

Biscotti speziati al cocco e cranberries. Something Red: Approfittiamo?



Buondì ragassuoli, partita la mamy rieccomi qui al solito tran tran.

Posso farvi una domandina al volo?

Sono solo io affetta dalla *"sindrome del dépliant"* o siete anche voi vittime del terribile vortice delle offerte?

Quando nell'ultimo volantino del super ho adocchiato la promozione sulla frutta secca...ddddiiiiinnnn...mi si è accesa la spia e alla prima occasione sono partita per un vero e proprio raid!

Ci mancava pure la ripresa della *"vena rossa"* a gettare benzina sul fuoco!

Praticamente ho *"ripulito"* l'intera fila dei sacchetti di cranberries senza però tralasciare assaggi di albicocche, mix esotico, ananas e le immancabili mandorle, nocciole e macadamia.

Chi mi ha vista avrà pensato che ero in preda ad un raptus di follia e non avrebbe

sbagliato di molto! Ho più frutta secca in casa adesso che nel periodo di Natale!

Ma come potevo non approfittare dell'offerta?

E la farina di cocco? Dovevo lasciare lì la farina di cocco proprio adesso che comincia ad essere protagonista nella mia cucina? Certo che *NO*!

Offerta e conversione della cavia: un binomio di cui approfittare subito con dei biscottini veloci veloci, dall'aspetto rustico come piace a me, non sgranocchiosi ma leggermente morbidi, perfetti da gustare con una bel bicchiere di latte freddo.

Lo spunto l'ho preso da un libriccino piccio piccio sfogliato distrattamente in libreria che con la foto di questi biscotti ha catturato la mia attenzione, tanto da fissare alla svelta a grosse linee, sul mio fido taccuino da borsetta, ingredienti e procedimento.

La ricetta originale prevedeva un misto in parti uguali di uvetta e ciliegie candite, che ho debitamente sostituito con solo cranberries, e pepe garofanato che ho rimpiazzato con un altrettanto profumato misto spezie, lo stesso del panforte.

E al tutto ho aggiunto una bella manciata di farina di cocco che ha reso i biscotti mooolto "coccolosi" e apprezzati...dalla cavia...e non solo ^__^



Biscotti speziati al cocco e cranberries

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	—
Porzioni	6 persone

Ingredienti per circa 25 biscotti

- 250 gr di farina autolievitante
- 80 gr di zucchero di canna
- 85 gr di burro
- 100 gr di cranberries
- 50 gr di farina di cocco
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte
- 1 cucchiaino di misto spezie (cannella, chiodi di garofano, zenzero, pimento, noce moscata)
- un pizzico di sale
- zucchero di canna per spolverare

Procedimento

1. Setacciare in una terrina la farina con il misto spezie e il pizzico di sale, aggiungere, il burro morbido, “sabbciare” con le dita fino ad ottenere un composto granuloso.
2. Mescolarvi lo zucchero, la farina di cocco ed i cranberries.
3. Sgusciare l’uovo in una ciotolina, aggiungere il latte e sbattere con una forchetta.
4. Versare la maggior parte del composto di uova sugli ingredienti secchi e mescolare fino ad ottenere un impasto denso e granuloso.
5. Aggiungere il resto di uova e latte solo se necessario.
6. Con l’aiuto di due forchette formare dei mucchietti di composto su una teglia rivestita di carta forno e spolverizzare con lo zucchero di canna (questo passaggio l’ho dimenticato!!!).
7. Infornare a 200°C in forno ben caldo per circa 10-15 minuti o finché i biscotti saranno dorati.
8. Sforare, lasciar raffreddare i biscotti nella teglia per un paio di minuti poi trasferirli su una gratella a raffreddare completamente.



Si conservano per qualche giorno chiusi in una scatola di latta...se durano!
 Ora, prima di salutarvi, vorrei condividere con voi una notizia graditissima e che mi ha lasciata a bocca aperta per la sorpresa.
 Ho vinto, insieme a Giada, Fujico, Eleonora e Cleare, il contest di Eleonora "Piatti Unici"



nella categoria "Ricetta più originale" con il mio Risotto con broccolo romano e salmone su crema di ceci all'arancia.
 Sono super felicissima!
 Grazie Ele e soprattutto **GRAZIE** al capocuoco che ha commentato con

"am miam am am atta amma am am" ^__^

Un bacio a tutti e alla prossima...