

Gallette sarde: breakfast time



...MY LOVE!

Sì...my love...perchè la colazione è sicuramente il pasto più importante della giornata, quello che preferisco, quello in cui ci si può concedere anche qualche piccolo sgarro e a cui non potrei mai rinunciare anche se per buona parte della settimana si riduce ad essere davvero "fast" con uno yogurt consumato quasi al volo in ufficio insieme a un frutto e un po' di cereali.

Ma poi finalmente arriva il week end e allora dal break"fast" si passa finalmente al break"**SLOW**" con la tavola apparecchiata, l'odore del caffè che si spande per la casa e magari anche la mia tazza preferita a farmi compagnia.

Che poi in verità non è una tazza ma una ciotola perchè (sono strana, lo so!!!) bere il latte afferrando la tazza per il manico non mi dà la stessa sensazione di "comfort" che mi trasmette invece "abbracciare" la ciotola con entrambe le mani, quasi a voler coccolare quel contenuto bianco facendosi coccolare nello stesso

tempo! Chi mi capisce è bravo :))!

E sapete quel'è la mia colazione coi fiocchi la domenica mattina?

Non una mega brioche super farcita nè un trancio di torta super golosa ma semplicemente latte e biscotti...quelli buoni, rustici e inzupposissimi che profumano tanto di casa e di nonna.

E' questa la colazione che mi fa sentire davvero coccolata e mi rimette in pace con me stessa e col mondo.

Innamorata dei miei biscotti al profumo di limoncello, ero poi stata conquistata da queste piccole inzuppose delizie allo yogurt che tanto mi avevano ricordato i biscotti della nonna.

Ma l'inconveniente (se così possiamo dire) di entrambe le ricette è il riposo della pasta.

E allora, se il tempo è tiranno e di aspettare non ce n'è...che si fa...si rinuncia alla colazione?

GIAMMAI ^__^

Basta cercare un po' e come dal cilindro magico ecco spuntare dal blog di Morena le gallettine perfette per una colazione coi fiocchi.

Provare per credere, solo un'oretta e i vostri biscotti saranno già sfornati pronti a stregarvi come lo sono stata io, che in poco più di una settimana li ho fatti ben tre volte ^__^

Allora sempre lì?

Io vi lascio la ricetta con le mie piccolissime variazioni e voi forza, via a prendere il pacco della farina...



[ricetta adattata da qui]

GALLETTE SARDE

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	–
Porzioni	5-6 persone

Ingredienti per circa 20 biscotti grandi

per i biscotti

- 250 gr di farina 00 (io 125 gr di farina 00 + 125 gr di farina di kamut)
- 85 gr di zucchero (ho ridotto a 75 gr)
- 38 gr di strutto (o burro; io ho messo 25 gr di olio di semi di mais)
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 7,5 gr di ammoniaca per dolci (ne ho usati solo 5 gr)
- scorza grattugiata di limone
- scorza grattugiata d'arancia
- latte q.b.
- sale

per la copertura

- 1 albume
- zucchero semolato

Procedimento

1. Sbattere l'uovo intero e il tuorlo con lo zucchero, quindi aggiungere l'olio e l'ammoniaca sciolta in un cucchiaino di latte, amalgamando bene.
2. Unire le farine setacciate con un pizzico di sale, la scorza grattugiata degli agrumi e lavorare come per la frolla, fino ad ottenere una pasta liscia.
3. Se l'impasto risultasse troppo duro aggiungere pochissimo latte (io ne ho messo circa un altro cucchiaino, oltre a quello in cui avevo sciolto l'ammoniaca perchè la farina di kamut assorbe di più ma potrebbe anche non servire).
4. Stendere la pasta con il matterello ad uno spessore di circa 1 cm (io un po' meno), ritagliare i biscotti nelle forme preferite e trasferirli sulla placca rivestita di carta forno, lasciandoli ben distanziati.
5. Spennellare la superficie con l'albume leggermente sbattuto, cospargere di zucchero semolato e infornare a 180°C per circa 15 minuti, fino a che risulteranno

dorati.

6. Lasciar raffreddare su una gratella per dolci e...via con l'inzuppo!

Note

* Ho provato le gallette in tre versioni: con lo strutto (come da ricetta originale), con il burro (eventuale sostituzione suggerita da Morena) e con l'olio. Tra la versione con lo strutto e quella con l'olio non saprei quale scegliere mentre non mi ha convinta troppo la versione con il burro.

* Se volete un consiglio spassionato, cedete allo strutto una volta tanto. Non è quel "demonio" che sembra e in fondo ce ne vogliono solo 75 gr su 500 gr di farina, una qt irrisoria se pensiamo ai 300 gr circa di burro per 500 gr di farina dei classici frollini al burro! E conosco qualcuno che mangerebbe anche quelli a colazione...a valanghe!

* Non lasciatevi spaventare dall'ammoniaca e non sostituirla con il lievito chimico. Il risultato NON ha confronti in termini di friabilità, inzupposità dei biscotti e conservabilità, se mai ce ne fosse bisogno! La trovate ormai in quasi tutti i supermercati e sicuramente in farmacia. Vi basterà chiedere del **CARBONATO d'AMMONIO** o **AMMONIACA** per **USO ALIMENTARE**. Quindi NON avete scuse!



E voi...qual è la vostra colazione preferita?

Un abbraccio, buona settimana a tutti e...buon S. Valentino ^__^

P.S. vista l'occasione, oggi sarebbero stati più indicati questi cioccolatini ma come si dice...al cuor non si comanda! E nulla vieta che quella di domani possa diventare una colazione romantica anche con degli inzupposi biscotti.