindi mescola; in un'altra ciotola metti: 1 uovo, 90 gr di burro fuso e 200 gr latte (corrispondono a poco più di 200 ml) e mescola. Unisci i due composti e metti in forno a 180° per circa 20 min. Se vuoi farli al cioccolato puoi unire il cacao amaro e gocce di cioccolato. Buon appetito!

P:S: Precisa com'è Candida tiene a sottolineare che questa ricetta l'ha pescata tra tante su internet e il risultato è garantito!