Checkerboard cookies: scacco matto!



Quel giorno a casa dei nonni l'ho cercata dappertutto, l'ho cercata frenetica in ogni angolo, nella speranza di poterla portare via con me.
L'ho cercata negli stipetti del salotto, tra vecchie bottiglie di liquore, tovaglie e souvenirs.
L'ho cercata nella "terza" camera, quella che era la "stanza dispensa" della nonna, nella vecchia madia ora piena di giganti tegami di coccio, tra fusti di olio e cesti rotti.
L'ho cercata nelle camere, negli armadi tra lenzuola ricamate e asciugamani lisi da buttar via.
L'ho cercata in cucina e poi in soffitta, tra secchi di piastrelle rotte, ferraglia, pile di vecchie riviste e la valigia di cartone che aveva accompagnato il nonno nel suo emigrare in Svizzera.
L'ho cercata persino in cantina, tra ragnatele e damigiane ormai vuote da anni.
Ma niente.

Di lei, di quella piccola tavoletta a quadri bianchi e neri su cui il nonno aveva cercato invano di insegnarmi il gioco degli scacchi…neanche l'ombra!
Troppo incapace di restare a lungo seduta (se non sui banchi di scuola) per poter resistere ad una partita e forse troppo desiderosa di svagare la mente con le fantasie di una bambina, per poterla invece impegnare nelle strategie del gioco, fatto sta che degli scacchi a mala pena ero riuscita a memorizzare le mosse dei singoli pezzi.
Ma arrivare a capire lo scacco matto era pura utopia!
Lo scacco matto lo ha dato a me la vecchia scacchiera, perdendosi chissà dove e a me non sono rimasti altro che il suo dolce ricordo e lo scacco al biscotto.
Quello sì l'ho capito e per stavolta credo anche di aver vinto la partita col matterello ^__^
E voi come ve la cavate col gioco degli scacchi? Riflessivi o peperini?



[Qui per la formazione della scacchiera]

CHECKERBOARD COOKIES – BISCOTTI A SCACCHI
Tempo di preparazione 1 ora
Tempo di cottura 15 minuti
Tempo passivo 4 ore
Porzioni 8 persone

Ingredienti per circa 35 biscotti

per la frolla bianca

- 65 gr di farina 00
- 65 gr di farina di riso

- 60 gr di burro salato
- 40 gr di zucchero
- 1 tuorlo
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia

per la frolla al cacao

- 65 gr di farina 00
- 55 gr di farina di riso
- 10 gr di cacao amaro
- 60 gr di burro salato
- 45 gr di zucchero
- 1 tuorlo
- ¼ di fava tonka grattugiata

Procedimento

1. Per la frolla bianca: in una ciotola, lavorare farine e burro freddo di frigo con la punta delle dita fino ad ottenere un composto "sabbioso", aggiungere lo zucchero, il tuorlo, l'estratto di vaniglia ed impastate rapidamente quel tanto che basta a tenere insieme il tutto.
2. Formare una palla, avvolgerla con della pellicola e lasciarla riposare in frigo almeno un'ora (ma se vi fa comodo potete prepararla anche il giorno prima).
3. Per la frolla al cacao: in una ciotola "sabbiare" le farine con il burro, il cacao e la fava tonka grattugiata, aggiungere lo zucchero e il tuorlo, impastate velocemente formando una palla, avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo come la precedente.
4. Formare la scacchiera.
5. Stendere l'impasto bianco e quello nero in un rettangolo dello spessore di circa 1 cm. Spennellare il rettangolo bianco con dell'albume leggermente sbattuto e sistemarvi sopra il rettangolo nero, premendo leggermente affinché i due impasti aderiscano tra loro.
6. Ritagliare con un coltello ben affilato un rettangolo preciso, e dividerlo a metà, ottenendo due quadrati.
Spennellare con l'albume la parte superiore di un quadrato e sovrapporvi l'altro, in modo da sistemare nero su bianco o viceversa.
7. Mettere in frigo per circa 20 minuti in modo che l'albume indurisca.
8. Tagliare nel senso della lunghezza tante listarelle dello spessore di circa 1 cm, che andranno spennellate con l'albume dalla parte larga e sovrapposte a 3 o a 4 alternando i colori.

9. A questo punto si avranno tanti blocchetti che andranno lasciati riposare di nuovo in frigo, avvolti da pellicola, circa 20 minuti.
10. Trascorso il riposo, tagliare i blocchi a fette dello spessore di circa 1cm, ottenendo i biscotti “a scacchi”.
11. Disporre i biscotti sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 13-15 minuti (regolarsi in base al proprio forno).



Non so se ho ragione o se al contrario sono del tutto fuori strada, ma ho l’impressione che Luca, con la sua aria un po’ meditativa, sia portato e se la cavi bene col gioco degli scacchi.
Nella mia mente lo immagino in un pomeriggio d’inverno impegnato in una partita con la sua Alice Ginevra, tra una mossa ben pensata, uno sguardo indagatore e un furbo scherzetto, con quella amorevole complicità che solo sa instaurarsi tra babbo e figlia. E al termine di quella impegnata quanto allegra partita, tutti a fare merenda con i golosi biscotti amorevolmente preparati da mamma Sabrina, accompagnati da una buona tazza di tè.
Magari potrebbero essere proprio dei “checkerboard cookies” ed è per questo che aggiungo le mie piccole scacchiere al contest “Una ricettola per la pupattola” espressamente dedicato ad Alice Ginevra da due genitori speciali come sicuramente Luca&Sabrina sapranno essere.



Ragazzi spero vi piacciano come spero piacciano un giorno anche alla vostra pupattola. Benvenuta al mondo piccolina. Buona vita ^__^

Un bacio a tutti, alla prossima…