

Biscotti alla arachidi. Sensazioni che...



Porcellane GreenGate

“Le bionde trecce gli occhi azzurri e poi
le tue calzette rosse
e l’innocenza sulle gote tue,
due arance ancor più rosse...”
[L. Battisti – La canzone del sole]

Le tue trecce non erano bionde.

A dire il vero non avevi neanche le trecce. I tuoi capelli erano troppo fragili e sottili per portarli lunghi come ti sarebbe piaciuto.

Almeno questo è quello che ti raccontavano.

Ed i tuoi occhi non erano azzurri ma castani, scuri e tanto grandi da perdersi dentro.

Forse non hai mai avuto neanche le calzette rosse, non ricordo, ma le gote...quelle sì che erano rosse e paffutelle, tanto da attirare sempre qualche sonora strizzatina. E a nulla valeva quel timido proteggerle con le tue piccole manine, la “morsa” era sempre in agguato.

Sogni e speranze affollavano la tua fantasia e tu non vedevi l’ora di crescere per poterli realizzare. O almeno così credevi.

Gli anni sono passati, forse lenti forse in fretta, e tu da bambina, tenera e innocente, ti sei ritrovata donna.

Ma una parte di te questo cambiamento non è mai riuscita ad accettarlo, quella parte di te che ha cercato con tutte le sue forze di fermare il tempo...invano. Quella parte che, spaventata dall'esser "grande", ha nascosto i tuoi sogni sotto una coltre di sabbia, cercando con tutte le sue forze di farteli ignorare e dimenticare, di convincerti che che non te ne importava nulla.

Ma tu sapevi che era solo una bugia ed hai continuato a custodirli lì, chiusi in qualche remoto cassetto, come un bene prezioso.

Ti sei lasciata dominare in tutti questi anni, in tutti questi anni hai chinato la testa e accettato in silenzio il volere dell'altra parte di te, quella "grande"... quella prepotente...quella in fondo un po' vigliacca!

Ma tu, piccola, ogni tanto torni a far sentire la tua voce, desiderosa di riprenderti quella vita che ti è stata negata, di salvare quel che ancora è possibile recuperare.

Questa lotta ti ha prostrata e sfinita, ma non al punto da gettare la spugna.

Perchè qualcuno di quei sogni di allora forse può ancora avere un lieto fine.

Da quella foto impolevarata, mi guardi con i tuoi occhioni scuri e profondi...non c'è odio...non c'è vendetta.

I bambini sono troppo innocenti per poter capire cosa siano l'odio e la vendetta.

C'è solo speranza nell'infinita luce di cui brillano, la speranza di tornare a VIVERE.

Non basterà la dolcezza di un biscotto a riparare il male che ti ho fatto.

Non basteranno il profumo della cannella e la croccantezza di quelle noccioline di cui andavi ghiotta a cancellare gli errori di una vita, nè a per porvi rimedio.

Ma quello io che ora mi chiedo piccola è...**potrò mai perdonare a me stessa il male che ti ho fatto?**

Due anime in lotta, due ricetta a confronto.

Questi biscotti nascono come frutto dell'ennesimo esperimento. Nuova eh?

L'idea l'ho presa da "Biscotti" di I. Chovancova. Mi è subito piaciuta l'idea di usare le arachidi con la cannella, ma la ricetta era troppo burrosa per i miei gusti e per una stagione in cui la frolla si "sfrolla" quasi solo a guardarala.

Così ho preso come riferimento i biscotti ai pinoli, più equilibrati e leggeri, e con qualche aggiustamento qua e là ne sono nati questi, croccanti e profumati, perfetti da accompagnare ad un bicchiere di latte freddo.

Chi si offre volontario per l'assaggio?



Porcellane Greengate

[ricetta adattata da "Biscotti" di I.Chovancova]

BISCOTTI ALLE ARACHIDI

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	1 ora
Porzioni	4-5 persone

Ingredienti per 20-25 biscotti

- 240 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero
- 75 gr di burro (io burro salato)
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 80 gr di arachidi non salate tritate

- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di lievito
- sale (se si usa burro normale)

Procedimento

1. Setacciare la farina con il cacao, la cannella e il lievito.
2. Montare il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.
3. Aggiungere le uova, una alla volta, lasciando sempre ben assorbire tra un'aggiunta e l'altra.
4. Unire l'estratto di vaniglia, un pizzico di sale (io non l'ho messo avendo usato il burro salato), il mix di farina, le arachidi tritate in maniera grossolana e lavorare il tutto velocemente come per la pasta frolla.
5. Formare un cilindro, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per almeno un'ora.
6. Trascorso il riposo, tagliare a rondelle di circa 5 mm di spessore, trasferire i biscotti su una placca rivestita di carta forno e cuocere in forno caldo a 170°C per circa 15 minuti.

Note

Si conservano per qualche giorno chiusi in scatole di latta.

Print