

Ovis mollis. Per l'ultimo post del 2009 due piccioni con un uovo...sodo!



Ecco, ci siamo!

Solo poche ore ci separano ormai dalla fine del 2009 e tra un augurio e una speranza si tira anche un bilancio di quest'anno che sta per cedere il testimone e che più di altri mi è sembrato (ma solo a me?) volar via in un baleno.

Tutto sommato posso dire che, tra alti e bassi, è stato un anno positivo, ricco di cambiamenti che mi hanno arricchita interiormente e che spero lasci echi duraturi nel 2010 alle porte...

In attesa di brindare al nuovo anno e pensando a come organizzarmi per il cenone di domani sera (ma voi a che punto siete? perchè io mi sento nel caos più completo!!!) oggi mi è venuta voglia di biscottare, giusto per rilassarmi un po'!

"Embè...che c'entrano i due piccioni e l'uovo sodo?"

Vi starete chiedendo! C'entrano c'entrano, perchè con l'uovo sodo ho fatto cena e biscotti.

Io adoro le uova, in tutte le salse ma...ma...ma...accidenti accidentaccio "fortuna" ha voluto che ereditassi presto presto il patrimonio di famiglia "Mr. colesterolo" e così le megafrittate di quando ero piccola sono andate a farsi friggere altrove e oggi mi ritrovo a consolarmi il più delle volte con i soli albumi (anche se ogni tanto un tuorlino ci scappa...e che cavolo!).

E visto che poi mi sarei rilassata biscottando, oggi è stato il turno delle uova sode, che invece mi fanno rizzare in testa i capelli per riuscire a sgusciarle in maniera decente, da non sembrare tutte rosicchiate dagli scoiattoli (a proposito, se avete trucchetti collaudati...suggerimenti please! non so più che provare...).

Nel piatto bianchi e i rossi nei biscotti, bel compromesso no?!?!?!?

E poi adoro la frolla con i tuorli sodi, così morbida, liscia e vellutata...non mi stancherei mai di impastarla e stenderla.

Sì sì, mi sono ripresa proprio bene dalla sgusciatura e...o'vvvia, lo confesso, un biscottino (ehm...due!) l'ho assaggiato!

Per le analisi di controllo avrò tempo di smaltirlo il mio Mr. colesterolo!!!!

E questi sono per voi...una piccola pausa in attesa di stappare lo spumante e alzare un brindisi tutti insieme...

Cin Cin AUGURI ^ ___ ^



Ovis mollis

Print

Prep time

2 hours 30 mins

Cook time

13 mins

Total time

2 hours 43 mins

Per circa 40 biscotti

Author: Federica

Recipe type: Biscotti

Serves: 10-12

Ingredienti

- 5 tuorli di uova sode
- 125 gr di farina
- 75 gr di fecola
- 70 gr di zucchero a velo
- 130 gr di burro morbido
- abbondante scorza grattugiata di limone (o 20gc di olio essenziale)
- un pizzico di sale
- cioccolato fondente q.b.

Procedimento

1. Lavorare il burro morbido con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema bianca e morbida.
2. Unire un pizzico di sale, i tuorli passati al setaccio, la scorza grattugiata di limone e lavorare brevemente, giusto per amalgamare un po'.
3. Unire la farina setacciata con la fecola de impastare il tutto con cura, ma non troppo a lungo, fino ad ottenere un composto liscio e vellutato.
4. Formare una palla, avvolgerla con della pellicola e lasciarla riposare in frigo per almeno 2 ore (ma anche una nottata).
5. Stendere con il matterello la pasta allo spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm, ritagliare i biscotti nelle forme preferite ed allinearli sulla placca rivestita di carta forno.
6. Cuocere in forno caldo a 170°C per 12-13 minuti: i biscotti non devono colorire.
7. Sforzare e trasferire molto delicatamente a raffreddare su una grata.
8. Non preoccupatevi se i biscotti sembrano troppo morbidi appena tolti dal forno; induriscono raffreddando, ma **ATTENZIONE** sono FRAGILI!
9. Fondere il cioccolato a bagnomaria, intingervi i biscotti per metà con l'aiuto di una pinza ed allinearli su un foglio di carta forno fino a che il cioccolato sarà indurito.
10. Si conservano ben chiusi in scatole di latta.



Giochiamo alle signore e prendiamo insieme una bella tazza di tè caldo con qualche biscottino? Offro io ^_^