

Biscotti tipo grancereale. Ti chiamerò Edward!



Premessa 1: difficilmente la talpa prende iniziative nelle faccende domestiche. E meno male, perchè quando succede ci vorrebbe in genere il tasto “rewind”?

Premessa 2: non ho affatto il pollice verde. Il mio si potrebbe definire piuttosto “un pollice marrone con chiare sfumature di nero”!

Detto ciò, circa un paio di mesi fa ad una fiera florovivaistica mi sono imbattuta nel basilico rosso, di cui ignoravo totalmente l’esistenza, e secondo voi potevo lasciarmi sfuggire l’occasione? Certo che no! E infatti me ne tornai a casa col mio bel vasetto di 4-5 piantine rigogliose già fantasticando su come l’avrei potuto utilizzare.

Sembravo una bimba che aveva appena ricevuto i regali di Natale!

Ma vista la *premessa al punto 2*, le tenere piantine hanno pensato nel giro di poche settimane di votarsi al “suicidio” una dopo l’altra, nonostante tutte le mie cure e attenzioni. E dire che ci ho parlato, le ho coccolate, mai un giorno che le abbia lasciate a secco...ops! Le avrò mica annaffiate troppo?!?!?!?

Quando ormai la situazione sembrava irrimediabilmente persa e il vaso ridotto ad uno squallido cimitero, ecco che una tenera pianticella, con solo 5-6 foglioline, ha fatto capolino, come un superstite ritrovato a distanza di giorni da una sciagura! La luce della speranza, bella di mamma! Vedrai che...

Un paio di sere fa, io e la talpa!

ME: "bimbo perchè non fai un'opera buona, prendi le forbici e poti un po' la piantina di maggiorana? E' piena di rami rinseccoliti, se la sfoltiamo i getti nuovi posso crescere meglio. Dai su, ci vogliono solo 5 minuti. Se tu fai il giardiniere e io faccio i biscotti" ci vuole sempre un'esca per convincerlo!

La Talpa: "passami le forbici dai!"

Tempo 5 minuti d'orologio e lo vedo tornare in cucina a gettare i rami secchi nella spazzatura...evvaaaaaaaaaaaaai ^__^

Sparisce e dopo un paio di minuti torna di nuovo con altri rami secchi, stavolta quelli del basilico defunto e dentro di me penso

"ebbbbbravo! se si impegna ce la può fare"!

mhhh ne ero proprio convinta?!?!? Siamo sicuri?!?!?

C'è voluto poco a ricredermi.

NO DICO...aveva tagliato anche la piccola e tenera piantina sopravvissuta!!!

E si è giustificato con un innocente "*non me ne sono accorto*"!

COME NON TE NE SEI ACCORTO? Ma non le hai viste le foglie???

Transeamus su quello che sarebbe stato l'istinto del primo momento!

Per calmarmi un po' mi sono data al taglio pure io ma credo di aver fatto meno danni! Il risultato non sarà stato esteticamente perfetto ma di certo è stato apprezzabilissimo al palato e lo sgranocchio si è rivelato un ottimo scaricastress
^__^

Ho deciso. Da oggi lo chiamerò Edward-La Talpa manidiforbice!

E io? Come mi chiamo io?



[ricetta adattata da [qui](#); [qui](#) le grue di cacao]

Biscotti tipo grancereale

Print

Prep time

1 h 20 mins

Cook time

20 mins

Total time

1 h 40 mins

Per circa 25-30 biscotti

Author: Federica

Recipe type: Biscotti

Serves: 25-30

Ingredienti

- 160 gr di fiocchi di cereali misti
- 110 gr di farina integrale di kamut
- 50 gr di farina per pane nero (o altri 50 gr di farina integrale)
- 50 gr di grue di cacao (o gocce di cioccolato)
- 90 gr di zucchero

- 50 gr di olio di semi
- 100 gr di acqua
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

Procedimento

1. Tritare grossolatamente i fiocchi di cereali.
2. In una ciotola capiente riunire tutti gli ingredienti secchi e mescolare bene.
3. Emulsionare insieme l'acqua tiepida con l'olio e l'estratto di vaniglia, versare il tutto nella ciotola con gli ingredienti secchi e lavorare fino ad ottenere un impasto amalgamato, ma che tende comunque a sbriciolare.
4. Lasciar riposare per un'oretta in frigo coperto da pellicola.
5. Stendere il composto tra due fogli di carta forno allo spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm, ritagliare i biscotti a forma di barrette e disporli su una placca foderata di carta forno.
6. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti fino a che sono coloriti e lasciar raffreddare su una griglia.



Sgranocchiosi e croccantissimi ^__^

E con grande piacere dedico questi biscotti sgranocchiosi alla piccola Alice Ginevra, aggiungendo la ricetta al contest "Una ricettola per la pupattola"



Chissà se le piaceranno!!!

Un abbraccio a tutti...

Federica