

Cookies al pepe e cioccolato di M. Stewart: che peperino!



Ohì ohì! E' proprio vero...non c'ho più il fisico!

L'età avanza e le mie capacità di resistenza sono sempre più ridotte!

Non ricordavo mica di quanta energia e vitalità possono essere dotati i bambini a 4 anni?

Un altro pomeriggio come quello passato in compagnia della bimba di una mia amica e potrei aver bisogno di qualche pezzo di ricambio!

E pensare che una volta mi sarebbe anche piaciuto fare la baby sitter!!!

Dopo un primo momento in cui la timidezza ha fatto da padrona, durato il tempo di chiedere a M.

"come ti chiami?" "ma che bel nome da signorina!"

e si è scatenato il ciclone!

Nell'arco di un paio d'ore siamo passate in ordine sparso

– dalla "pittura"

"teni, pendì tetto foglio che facciamo un diseggggno"

ecco sì...FACCIAMO...chè io non mi ricordo più neanche come si tiene in mano la matita!!!

– ai *giochini al computer*

io a 4 anni neanche sapevo cosa fosse un computer! Oh oh...ma piuttosto...esistevano già?!?!? Dubbio amletico!

– ai libri di favole con le figure 3D...fortissimi! Per uno di quelli vorrei tornare bambina anch'io.

“sediti ki che ti racconto una storia”...te capì? La piccirilla...mi racconta la favola...lei a a me!

– alle *costruzioni Lego*, mitiche e per fortuna intramontabili
per finire, *dulcis in fundo* con

– la *musica*! E che musica!

Mi ha letteralmente trascinata al pianoforte, m’ha messo in mano carta e penna e...

“io compono e tu ‘chivi. Accotta bene però, no baia’e”

Ok capo, ci provo!!!!!!!!!!!!

E composta la musica, bisognava pure ripetere, mica come Paganini.

Ovviamente con qualche “bacchettata” perchè non ero stata troppo attenta!

“no così! Senti...così”!

Ahi voglia la mamma a dire “lascia stare la Fede, dai fai la brava e gioca un po’ per conto tuo”.

“No ma vedi che si divette! Vero che ti divetti a gioca’e co’me?”

E mi guardava con due occhioni così dolci che sarebbe stato praticamente impossibile dirle di no.

Ma **che peperino**!

A me di peperino sono rimasti solo i biscotti...sgranocchiosi, cioccolatosi e con quel pizzico in più che...uno tira l’altro, chevelodiaffà!

Direttamente dalla maga dei Cookies – Martha Stewart con un leggero, leggerissimo zampino. Te pareva!



[ricetta adattata da “Cookies” di Martha Stewart]

COOKIES AL PEPE E CIOCCOLATO

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura	10 minuti
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	8-10 persone

Ingredienti per circa 35 biscotti

- 1 $\frac{1}{2}$ di tazza di farina 00 (200 gr)
- $\frac{3}{4}$ tazza di cacao amaro (85 gr)
- $\frac{3}{4}$ tazza di burro a temperatura ambiente (165 gr pari a 1 $\frac{1}{2}$ stick)
- 1 tazza di zucchero (sarebbero 200 gr; io ne ho messi 150 gr)
- 1 uovo grande
- $\frac{1}{4}$ di cucchiaino da tè di pepe nero finemente macinato più un po' per spolverare (io ho usato un mix di pepe 4 stagioni: nero, bianco, verde e rosa)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di cannella in polvere
- 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di estratto di vaniglia
- 1 cucchiaino + 1 cucchiaino da tè di caffè solubile in polvere
- $\frac{1}{4}$ di cucchiaino da tè di sale
- zucchero granulato q.b.

Procedimento

1. Setacciare insieme in una ciotola farina, cacao, pepe, sale, cannella e polvere di caffè (ho pestato il caffè solubile nel mortaio per averlo in polvere fine).
2. Con le fruste elettriche montare insieme a media velocità il burro morbido e lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice, ma senza montare. Incorporare l'uovo e la vaniglia, poi ridurre la velocità al minimo e aggiungere il mix di farina.
3. Lavorare giusto il tempo necessario ad amalgamare il tutto.
4. Con la pasta (che sarà molto morbida, ma non appiccicosa ndr) formare un rotolo del diametro di 5 cm circa e avvolgerlo in carta pergamena (io ho usato la pellicola per alimenti).
5. Lasciar riposare in frigo per almeno un'ora o anche tutta la notte (ho preferito la seconda opzione).
6. Trascorso il riposo, rimuovere il rotolo dalla pellicola e lasciare che si ammorbida leggermente a temperatura ambiente per 5 minuti.
7. Rotolare il rotolo (!) nello zucchero semolato, premendo delicatamente perché aderisca alla pasta, trasferirlo su un tagliere e tagliarlo a fette di circa 5 mm di spessore.
8. Disporre i biscotti su una placca rivestita di carta forno, distanziandoli leggermente, spolverare la superficie con del pepe macinato fresco e riporre in

frigo per un'oretta (infornati freddi, i biscotti manterranno meglio la forma in cottura).

9. Infornare a 175°C per circa 10 minuti (a me son serviti 12-13 minuti, regolarsi in base al proprio forno), fino a che, premendo delicatamente, faranno una leggera resistenza al centro.

10. Trasferire i biscotti su una griglia e lasciarli raffreddare completamente.

Note

I biscotti si conservano a temperatura ambiente in un contenitore ermetico fino a 3 giorni.



ma vi assicuro che spariscono assai prima!

Soprattutto se fuori c'è neve e la voglia di una dolce coccola si fa sentire insistente.

E da voi...che tempo fa?

Un bacio a tutti, alla prossima...