

Biscotti al miele di lavanda e zafferano. Honey sweet honey



Oggi ragazzi mi sono alzata curiosa, posso farvi una domanda?

Ma sì dai che posso!

Se doveste assegnare un voto da 1 a 10 alla vostra preferenza per il miele, cosa scegliereste?

Per me sarebbe un bel **110**!

Si insomma, non “centodieci” ma 1 e 10, esattamente gli estremi!

Tanto non lo sopporto da solo o spalmato sul pane per quanto invece amo il suo aroma e il suo profumo nei dolci e perchè no, mi piace anche aggiungerlo al salato al posto dello zucchero per un agrodolce con una marcia in più.

E il vecchio rimedio della nonna, la tazza di latte caldo con il miele per il mal di gola, dove la lasciamo? Prendo il latte rigorosamente **SENZA** zucchero ma nelle fredde sere d’inverno quasi quasi il mal di gola diventa una piccola scusa per questa dolce coccola prima di andare a letto.

A patto però che il miele sia buono e di ottima qualità.

E per fortuna ho sempre potuto contare su una produzione artigianale che ha contribuito a mantenere vivo nel tempo il “10” pieno per questo regalo della natura.

E così, quando ho visto il dolcissimo contest di Dana, considerata anche la mia vena

biscottifera acuta dell'ultimo periodo, non ho potuto fare a meno di azionare i criceti che, da fidi compagni d'avventura, anche stavolta si son dati da fare con un suggerimento niente male.

In verità questi biscotti li ho fatti abbastanza spesso nel corso degli anni, una ricettina sciùè sciùè adocchiata sul retro di una confezione di zafferano, che non poteva non colpirmi visto l'uso insolito di questa spezia d'oro.

Ma stavolta, per l'occasione, l'ho rivisitata in chiave nuova, sognando la Provenza e le sue profumate distese lilla.

Curiosi?



BISCOTTI AL MIELE DI LAVANDA E ZAFFERANO

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	12 minuti
Tempo passivo	10 minuti
Porzioni	5-6 persone

Ingredienti per circa 20 biscotti

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di miele alla lavanda o d'acacia
- 3 cucchiaini di olio di semi
- 75 gr di semi e frutta secca (uvetta, cranberries, nocciole, mandorle, semi di zucca e girasole) o semplicemente uvette

- latte q.b.
- 1 bustina di zafferano
- un pizzico di noce moscata grattugiata
- 1 cucchiaino di lievito
- sale

Procedimento

1. Setacciare in una ciotola la farina con il lievito, aggiungere l'olio, lo zafferano diluito in un cucchiaino di latte appena tiepido, un pizzico di sale, la noce moscata e il miele fluido.
2. Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia (se dovesse risultare troppo asciutta, aggiungere ancora un po' di latte).
3. Incorporare il mix di frutta secca, cercando di distribuirlo in maniera uniforme.
4. Con la pasta formare un rotolo, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo rassodare per una decina di minuti in freezer.
5. Ritagliare quindi i biscotti allo spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm, disporli sulla placca foderata di carta forno e infornare sul ripiano centrale a 180°C per circa 12 minuti.
6. Sforare i biscotti, lasciarli raffreddare e riporli in una scatola chiusa per qualche giorno prima di mangiarli (se ci riuscite!), affinché i sapori possano amalgamarsi meglio fra loro.

Note

Il miele di lavanda, non sapendo dove trovarlo ed essendo molto curiosa, ho provato a "prepararlo" secondo il suggerimento di Eleonora. Ho lasciato in infusione 1 cucchiaino abbondante di fiori di lavanda in un barattolino di miele d'acacia da 250ml per circa 2 mesi (ho prima scaldato il miele quasi all'ebollizione, ho aggiunto i fiori e chiuso il vasetto). L'esperimento direi che ha funzionato.



Con questa ricetta partecipo quasi in dirittura d'arrivo al contest di Dana "...una goccia di dolcezza"



e alla raccolta di Ann "Piccola pasticceria – i biscotti"



Un GRAZIE speciale alla dolcissima biondina che mi ha regalato quel simpatico dosamiele con l'apina.
Un bacio a tutti, buona settimana.