

Biscotti al mais e cocco. Il mattino è oro...



...ma non S..wa!

Se apparisse il genio della lampada a chiedermi di esprimere un desiderio, con tutta probabilità la prima cosa che mi verrebbe in mente è **DORMIRE!**

Dormire 12 ore filate almeno nel week end, aprire gli occhi e scoprire che il sole è già alto, l'aria tiepida e magari sentire l'odore del caffè che si diffonde dalla cucina e scoprire che la colazione è già lì pronta che aspetta in tavola...

Come? Ok ho capito! Sono già partita per la tangente!

Mi fermo all'aria tiepida!

E invece NO, non si scappa! Anche il sabato e la domenica la sveglia "biologica" suona imperterrita alla solita ora, gli occhi cominciano ad aprirsi già alle 5 per poi provare timidamente a richiudersi, tentando la missione "impossibile" e il più delle volte finisce che mi ritrovo "lavata e stirata" pronta a cominciare la giornata che non sono ancora le 7!

Tant'è!!!

Però in questa stagione non è poi così male poter approfittare delle prime ore del giorno in casa, spalancare la finestra e scorgere il sole che fa capolino all'orizzonte in un cielo che si promette azzurro e limpido, respirare a pieni polmoni quell'aria ancora frizzante che di lì a poche ore riscalderà con il suo tepore, correre in cucina e preparare qualcosa di buono per la colazione, che sarà qualcun altro a trovare già pronta, calda e appena sfornata.

In una mattina così, io "m'illumino d'immenso" [G.Ungaretti].

E allora via di muffins golosi, madeleines lasciate a riposare in frigo per la notte, o inzupposi biscotti che aspettano solo di tuffarsi in una tazza di latte bianco.

E oggi per tutti piccoli biscotti dorati come il sole, pensati appositamente per Elisa, la nostra dolce Massaia Canterina, e la sua raccolta.

L'idea viene direttamente da qui, fare per più di due volte la stessa ricetta senza metterci lo zampino sarebbe stato sfiorare il miracolo.

Così largo a farina di riso e mais al posto di una parte di "00", mentre i rossi mirtilli hanno ceduto il testimone a dolci e birbanti pinoli, che sembravano non volerne sapere di restare al loro posto.

Ne son venuti fuori dei biscotti più rustici e leggermente sbriciolosi, uno tira l'altro per una fragrante colazione "cocco"losa.

E voi, mi fate compagnia?



BISCOTTI AL MAIS E COCCO

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per circa 25 biscotti

- 100 gr di farina 00
- 75 gr di farina di riso
- 75 gr di farina di mais fioretto

- 75 gr di farina di cocco
- 80 gr di zucchero semolato
- 85 gr di burro salato
- 70 gr di pinoli
- 1 uovo
- 2 cucchiai di latte
- scorza grattugiata di limone (o qualche gc di olio essenziale)
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- zucchero semolato per spolverare

Procedimento

1. Setacciare in una terrina la farina con il lievito, aggiungere, il burro morbido, a pezzetti, "sabbciare" con le dita fino ad ottenere un composto granuloso.
2. Aggiungere lo zucchero, la farina di cocco, la scorza grattugiata del limone ed i pinoli.
3. Sgusciare l'uovo in una ciotolina, unire il latte e sbattere con una forchetta.
4. Versare il composto di uova sugli ingredienti secchi e mescolare fino ad ottenere un impasto denso e granuloso.
5. Aggiungere se necessario, un altro goccio di latte.
6. Con l'aiuto di due forchette formare dei mucchietti di composto su una teglia rivestita di carta forno e spolverizzare con lo zucchero semolato. Infornare a 200°C in forno ben caldo per circa 10-15 minuti o finchè i biscotti saranno dorati.
7. Sforare, lasciar raffreddare i biscotti nella teglia per un paio di minuti poi trasferirli su una gratella a raffreddare completamente.



Con questa ricetta partecipo alla raccolta di Elisa "Mai Dire Mais"



Buona colazione a tutti e buon week end. E io...speriamo che me la cavo!