

Occhi di bue allo yogurt: attenti a quei due!



Io lo odio il lunedì!

Ok ok lo so che oggi è giovedì e per fortuna sono già proiettata con la mente al week end ed ai miei pasticci in cucina con la mamy.

Ma certo che se tutti i lunedì fossero come quello appena trascorso, giuro che comincerei davvero a pensare di odiarlo!

Non bastava l'allarme anticendio a "ravvivare" di primissima mattina la giornata di lavoro (per fortuna niente di grave, il pulsante scattato per una svista della signora delle pulizie, ma qb per beccarsi un bello spavento e restarsene fuori al fresco per un'oretta o giù di lì).

Non bastava il tilt improvviso del freezer in laboratorio con conseguente trasferimento materiale in fretta e furia e bonifica del pavimento (giusto...dopo la minaccia fuoco serviva l'acqua!).

C'era ancora da scoprire la ciliegina sulla torta per concludere la giornata!

Mancavano ormai un paio d'ore all'uscita e facevo già il conto alla rovescia per timbrare il cartellino quando mi chiamano dalla portineria per avvertirmi che due turisti tedeschi, finiti chissà come nel parcheggio dell'azienda, nel tentativo di uscire dopo essersi resi conto di aver sbagliato, mi hanno battuto l'auto! Eh son soddisfazioni! Tra circa duecento macchine...giusto la mia...l'eletta! E pensare che in quel box lì l'auto non ce la lasciavo dalla primavera scorsa, preferendo i posti sotto gli alberi per trovarla più fresca durante l'estate!

La fortuna sarà anche cieca ma come si dice...la sfiga ci vede benissimo!

Ma nella sfiga alla fine non mi posso neanche lamentare più di tanto.

Per quello che poteva essere, me la sono cavata senza ammaccature, solo con una

“decorosa” scrostata di vernice per la modica spesa di 300 soldini (o_0) ma più che altro devo ringraziare il cielo che la coppia di tedeschi è stata di un’educazione e correttezza non facili da trovare al giorno d’oggi.

Marito e moglie avrebbero potuto tranquillamente lasciarmi coi danni ed andar via (fosse stato qualcuno dell’azienda sarebbe andata sicuramente così, visto che è già risuccesso in passato) e invece non solo hanno segnalato l’accaduto ma mi hanno anche già rimborsata con un bonifico bancario appena avuto il preventivo dell’autocarrozzeria.

Attenti a quei due sì...ma alla fine ci credete se vi dico che mi facevano anche un po’ tenerezza? Pure per loro, in vacanza, non è che sia stato un lunedì troppo rosa!

Ma adesso stiamo attenti ad altri due soggetti, molto più piacevoli e molto più golosi.

Che ne dite, vi va l’idea?

Frollini più ripieno, ciascuno con una piccola sorpresa.

Lo spunto l’ho preso dai frollini alla crème fraiche di I.Chovancova a cui ho apportato, come di routine, qualche leggera modifica: sostituzione di parte della farina 00 con farina di riso e soprattutto della crème fraiche (o panna acida) con lo yogurt greco e aggiunta alla marmellata di una generosa manciata di cocco rapè.

Cosa posso dirvi del risultato?

Soltanto...**“occhio” a quei due!** Perché uno tira l’altro...e l’altro...e l’altro...



[liberamente adattata da “Biscotti” di I. Chovancova]

“OCCHIOLINI” ALLO YOGURT

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	60 minuti
Porzioni	6 persone

Ingredienti per 12 sandwich biscotto

per i biscotti

- 220 gr di farina 00
- 50 gr di farina di riso
- 70 gr di zucchero
- 80 gr di burro salato
- 2 tuorli
- 75 gr di yogurt greco
- scorza grattugiata di limone
- $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di lievito

per farcire

- marmellata di sambuco q.b. (o frutti di bosco)
- farina di cocco q.b.

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il lievito e sfarinarle con il burro a tocchetti.
2. Aggiungere lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e mescolare.
3. Unire il tuorlo, lo yogurt e lavorare quel tanto che basta a formare una palla.
4. Avvolgere la pasta nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per almeno un'ora.
5. Trascorso il riposo, stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di pochi mm e ritagliarla con un taglia biscotti circolare o rettangolare a piacere.
6. Con un taglia biscotti più piccolo incidere una figura a piacere sulla metà dei biscotti ottenuti.
7. Disporre i biscotti su una placca foderata di carta forno e cuocere a 180°C per circa 15 minuti, fino a che la superficie diventa leggermente dorata.
8. Sforare e lasciar raffreddare su una gratella.
9. In una ciotolina mescolare la marmellata di sambuco con qualche cucchiaino di farina di cocco, secondo i gusti, e con questa spalmare la superficie dei biscotti interi.
10. Coprire con i biscotti incisi e spolverare a piacere di zucchero a velo.



Buona pausa golosa a tutti, alla prossima ^__^