Shortbread all'arancia. Profumo di biscotti…



BASTA…sono stufa!

Quando finisce quest'inverno e torna finalmente il bel tepore primaverile?

Non che ci sia stato (almeno fino ad ora) un inverno particolarmente rigido, non qui, ma sarà che soffro il freddo più di qualunque altra cosa (e l'ibernazione comincia già dai 10°C più o meno!), sarà che amo la luce 24 ore su 24 (magari fosse possibile!), che alle prime pioggerelle autunnali ed ai primi accenni di giornate buie fin dalle prime ore del mattino, comincio a soffrire.

E arrivata alla fine di gennaio davvero **NON NE POSSO PIUUUUUUU'**!

Penso che al clima umido di questa città non mi abituerò mai; un freddo pungente che ti penetra fin dentro le ossa, le articolazioni "cigolano" e tu ti senti una vecchia di ottant'anni quando ancora devi arrivare alla soglia dei 40!

Il week end è stato decisamente freddo per i miei gusti da lucertola: aria gelida, brina che ancora si scioglie quando è già mezzogiorno e io che guardo dalla finestra pensando che non avrò il coraggio di mettere il naso fuori…non ce la posso fare! Ma visto che il mio relax in panciolle dura il tempo di 10 minuti per poi essere assalita da smanie iperattive irrefrenabili, casa c'è di meglio per passare il pomeriggio che BISCOTTARE?

Adoro fare i biscotti, ma nella mia testa sono una di quelle cose a cui dedicarsi quando si ha tempo e pazienza (in realtà poi ci vuole meno a farli che a dirlo, però…) e visto che il pomeriggio era lungo, l'occasione era perfetta!

Stavolta però non i classici biscotti da colazione da inzuppare nel latte, volevo qualcosa di speciale, qualcosa che mi evocasse calore al solo pensiero…gli **SHORTBREAD.**

Sì, gli shortbread, i classici biscotti scozzesi erano perfetti, così burrosi e così coccolosi, ma stavolta in una versione agrumata con l'aggiunta di farina di mandorle.

Al "mr. Colesterolo" ci pensiamo domani.



Shortbread all'arancia

Print
Prep time
4 hours 30 mins
Cook time
25 mins
Total time
4 hours 55 mins

Per circa 40 biscotti
Author: Federica
Serves: 12-15
Ingredienti

- 300 gr di farina
- 75 gr di farina di mandorle
- 250 gr di ottimo burro
- 125 gr di zucchero a velo
- scorza grattugiata di 2 arance (o 15 gc di olio essenziale)
- sale

Procedimento

1. Setacciare la farina e mescolarla con la farina di mandorle, la scorza grattugiata dell’arancia e un pizzico di sale.
2. In una ciotola lavorare a crema il burro con lo zucchero.
3. Unire la farina poco alla volta e lavorare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Anche se all’inizio il tutto risulterà piuttosto granuloso NON aggiungere nessun altro liquido. Formare un panetto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per un’ora. Riprendere il panetto e stenderlo in una teglia bassa rettangolare foderata con carta forno allo spessore di circa 1 cm.
4. Riporre in frigo coperto con pellicola per almeno 3 ore.
5. A questo punto, riprendere la teglia, bucherellare l’impasto in modo regolare con i rebbi di una forchetta, incidere a rettangoli e cuocere in forno caldo a 180°C por circa 20-25 minuti, fino a che la superficie comincerà ad essere solo leggermente colorita.
6. Estrarre la teglia dal forno e con un coltellino ritagliare nuovamente i biscotti.
7. Lasciarli raffreddare completamente, prima di toglierli dallo stampo: a caldo sono fragilissimi!



Ora, davanti ad un vassoio di shortbread accompagnati dal classico thè delle cinque, vorrei parlarvi di una importante iniziativa di beneficenza a sostegno di “Chef Sans Frontieres”.

Ne avevo già avuto segnalazione da parte di Vanessa, poi un paio di giorni fa sono stata contattata da Michele Caivano per contribuire alla diffusione del bando del concorso che mette in palio un premio per la migliore ricetta a base di caffè. Le 50 migliori ricette saranno raccolte in un libro ed il ricavato devoluto all’associazione “Chef Sans Frontieres”.
Qui di seguito vi riporto il bando del concorso:



Neronero.it bandisce un premio di beneficienza per “Chef Sans Frontieres”.
Tema: **La miglior ricetta a base di caffè.**
Le 50 ricette più meritevoli saranno raccolte in un libro il cui ricavato sarà devoluto in beneficienza, al netto delle spese, all’associazione “Chef Sans Frontieres” per l’insegnamento del mestiere della ristorazione a ragazzi di strada di tutto il mondo.
Per partecipare è necessario inviare una o più ricette all’indirizzo **ricetta@neronero.it** entro e non oltre il 30 Aprile 2010.
La mail deve presentare come oggetto “Premio miglior ricetta”.
Le ricette proposte devono essere complete di ingredienti e delle modalità di preparazione; devono prevedere l’utilizzo del caffè.
Premi per le migliori ricette:

1° premio: macchina caffè EP 800/LB 800 (a scelta) + 500 cialde Lavazza
2° premio: buono sconto del 90% sulla macchina caffè LB 800 + 300 cialde Lavazza Blue
3° premio: 300 cialde Espresso Point
Per le prime 3 ricette: inserimento nei menu dei ristoranti “Chef Sans Frontieres”
Per le prime 50 ricette: pubblicazione su libro, con ricavato donato in beneficenza.

Un abbraccio a tutti, alla prossima…