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 la salse ma…ma…ma…accidenti accidentaccio "fortuna" ha voluto che ereditassi presto presto il patrimonio di famiglia "Mr. colesterolo" e così le megafrittatone 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'vvia, 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 ½ 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. Sfornare 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 bagmnomaria, 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 ^_^