Ricciarelli al cacao. I ricciarelli di Pasqua si colorano.



Visto che a Pasqua è di scena il cioccolato, perchè non approfittarne e rendere cioccolatosi anche i mitici ricciarelli di zia Lina?
Ecco, questo è stato proprio l'esperimento del week end, su incoraggiamento di un certo goloso vagante per casa, che alla domanda "che ne dici se provassi a…?" aveva già risposto "**SIIIIII**" prima ancora di sentire come andava a finire!!!!
Quindi, se l'idea non vi piace, sapete di chi è la colpa (SUA…of course!).
Se invece vi sconfinfera, il merito va all'esecutrice…naturalmente!
E che ci volete fa'…oggi mi sento in vena di modestia!!!! E modestamente vi lascio con un bel vassoietto di…



Ricciarelli al cacao

Print
Prep time
12 hours
Cook time
13 mins
Total time
12 hours 13 mins

Per circa 40 pezzi
Author: Federica
Recipe type: Piccola pasticceria
Serves: 15-20
Ingredienti

- 500 gr di mandorle pelate e perfettamente asciutte
- 400 gr di zucchero semolato fine (tipo Zefiro)
- 2 albumi piuttosto grandicelli (circa 90 gr)
- 25 gr di cacao amaro
- ½ cucchiaino di ammoniaca per dolci
- qualche mandorla amara
- i semi di un baccello di vaniglia
- scorza grattugiata di un’arancia bio (facoltativo)
- zucchero a velo per la copertura

Procedimento

1. Tritare le mandorle e le mandorle amare azionando il mixer ad intermittenza per evitare che si scaldino eccessivamente, rilasciando olio.
2. Eventualmente si può aggiungere una piccola parte di zucchero per semplificare l’operazione.
3. In una ciotola capiente setacciare il cacao con l’ammoniaca.
4. Aggiungere lo zucchero semolato, le mandorle tritate, la scorza d’arancia, i semi di vaniglia e mescolare bene con un cucchiaio in modo da rendere il mix omogeneo.
5. Unire gli albumi leggermente sbattuti e lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto piuttosto umido e appiccicoso.
6. Coprire la ciotola con un foglio di pellicola

trasparente e lasciar riposare a temperatura ambiente da 12 a 24 ore.

7. Trascorso il riposo riprendere la pasta di mandorle, formare dei “salami” di 4-5 cm di diametro (io li ho fatti un po’ squadrati), tagliarli a fette di circa 1 cm di spessore e modellarli con le mani cercando di ottenere dei rombi leggermente arrotondati.
8. Spolverare la superficie dei ricciarelli con abbondante zucchero a velo, sistemarli sulla placca rivestita di carta forno e cuocerli in forno caldo a 160°C per 10-13 minuti.
9. Il tempo è molto indicativo: vanno sorvegliati a vista in modo che rimangano belli morbidi.
10. Sono pronti appena formano delle leggere crepe in superficie.
11. Non importa se sembrano ancora molli e quasi crudi: raffreddando, induriranno all’esterno rimanendo morbidi all’interno.
12. Lasciarli raffreddare prima di staccarli dalla placca.
13. Riporli in una scatola di latta dove si conserveranno bene per alcuni giorni (ma dubito si renderà necessario).
14. Appena freddi sono buoni ma il giorno dopo sono semplicemente DIVINI!

Note
Io preferisco lasciare le mandorle leggermente più grossolane perchè mi piace sentire i pezzettini, ma se preferite potete anche ridurle a farina.
Varierà leggermente la capacità di assorbimento degli albumi, la cui quantità andrà regolata di conseguenza.



Ora è dura scegliere: bianchi o neri?



Ricciarelli in scena sulla tavola di Pasqua di Ciccia Pasticcia



mi raccomando, partecipate anche voi, manca poco ormai…ci conto!

Un abbraccio a tutti, alla prossima…