

Biscotti di grano saraceno. Beata incoerenza!



Tessuti e porcellane Green Gate

Immaginate un pulcino nero e infreddolito (la sottoscritta!) in una giornata d'inverno in libreria.

La sua attenzione viene attirata da un libro sull'ultimo piano dello scaffale, quel libro uscito da poco e di cui ha sentito già parlare in giro.

Si "arrampica" affannosa per raggiungere l'oggetto della sua curiosità ma ad una prima occhiata, forse un po' troppo veloce, quell'ambita preda non sembra poi tutto questo granché. E con somma delusione e un pizzico di fatica (ma gli scaffali ad altezza "umana" non s'usano a questo mondo?) il pulcino curioso la rimette al suo posto.

Immaginate ora quello stesso pulcino curioso, ma stavolta molto meno infreddolito, in una giornata di inizio estate in una libreria in pieno centro a Firenze.

Anche stavolta sua attenzione viene attirata da un libro in particolare e più

sfoglia quel libro, più cresce la tentazione di portarlo alla cassa con sè.

Lo posa e lo riprende in mano, cambia zona, cerca altro, ma sempre lì torna a sfogliare quelle pagine, a rimirare quelle foto, a cercare di memorizzare quelle ricette che rifarebbe tutte subito, una per una senza tralasciarne alcuna.

Sì e no no e sì, l'ennesimo tira e molla che si ripete fino a che arriva la vocina fatidica a decretare l'esito della storia!

SCONTI! Ci sono gli sconti...è destino!

Quel libro non può restare lì ad attirare la polvere, e il piccolo pulcino, fiero e gongolante, esce dalla libreria con il suo bel bottino sotto braccio... finalmente!

Ora fate un ultimo piccolo sforzo e cercate di immaginare la faccia di quel pulcino, cioè la **MIA** (!!!), quando a distanza di un mese, sì è reso conto che quel meraviglioso libro di cui è perduto innamorado è lo stesso identico libro che aveva snobbato sei mesi prima!

Quando si dice "un pulcino tutto d'un pezzo"!!!

La coerenza è il mio forte, ma per una volta posso dire a ragione BEATA INCOERENZA!

Altrimenti mi sarei persa senza possibilità di scampo questi biscotti e tanto altro perchè adesso quel libro è uno scrigno pieno di post it a segnalare le ricette "to do" ! E se non sono tutte...poco ci manca!

Per inaugurare la lunga lista, oggi biscotti al grano saraceno, croccanti, friabili, con quell'aspetto rustico che piace a me.

E per una volta lo zampino è stato davvero minimo, solo una leggera nota d'arancia ad arricchire il profumo della colazione, per cominciare la giornata in dolcezza e semplicità.

P.S. se qualcuno fosse curioso di conoscere il destino della mia auto, fortunatamente è uscita dalla terapia intensiva. Il meccanico ha fatto il "mircolo" ed ora gode di ottima salute. Prometto però di non toccare più nulla e soprattutto l'olio...solo in cucina!



Tessuti e porcellane Green Gate

[ricetta adattata da Regali golosi di S.Verbert]

BISCOTTI DI GRANO SARACENO

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo passivo	60 minuti
Porzioni	5-6 persone

Ingredienti per circa 30 biscotti

- 180 gr di farina di grano saraceno
- 100 gr di farina 00
- 125 gr di burro (io burro salato)
- 60 gr di zucchero di canna (io 45 gr)
- 65 gr di zucchero bianco (io 50 gr)
- 1 uovo
- scorza grattugiata d'arancia (o 1 cucchiaino colmo di polvere d'arancia)
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale (non l'ho messo)
- zucchero di canna per la superficie

Procedimento

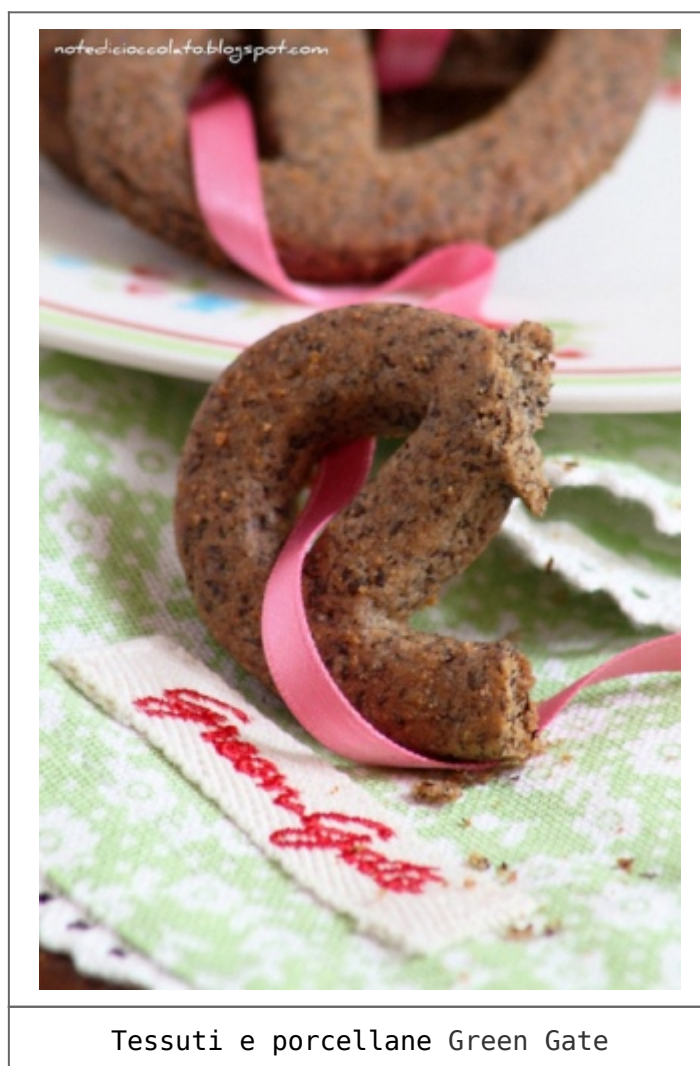
1. Lavorare con la frusta il burro morbido insieme ai due tipi di zucchero fino a che diventa una crema soffice e chiara.

2. Aggiungere l'uovo e incorporare poi le farine, setacciate con il lievito, il sale (omesso) e la scorza d'arancia. Impastare il tutto velocemente, formare una palla, avvolgere con pellicola e lasciar riposare in frigo almeno un'ora.
3. Riprendere l'impasto, stenderlo in una sfoglia allo spessore di circa 5 mm e ritagliare i biscotti nelle forme preferite.
4. Sistemare i biscotti sulla placca rivestita di carta forno, cospargerli con dello zucchero di canna e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.
5. Lasciar raffreddare su una gratella e conservare in scatole di latta.

Note

Se la temperatura esterna è alta, stendere la frolla poca alla volta, conservando il resto in frigo, onde evitare di scaldarla eccessivamente.

Allo stesso modo, se si fanno più infornate, nell'attesa tenere i biscotti ritagliati in frigorifero.



Da stasera e per il fine settimana sarò probabilmente un po' latitante, torno a casa dalla mamy finalmente.

Ci ritroviamo comunque qui la prossima settimana con...chissà!

Un abbraccio a tutti e passate uno splendido week end. A lunedì...