

Biscotti rustici alla banana. La saga continua!



Tessuti e porcellane GreenGate

Toc toc...cucù! **DRIIIIIIIIIIIIN**...c'è nessunoooooooo?

Ehm...rieccomi qua!

Dopo più di cinque settimane di silenzio, Note di Cioccolato riapre la cucina...con un po' d'imbarazzo...in punta di piedi...dolcemente...con buona pace di chi ormai già pensava di essersi liberato di me!

Sono stati quaranta giorni lunghi, pigri e intensi insieme, che mi hanno fatto rendere conto di quanto questo piccolo spazio sia per me importante, di quanto tutti voi, la vostra compagnia, le vostre parole, le vostre dimostrazioni di affetto siano ormai parte delle mie giornate.

Qualcuno mi ha ricordato che sono abruzzese (ci aggiungerei anche cancerina!) e dovrei essere testarda e determinata. Forse è arrivato il momento di tirarla fuori

tutta quella testardaggine che mi ha dato più volte la spinta per superare i “momenti no” e che stavolta invece ho lasciato a riposo chiusa in un cassetto.

E’ arrivato il momento di riprendermi il mio piccolo spazio con tranquillità, senza ansie e senza paure.

NON CE LA POSSO FARE, non ce la voglio fare a chiudere il blog, anche se probabilmente avrò bisogno di rivedere i miei ritmi e di rallentare, anche se questo vorrà dire essere un po’ meno presente.

Per adesso so che staccare la spina ha avuto i suoi frutti ed oggi ho solo voglia di ripartire in vostra compagnia.

GRAZIE per le numerose dimostrazioni di affetto che traspaiono dai vostri commenti; **GRAZIE mille volte GRAZIE** a chi mi ha scritto in privato o mi ha lasciato messaggi sulla bacheca di FB (siete stati davvero tanti), mai avrei immaginato di scatenare un piccolo caos; **GRAZIE** a chi, proprio in quell’occasione, si è fatto avanti per la prima volta esortandomi a non mollare, **GRAZIE** a chi addirittura mi ha dedicato un post per convincermi a tornare e un **GRAZIE** speciale voglio dedicarlo ad **ELISA** che con la sua mail a cuore aperto mi ha commossa fino alle lacrime.

Ely in quella mail mi chiedevi “la mia neve qual è”.

La mia neve sarà trasformare la crisalide in una piccola farfalla, è una promessa che faccio a te e a me stessa, ma a volare nel cielo azzurro sopra un prato fiorito sai che vorrò averti accanto...ci conto.

Ed ora, asciugata la lacrimuccia che mi sta scendendo sulle guance, siete pronti a ricominciare la saga insieme a me?

Se vi state chiedendo “quale saga” e se la vostra risposta è “**biscotti**”...fuochino!

Di sicuro continua imperterrita la biscottite acuta ma quella a cui mi riferisco oggi è più esattamente la “saga delle banane”.

Stregata dal bollino blu!

E pensare che non ho mai amato in maniera particolare questo frutto, ne ho sempre comprata una...di numero...di tanto in tanto raramente ed ora mi trovo invece ad avere stabilmente il cesto della frutta invaso di banane.

(Mamma...sappi che le avrai sulla coscienza, buona parte della responsabilità è tua!)

Ehm...dicevo! Invasione di banane e colpo di fulmine per i dolci alle banane.

Dopo i primi muffins e la prima marmellata (acc...confettura!) è stato un crescendo di “passione” da un cake rustico ad uno profumatissimo e coccoloso all’ultimo, dolce e avvolgente, per finire con una confettura al profumo di bosco.

E in tutto ciò cosa manca se non...**BISCOTTI**? Sì avete capito bene: **BISCOTTI**!

Alla banana of course!

Stupiti? Un po’ anch’io quando li ho visti qui qualche tempo fa, incuriosita quel

tanto che basta a far scattare immediata la molla de “li provo” e ovviamente ad accendere la lampadina dello zampino!

Tesoro chiedo perdono se ti ho leggermente stravolto la ricetta ma ormai mi conosci, non sarei io! E grazie per il goloso suggerimento, credo proprio che li farò e rifarò e rifarò molto spesso.

La cavia si è già prenotata per il bis!



Tessuti e porcellane GreenGate

[ricetta rivisitata da qui]

BISCOTTI RUSTICI ALLA BANANA

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	18 minuti
Tempo passivo	60 minuti
Porzioni	5-6 persone

Ingredienti per 20-25 biscotti

- 100 gr di farina 00
- 100 gr di farina integrale
- 70 gr di burro salato

- 60 gr di zucchero di canna
- 1 banana piccola matura (circa 80 gr)
- 50 gr di nocciole (o mandorle) tostate e tritate
- $\frac{1}{4}$ fava tonka (o $\frac{1}{2}$ cucchiaino di cannella in polvere)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito per dolci

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito.
2. Montare insieme il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.
3. Aggiungere la banana schiacciata e ridotta a purea, lasciarla assorbire, profumare con la fava tonka grattata (o la cannella), poi unire il mix di farine e le nocciole tritate piuttosto finemente.
4. Compattare il tutto (se l'impasto fosse troppo asciutto unire un cucchiaino di latte), formare un "salsicciotto", avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per almeno un'ora.
5. Tagliare i biscotti a fette di circa 0,5 cm di spessore, adagiarli sulla placca ricoperta di carta forno e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15-18 minuti, fino a che saranno leggermente coloriti.
6. Lasciar raffreddare su una gratella e conservare in un contenitore a chiusura ermetica.

Note

Buoni da subito, il giorno dopo sono ancora migliori!



Tessuti e porcellane GreenGate

Un abbraccio a tutti, siete meravigliosi.

E adesso...pian pianino...torno a sbirciare nelle vostre cucine cosa mi sono persa ^__^