

# PUMPKIN MUFFIN

Ci piace credere nella magia.

Indossiamo righe come talismano di felicità, crediamo nell'amore e nell'emozione che certe stagioni regalano, intorpidendoci in maglioni dalla lana grossa e tazze di tè bollenti.

L'autunno per noi è un momento prezioso.

Si raccolgono le idee che come stelle cadenti sono circolate nei sogni estivi, si riaccende il forno, si mangiano i primi muffin alla zucca di stagione, si fanno conserve, si essiccano erbe aromatiche e si sistema l'armadio.

Questa è a stagione delle zucche che profumano di casa e famiglia e la stagione del cambiamento, non solo in natura ma anche dentro di noi il cui focus rimane sempre uno: la facilità.

La felicità è un lavoro interiore molto preciso e non dobbiamo affidare agli altri questa grande responsabilità.

E allora accoccoliamoci in maglioni caldi, abbracciamo chi ci ama, condividiamo nuovi mondi ed esploriamo nuove prospettive.

Il vero viaggio è avere nuovi occhi, non solo nuove terre da esplorare.

Progettiamo visite in musei, picnic tra le foglie secche e plaid dove avvolgerci.

Scrutiamo il calendario e troviamo tempo per noi, inventiamo nuove ricette e andiamo avanti nonostante tutto e tutti.

I nostri sogni scalpitano nel cassetto e forse adesso è arrivato il momento di farli uscire una volta per tutte. Basta aspettare ch  la vita   un soffio.

Il dolce far niente diventi filosofia solo della domenica, quella spiccia, da accompagnare con caff  caldi fumanti ed addolcire con i nostri muffin alla zucca.

## La ricetta

### *Ingredienti*

- 1 zucca lessata con rosmarino
- 150 gr di farina biologico Molino Rossetto
- 80 ml di latte di mandorla
- 60 gr di olio di oliva EVO
- 80 ml di miele
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaio di cannella
- 1 cucchiaio di vaniglia
- noce moscata qb

In una ciotola setacciare farina, lievito, cannella, noce moscata e vaniglia. Unire la zucca, il miele e il latte di mandorla. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. Infornare a 180 C in forno caldo, per venti minuti.