# Biscotti inzupposi allo yogurt. Quasi come allora…




Vent’anni! Quasi vent’anni dall’ultima volta che ho varcato quella soglia.
Quasi vent’anni dall’ultima volta che, all’ombra della grande quercia, in quel prato ho trovato un momento di relax.
E tra qualche mese quella casa non sarà più nostra.
Quella casa in cui la mia mamma è nata, in cui io ho passato tante estati della mia infanzia sotto le cure amorevoli della nonna, quella casa che in un certo senso mi ha vista crescere resterà un ricordo.
E’ arrivato il momento di venderla, è arrivato per lei il momento di passare in altre mani che sapranno prendersene cura come per noi non è più possibile fare, dopo la morte dei miei nonni.
Ma in quella casa la mia mamma lascia un pezzo di cuore ed io con lei.
Quando ci sono tornata quasi due settimane fa, mi ha fatto effetto rimetterci piede, mi ha fatto effetto vedere quelle stanze abbandonate, mobili coperti di polvere, ragnatele in ogni angolo e nel caminetto in cucina ancora vecchi fogli di giornale

appallottolati lasciati lì dal mio nonno chissà quanto tempo fa!
Mi ha fatto effetto vedere quel prato, palcoscenico di tante marachelle e custode ancora del mio anellino a forma di serpentello perso in occasione del famoso “furto” di cicoria alla nonna, ridotto ad un groviglio di sterpaglie; e il vecchio forno a legna ormai inagibile, da cui si diffondeva puntualmente tutte le settimane l’odore del pane caldo seguito da quello dei biscottoni per la colazione.
Quel profumo difficilmente riuscirò a dimenticarlo come pure quei biscotti inzupposissimi dal sapore unico di cui però non ho mai conosciuto la ricetta. La mia nonna difficilmente le appuntava in un quaderno, il suo ricettario era la sua testa e quei biscotti si sono persi con lei.
Mi sono ricordata di questi, provenienti direttamente da Cookaround, la forma era simile…chissà il sapore?
Beh, quel sapore unico credo che non riuscirò mai a ritrovarlo.
Forse non lo avrei ritrovato neanche se avessi avuto al ricetta della nonna, semplicemente perché non erano fatti da lei.
Ma ho ritrovato la stessa incredibile “inzupposità”, quella di un biscotto che prosciuga mezza tazza di latte e che ti fa sentire a casa, oggi come allora.
Vi riporto la ricetta così come scritta da Serena, con in rosso le mie modifiche.
Vi consiglio però di dare un’occhiata anche al suo post, dove potrete trovare tanti utili e preziosi suggerimenti con foto passo passo.
Ed ora…inzuppiamo?




**BISCOTTI INZUPPOSI ALLO YOGURT**

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 20 minuti

Tempo passivo 60 minuti

Porzioni 8-10 persone

**Ingredienti per circa 45 biscotti**

- 500 gr farina 00 (io 300 gr di farina di kamut + 200 gr di farina integrale di kamut)
- 2 uova
- 125 gr di yogurt (io intero bianco)
- 125 gr di burro morbido
- 250 gr di zucchero semolato (io ne ho messi 150 gr)
- 1 bustina lievito per dolci (ho usato 5 gr di ammoniaca per dolci)
- scorza grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale

- zucchero semolato per lo spolvero

**Procedimento**

1. Lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero, aggiungere lo yogurt, la scorza grattugiata del limone e, sempre mescolando, le uova una alla volta.
2. Unire al composto un pizzico di sale, le farine setacciate con il lievito, formare con l'impasto un "salamotto" mettere in freezer a rassodare (non congelare), per 5-10 minuti (io l'ho messo in frigo per un'oretta).
3. Mettere porzioni d'impasto nel sac a poche e, con la bocchetta larga, spremete sulla leccarda coperta di carta forno dei bastoncini quanto più regolari e uguali possibile.
4. Spolverare i biscotti di zucchero semolato e infornare a 170°C per 15-20 minuti, fino a che risultano ben abbronzati!
5. Lasciar raffreddare bene su una gratella prima di gustare, meglio se si riesce ad aspettare il giorno dopo!

**Note**

Usare yogurt intero bianco (al max alla vaniglia o al limone) ma NON alla frutta.

* Il passaggio in freezer (frigo) è importante perchè i biscotti mantengano la forma in cottura. L'impasto DEVE essere FREDDO.

* Se dovete fare più infornate, conservare l'impasto in frigorifero tra l'una e l'altra.

* Con l'ammoniaca i biscotti risultano ancora più inzupposi ma tendono a perdere la forma, per cui, se volete andare sul sicuro, usare il lievito.




Un abbraccio a tutti, alla prossima…