Sesamini. Oh regina reginella!



Regina reginella
quanti passi devo fare per arrivare al tuo castello
con la fede e con l’anello
con la punta del coltello
regina reginella
Avanzo di poco
avanzo di niente
avanzo strisciando come un serpente
a piccoli passi come una formica
in punta di piedi sulle mie dita
Regina reginella
quanti passi devo fare per arrivare al tuo castello
con la fede e con l’anello
con la punta del coltello
regina reginella
Avanzo senza scrupoli
sono un leone e non ho scrupoli
avanzo senza ostacoli
sono un leone e non ho scrupoli
Regina reginella
quanti passi devo fare per arrivare al tuo castello

con la fede e con l’anello
con la punta del coltello
regina reginella
Ora che sono un gigante
l’arrivo non è più così distante
Ora che sono un gigante
l’arrivo non è più così distante
[Marina Rei – Regina Reginella]

E secondo voi chi sarà stato il leone…gigante…che in men che non si dica è arrivato famelico al dolce bottino?

A’voglia la povera regina “scoronata” ad assegnare passi da gambero al grosso predatore. Quando ci sono dolci in campo, al cucchiaio, torte o biscotti che siano, non ce n’è per nessuno!

Il risultato è sempre uno solo: piazza pulita!

A meno di mettere sotto chiave di nascosto una parte dell’ambita preda e centellinarla a piccole dosi.

Un paio di biscotti al giorno levano la talpa di torno. Anche i proverbi ogni tanto cambiano look :))

Tralasciando le performance gastronomiche della cavia e tornando seri (?), fonte d’ispirazione di questi biscottini “inciminati” è stata lei con i suoi meravigliosi rotolini, ma volevate che non ci mettessi lo zampino?

Ehhhhhhhh c’ho provato a resistere, lo giuro!

E c’ero anche quasi riuscita ma all’ultimo minuto…TADAAAAAN! S’è accesa la lampadina e non c’è stato verso di trovare l’interruttore per spengerla.

A me tutti quei semini di sesamo, non so perchè mi hanno fatto venire in mente il Marocco e l’associazione con le spezie è stata la più logica conseguenza.

Potevo io, spices-addicted, resistere alla tentazione di tanto profumo?

Scommetto che avete già indovinato la risposta!



SESAMINI O REGINELLE

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 20 minuti

Tempo passivo 1 ora

Porzioni 4-5 persone

Ingredienti

- 250 gr di farina (ho usato 175 gr di farina di kamut + 75 gr di farina 00)
- 70 gr di zucchero (ne ho messi 60 gr)
- 1 cucchiaio di miele (25 gr di miele di limone)
- 70 gr di strutto (o di burro)
- 80 gr circa di latte
- ½ cucchiaino da caffè (3 gr) d'ammoniaca per dolci (o di lievito per dolci)
- scorza grattugiata di limone
- 1 cucchiaino di mix spezie (cannella, zenzero, chiodi di garofano, noce moscata, pimento, cardamomo)
- sale
- semi di sesamo q.b. + latte per la copertura

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il misto spezie e "sabbiarle" con il burro a tocchetti. Aggiungere lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, un pizzico di

sale ed il miele diluito nel latte insieme all’ammoniaca (se si usa il lievito, setacciarlo insieme alla farina).

2. Impastare velocemente fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo (se risultasse troppo secco, aggiungere un po’ di latte; per me è stato necessario).

3. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare in frigo almeno un’ora.

4. Formare dei bastoncini di 5 cm circa e 2 cm di spessore, schiacciarli leggermente, quindi passarli nel latte poi nel sesamo (io ho preferito stendere la pasta in una sfoglia di circa 0,5 cm da cui ho ritagliato i biscotti a quadri).

5. Sistemare i biscotti distanziati sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti. Devono diventare dorati e croccanti.



Buone reginelle a tutti. Un bacio e alla prossima…