Cookies al caramello e fleur de sal. Zanzarine a gogò!



zzz…zzz…zzz…estate tempo di zanzare!!! *Odiosissime*!

Quel ronzio nell'orecchio che la notte ti impedisce di dormire e poi…zac…stonf!

Prima che te ne accorga lei ti ha già fregato e oltre a ritrovarti un bel ponfo su un braccio o su una gamba ti sei pure tirato un bello scappellotto nel vano tentativo di neutralizzare la malefica bestiola!

E pensare che una volta non ero per loro "cibo appetibile"!

Ma a quanto pare o i gusti zanzareschi, a forza di modificazioni genetiche, sono cambiati o è vero che "gallina vecchia fa buon brodo" e visto che l'età avanza…Meglio non pensarci va!

Ma ci sono fortuntamente anche altre zzz…zzz…zzz…zanzarine ronzanti molto meno fastidiose e assai più proficue e sono quelle che ti si ficcano nella testa nel momento in cui vedi una ricetta e ne rimani conquistato: non ti daranno pace fino a che non ti decideri a mettere le mani in pasta!

Ma capita anche a voi?

Quando ho visto questa, mi si sono drizzate subito le antenne o meglio, la zanzarina aveva cominciato a ronzare già all'anteprima della ricetta, con quei "bruscolini" che facevano tanto caramello e difatti…un po' sul serio un po' per errore ma il caramello c'era di rigore!

A dirla tutta, a me quell'anteprima aveva subito fatto venire in mente questi e la zanzarina ha cominciato insistente a sussurrare "sale e caramello" "caramello e sale" fino a che, in barba al mio sempre acceso timore per quella pentola con zucchero e panna, ma a tutto vantaggio della scorta di ottime caramelle francesi, ha preso forma l'idea di un biscotto un po' dolce, un po' salato con quei cristallini croccantini che…giudicate voi!

Ormai lo sapete, se non ci metto lo zampino…



COOKIES AL CARAMELLO E FLEUR DE SAL

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 1 ora

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per 35-40 biscotti

- 200 gr di farina 00
- 80 gr di burro
- 45 gr di zucchero

- 2 tuorli
- ½ cucchiaino di fleur de sal
- 12-15 caramelle dure alla panna (tipo Alpenliebe)

Procedimento

1. Tritare le caramelle in maniera non troppo grossolana, pestandole con il mortaio.
2. Montare con le fruste il burro morbido e lo zucchero fino a che risulta una crema di colore chiaro.
3. Incorporare i tuorli uno alla volta, poi aggiungere la farina setacciata, le caramelle tritate, il fleur de sal ed impastare rapidamente quel tanto che basta a tenere tutto insieme.
4. Formare un “salsicciotto”, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo almeno un’ora.
5. Trascorso il riposo, tagliare i biscotti con un coltello affilato allo spessore di circa 0,5 cm, disporli sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti, fino a che saranno leggermente coloriti (regolarsi in base al proprio forno).
6. Lasciarli raffreddare completamente su una gratella.

Note

In linea di massima, per le classiche crostate o un guscio da farcire è meglio partire dalla sabbiatura del burro con la farina, unendo poi lo zucchero e in ultimo le uova (meglio se intere).

Di contro, per biscotti e pasticcini l’ideale è montare insieme burro e zucchero, a cui poi incorporare le uova (ancora meglio tuorli) e per ultimo la farina.



Enjoy!

Prima di salutarvi, voglio dirvi ancora una volta **GRAZIE** per gli auguri che mi avete lasciato così numerosi nel post percedente, su Facebook e via mail.

Non ho mai amato molto festeggiare il mio compleanno, ma quest'anno avete contribuito a rendere questo giorno un giorno molto più che speciale.

Grazie di cuore per tutto il calore e l'affetto che siete riusciti a farmi arrivare.

Vi abbraccio forte e vi auguro uno splendido week end di sole e di allegria.

Il mio? Sarà di Palio!

Alla prossima…