

Spirali di frolla al caffè: a me gli occhi!



**“Guardami! Guardami! Guardami!
Aprirai gli occhi solo quando lo dirò ioooooo...”!!!**

Ma ve lo ricordate Giucas Casella e il suo tormentone degli anni '80?

Io ero ancora “giovane” a quei tempi (bei tempi!) ma non lo potevo soffrì!

Già sono sempre stata un po' fumina ma quel suo parlare “arrotolato” e quell'aria da “c'ho i poteri paranormali” mi facevano saltare i nervi e senza nulla togliere all'ipnositerapia, tutto mi dava l'idea di una gran bella bufala.

Eppure c'era anche chi continuava a guardare i suoi “spettacoli” imbambolato come un pollo, quasi pendendo dalle sue labbra.

E mi ricordo ancora di una mia ex compagna di scuola che una volta si era davvero convinta di non riuscire più a staccare le mani intrecciate sopra la testa! Se avesse avuto sotto gli occhi un bel vassoietto di biscotti lo so io come le si sarebbero staccate al volo per trasformarsi in famelici artigli!!!

All'ipnosi di Giucas, preferisco senza dubbio l'ipnosi dei biscotti!

Le girandole di frolla hanno sempre esercitato su di me un grosso fascino, come i

checkerboard cookies, biscotti da ammirare prima ancora di assaporare, biscotti che ti rapiscono con le loro geometrie e mentre continui a chiederti quale sarà il trucco per farli così perfetti, ne afferrì uno e poi un altro e un altro ancora...per carpire il “segreto” della loro forma!

Ma il segreto è che l'apparenza inganna e queste girandole, che già ti hanno stretta nelle loro spire, sono più facili a farsi che a dirsi.

**“Guardale guardale guardale...e smetterai di sgranocchiare
solo quando lo dirò iooooooooooooo...”**



Spirali di frolla al caffè

Tempo di preparazione	1 ora 30 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	4 ore
Porzioni	10-12 persone

Ingredienti per circa 50 biscotti

per la frolla bianca

- 200 gr di farina 00

- 50 gr di farina di riso
- 125 gr di burro salato
- 75 gr di zucchero di canna (per me Brasil BRONSugar di D&C)
- 1 uovo
- scorza grattugiata di limone

per la frolla scura

- 175 gr di farina 00
- 50 gr di farina di riso
- 25 gr di cacao amaro
- 125 gr di burro salato
- 75 gr di zucchero di canna (per me Brasil BRONSugar di D&C)
- 1 uovo
- 1 cucchiaino colmo di polvere di caffè (quella per la moka, NON caffè solubile)
- scorza grattugiata di limone

in più

- 1 albume per spennellare

Procedimento

1. Per la **frolla bianca**: “sabbare” insieme in una ciotola le farine (setacciate) con il burro freddo a tocchetti, aggiungere lo zucchero, l’uovo, la scorza grattugiata del limone ed impastate rapidamente quel tanto che basta a tenere insieme il tutto.
2. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigo almeno 3 ore (ma meglio prepararla la sera per il giorno dopo).
3. Procedere allo stesso modo per la **frolla al cacao**, setacciando in questo caso anche il cacao con le farine e aggiungendo la polvere di caffè insieme allo zucchero.
4. Formare le **spiralì**. Stendere l’impasto bianco e quello nero in un rettangolo dello spessore di circa 2 mm.
5. Spennellare il rettangolo bianco con dell’albume leggermente sbattuto, sistemarvi sopra il rettangolo nero e premere leggermente affinché i due impasti aderiscano bene uno all’altro.
6. Spennellare d’albume anche la superficie del rettangolo nero, ritagliare i bordi con un coltello affilato, quindi arrotolare stretto con delicatezza dal lato corto.
7. Lasciar riposare in frigo per un’oretta in modo che l’albume indurisca, quindi tagliare il rotolo a fette dello spessore di circa 0,5 cm.
8. Sistemare i biscotti sulla placca foderata di carta forno e cuocere in forno

caldo a 200°C per circa 12-15 minuti (regolarsi in base al proprio forno), fino a che i bordi saranno leggermente dorati.

9. Sfornare, lasciar raffreddare su una griglia.

Note

* Per mantenere la forma del rotolo durante il riposo in frigo, evitando che si appiattisca nel punto di appoggio, infilarlo all'interno di un tubo di cartoncino. E' perfetto quello attorno a cui è avvolta la carta assorbente da cucina; la prossima volta che terminate il rotolo NON buttatelo via. Martha Stewart docet!

* I biscotti si conservano per qualche giorno in una scatola a chiusura ermetica.



Un abbraccio a tutti, alla prossima...