

Biscotti con farina di castagne, riso e zucchero muscovado: let me smile!



Di farina nel sacchetto n'è avanzata in quantità
ci vorrebbe qualche idea...oh perbacco che si fa?
D'imbuttare la tortiera oggi voglia non ne ho
mr cake m'ha già aiutata,
già lo so...non cederà! E difatti:
"no, ciccina...oggi in ferie me ne sto,
che di caldo ne son pieno e di fresco ho voglia un po'!"
Hai capito il fannullone, che mi lascia su due piedi
ma se spera molli tutto ahi ahi ahi se la vedrà!
Un fido amico è già arrivato a rimpiazzar lo sfaticato
"forza dai ti aiuto io, ma ci vorrebbe un che di brio.
Sai lo dice anche la Mary e queste cose lei le sa,
basta un po' di zuccherino e gran figura si farà.
Allor sei pronta a cominciare?
Forza dai facciamo in fretta
c'è una piccola sorpresa qui già pronta che ti aspetta.
Dal sorriso al broncio scuro con un click io passerò
ma pur sempre volentieri allo sgranocchio cederò.

E se con dei bei colori mi vorrai poi decorare
impasta il doppio, non sbagliare...
tutti mi vorran mangiare”

Tralasciando la descrizione della cucina reduce dall’impresa “decorazione (uhhhhh parolone!) a colori” (per la serie “come trasformare un mezzo albume in un’arma di distruzione di massa!”) e delle scene fantozziane per formare 4 conetti di carta forno che mi hanno tenuta impegnata ben 20 dico 20 minuti (roba che la mia “nipotina di 4 anni” ne avrebbe fatti il doppio in un quarto del tempo, sono sicura!!!!) è stato proprio un bel pomeriggio.

SMILE and LIFE WILL SMILE ^_^



BISCOTTI CON FARINA DI CASTAGNE, RISO E ZUCCHERO MUSCOVADO

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	60 minuti
Porzioni	5-6 persone

Ingredienti per circa 25 biscotti

- 125 gr di farina di riso
- 75 gr di farina di marroni (o di castagne)
- 25 gr di amido di mais
- 75 gr di zucchero muscovado (per me Mauritius Muscovado BRONSugar di D&C)
- 1 uovo
- 80 gr di burro
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito

- sale

Procedimento

1. Lavorare a crema il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungere l'uovo leggermente sbattuto e lasciar assorbire.
 2. Unire quindi le farine setacciate insieme con il lievito e lavorare velocemente compattando il tutto.
 3. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo almeno un'ora.
 4. Stendere la pasta allo spessore di 0,5 cm e ritagliare i biscotti nelle forme preferite.
 5. Allinearli sulla placca foderata di carta forno e cuocere a 180°C per circa 12-15 minuti (regolarsi in base al proprio forno).
 6. Sforare e lasciar raffreddare su una gratella.
- Decorare a piacere con la glassa colorata.

Note

La farina di marroni è più dolce rispetto alla farina di castagne che, al contrario, presenta un retrogusto amarognolo abbastanza accentuato.

Se si usa farina di castane conviene aumentare a 90 gr la dose di zucchero.



Con questa ricettina allegra e zuccherina partecipo al contest di Letizia "A prova di bimbo"



Un abbraccio a tutti, buona settimana ^_^

Federica