

Striped icebox cookies. Something Red: (ri)Voglio la bilancia...



...disperatamente!

Perchè? Semplice...ho bisogno di certezze!

Se qualcuno centinaia di anni fa si prese la briga d'inventare quell'aggeggio, servirà pure a qualcosa...o no?

E se alla fine del '700 venne introdotto il sistema metrico decimale forse servirà pure quello...forse!

Che siano grammi, once o libbre ma diamine **VOGLIO** un'unità di misura oggettivamente quantificabile! Con la tazza ci prendo il latte, il cucchiaino lo uso per la minestra ma non chiedetemi di farci una torta perchè perchè perchè.... perchè mi si rizzano tutti i capelli, ecco PERCHÉ'!

Scusate lo sfogo ma quando vedo le ricette scritte in Cup&Spoon perdo la ragione! Anche se non perdo il senso della sfida e la voglia di sperimentare.

E nell'ultimo libro arrivato, Cookies di Martha Stewart, da sperimentare c'è davvero tanto, a dispetto del rompicapo delle conversioni, compresi inches e gradi F° tanto per non farsi mancare nulla.

E così è cominciata l'avventura di questi Striped Icebox Cookies...delirio!

Con calma e con pazienza (paroloni!) mi sono fatta la lista di conversione ingredienti aiutandomi con queste tabelle e mi sono messa all'opera ma...ohi ohi...la pasta era incredibilmente morbida.

Mi aspettavo una frolla e invece era un composto quasi lavorabile al cucchiaino! Panico da conversioni, ho aggiunto un altro po' di farina ma nada, sempre troppo morbida per poter essere stesa col matterello.

Di fronte al dilemma "aggiungere o no altra farina? Sarà giusta o doveva essere più soda?" ho deciso di rischiare, non senza aver prima lanciato una bella sequela di impropri.

Forse andava bene così, visto che si parlava di carta pergamena tra cui stendere la pasta...forse!

Con un pizzico di fortuna sono riuscita a tirare i 4 rettangoli ma, sfiga, posto sufficiente in freezer non ne avevo e così li ho splittati a due a due tra frigo e congelatore. Ma col senno di poi...**FATE** spazio in freezer, il frigo non è sufficiente a rassodare bene l'impasto, neanche prolungando il tempo di permanenza! E **NON** sovrapponete le sfoglie se non volete ritrovarvi con una pila incollata che se si stacca si rompe e se non si rompe non si stacca!

Insomma alla fine, tra una peripezia e l'altra, ce l'ho fatta ad infornare i miei cookies e mi son presa la mia rivincita sulle cups ma la cavia è avvisata!

Questi biscotti andranno centellinati e gustati in religioso silenzio perchè prima di rimetterci mano ho bisogno di una lunga pausa di riflessione!

Una cosa però ve l'assicuro...**NE E' VALSA LA PENA.**

Ed ora vado a studiarmi un po' di teoria su Cup&Spoon che siamo solo all'inizio!



[Ricetta adattata da Cookies di M. Stewart; qui la ricetta della marmellata di banane e frutti di bosco]

STRIPED ICEBOX COOKIES

Tempo di preparazione	2 ore
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per circa 35-40 biscotti

per il ripieno

- $\frac{3}{4}$ di tazza di ciliegie disidratate (100 gr di cranberries secchi)
- $\frac{1}{3}$ di tazza di marmellata di ciliegie o altra marmellata di frutti rossi (ho usato la mia marmellata di banane e frutti di bosco)
- 1 cucchiaino di zucchero (omesso)
- $\frac{1}{8}$ di cucchiaino da tè di estratto di mandorle (io 5 mandorle amare)

per la pasta

- 1 $\frac{1}{4}$ di tazza di farina 00 (165 gr; io ne ho messi 190 gr)
- $\frac{1}{2}$ tazza di farina di mais fioretto (90 gr)

- $\frac{1}{2}$ tazza di burro a temperatura ambiente (113 gr pari a 1 stick)
- 1 tazza di zucchero (sarebbero 210 gr; io ne ho messi solo 125 gr)
- 1 uovo grande
- 1 cucchiaino da tè di estratto di vaniglia (ho usato i semi di una bacca)
- 1 cucchiaino da tè di lievito
- $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di sale fino

Procedimento

1. Preparare il ripieno. Tritare nel mixer la marmellata, la frutta disidratata e lo zucchero (io non l'ho messo ma ho aggiunto le mandorle amare) fino a che il tutto sia ridotto ad una purea.
 2. Trasferire in un pentolino, portare ad ebollizione a calore medio, mescolando di tanto in tanto, togliere dal fuoco, unire l'estratto di mandorle (omesso; avevo aggiunto le mandorle amare) e lasciar raffreddare completamente.
 3. Preparare la pasta. Setacciare insieme le farine con il lievito e il sale.
 4. Montare con le fruste elettriche il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice, quindi ed incorporare l'uovo e la vaniglia.
 5. Ridurre la velocità ed unire il mix di farine, mescolando quel tanto che basta perché il tutto sia amalgamato.
 6. Trasferire la pasta sulla spianatoia e dividerla in 4 parti uguali.
 7. Stendere un pezzo di pasta tra due fogli di carta forno in un rettangolo dello spessore di circa $\frac{1}{2}$ cm (io l'ho steso un po' troppo sottile, ho sbagliato la conversione inch-cm).
 8. Ripetere l'operazione per gli altri tre pezzi di pasta rimasti.
 9. Trasferire le sfoglie con tutta la carta in una teglia da forno e porre in congelatore per 30 minuti.
 10. Assemblare i biscotti. Rimuovere la carta forno da una sfoglia di pasta, spalmarvi sopra un terzo del ripieno in maniera uniforme, coprire con un altro rettangolo e rimuovere la carta. Ripetere con il ripieno ed i rettangoli di pasta rimasti, lasciando l'ultimo "libero".
 11. Coprire con della pellicola e congelare per 1 ora.
- Preriscaldare il forno a 175°C.
12. Tagliare la pasta in blocchi rettangolare, quindi tagliare ciascun blocco a fette di circa $\frac{1}{2}$ cm di spessore.
 13. Trasferire i biscotti su una teglia foderata di carta forno lasciandoli abbastanza distanziati uno dall'altro e infornare per circa 12-15 minuti fino a che i bordi saranno leggermente dorati, ruotando la teglia a metà cottura.

14. Lasciar raffreddare su una griglia.

Note

* Ho quasi dimezzato la dose di zucchero della frolla perché mi sembrava davvero esagerata. Per i miei gusti il tutto è già sufficientemente dolce così e forse azzarderei anche con solo 100gr di zucchero.

* Mi aspettavo che la pasta fosse simile ad una frolla come consistenza invece è estremamente morbida ed appiccicosa tanto che è impossibile stenderla con il matterello senza i fogli di carta forno.

* Il passaggio in frigo NON è sufficiente a rassodare la pasta in maniera tale da renderla gestibile per la farcitura e il taglio dei biscotti. E' NECESSARIO il passaggio in freezer.

* Non sovrapporre le sfoglie di pasta una sull'altra, neanche intervallate di carta forno. Si staccano con molta difficoltà.

* I biscotti sono morbidi appena sfornati ma rassodano raffreddando. Tuttavia, a seguito della farcitura, la pasta torna ad essere una "frolla" morbida con il riposo.

* I biscotti si conservano a temperatura ambiente in un contenitore a chiusura ermetica fino a 2 settimane (da me non sono arrivato oltre il terzo giorno!).



Le spine stanno pian piano scomparendo.

Grazie di cuore, un abbraccio a tutti e alla prossima...