

Ciambella al caffè per Nespresso Vintage

Oggi parliamo di tempo.

Quando studiavo il concetto di tempo era un concetto che ancora non avevo imparato a conoscere. Il tempo per pranzare guardando la tv. Il tempo per stare al telefono ore con le mie amiche. Tantissime ore. Il tempo per perdersi in internet parlando con chiunque. Il tempo per prendere un caffè lunghissimo al sole con i compagni di studi. Il tempo per organizzare vacanze con una scaletta perfetta, degna di un vero turista giapponese. Il tempo per perdersi in giro per la città facendo lunghe passeggiate. Trovavo il tempo per tutto.

Poi ho iniziato a lavorare.

Prima c'era l'entusiasmo di una vita nuova. Una vita da freelance, quella che mi ero scelta, fatta di riunioni alle ore più assurde, lavoro fino a notte fonda ma anche nel week-end, senza il minimo rispetto per il proprio tempo libero. Sono passati anni da quegli inizi (e non è proprio il caso di fare il conto preciso) e solo ora mi rendo conto di aver sacrificato davvero parecchio. Mi sono costruita una carriera, una credibilità, una professionalità - tante professionalità a dire il vero - ho studiato e soprattutto non ho mai mollato. Nemmeno per un secondo, anche quando le cose si sono fatte difficili e sono stata molto tentata dal farlo. Perché forse una vita più tranquilla mi avrebbe portato più serenità, pensavo.

Ma io non sono fatta per la vita tranquilla. **Ho scelto, abbracciato e sposato il caos.** Il non sapere cosa farò il giorno dopo e su quale progetto lavorerò. Ma ho capito, finalmente, quanto è importante il mio tempo libero. Quello da dedicare a me stessa, agli amici e alla famiglia. E sto cercando di riprendermelo. Anche se sto scrivendo questo post di sabato, lo sto scrivendo, finalmente, perché mi va di farlo, non perché devo oppure ho una scadenza da rispettare. Ho ritrovato il piacere di godermi questo blog nel tempo libero. Perché è un momento che dedico a me stessa e anche un po' a voi che mi leggete.

I **Metallica** (che citazioni vi faccio!) scrivevano "**Il tempo è come una miccia, è corto e si brucia subito**". E avevano ragione. Io scelgo di bruciarlo. Ma come voglio io e con chi voglio io. Non sarò mai una persona che non sa cosa fare nel week-end, non conosco la noia, non capisco nemmeno come si faccia ad annoiarsi, ma ho capito che non lo voglio nemmeno. La mia sarà sempre una corsa contro il tempo, ma è anche quello che mi regala adrenalina, euforia e gioia.

Oggi ho preparato una **torta al caffè con il nuovo Nespresso Vintage**, un nuovo caffè uscito da poche settimane. L'ho condivisa con le persone del cuore e ho passato una mattinata decisamente rilassante, perfetta per ricaricare le energie e godersi questo fine settimana fatto di eventi, amici e caos. Il bilanciamento perfetto.

Passate un bellissimo week-end anche voi!



Ricetta Torta al Caffè

220g di burro

160g di zucchero di canna

4 uova

250g di farina 0 (io ho utilizzato quella di tipo 2, che ha un gusto un po' più grezzo, provatela!)

1/2 bustina di lievito

1 cucchiaio di rum

1/4 di bacca di vaniglia, solo i semi

15g di cacao amaro

1 tazzina di caffè Nespresso Vintage

Per la glassa al cioccolato

200g di cioccolato fondente

1 bicchiere d'acqua

2 cucchiari di zuccheri

ricciolini di cioccolato (o altre decorazioni al cioccolato)

Montate il burro con lo zucchero e la vaniglia con una frusta elettrica fino a ottenere una crema bella spumosa. Aggiungete a filo le uova, una alla volta, poi la farina mischiata con il lievito e il rum. Unite il cacao amaro e il caffè.

Imburrate e infarinate uno stampo da ciambella e versate l'impasto.

Infornate a forno caldo a 220° per circa 6-7 minuti, poi abbassate la temperatura a 160° per circa 25 minuti. Sciogliete il cioccolato con l'acqua e lo zucchero a bagnomaria. Versatelo, quando è ancora caldo, sulla torta e lasciatelo raffreddare. Decorate a piacere. Gustate la ciambella per la colazione, magari intinta nel caffè.