

Biscotti al marzapane e cocco: consumare preferibilmente entro...



Certo che se questa fosse stata la dicitura sulla scatola...i biscotti in questione avrebbero fatto una brutta fine dal tempo che giacciono in archivio!

Le giornate volano via in fretta, le "priorità" cambiano da un momento all'altro e la primavera che era nell'aria è ormai agli sgoccioli senza che mi sia accorta o quasi del suo passaggio.

A parte l'ultima settimana, per il resto io l'ho incrociata davvero molto poco. E voi, siete stati più fortunati?

Ieri mi sono divertita a scoprire che idea vi eravate fatti sui biscotti in questione e devo ammettere che...non siete stati bravi per niente! Anche se una pulce nell'orecchio per i prossimi esperimenti qualcuno me l'ha messa.

Acqua acqua acqua!

Ma con tutta quella che è venuta giù tra aprile e maggio – direte voi – come faceva ad essere fuoco?

Certo, se la mettete così, non posso darvi torto!

Io però un indizio da quel dì ve l'avevo lasciato.

Eh già, l'avanzo di quel panetto di pasta di mandorle è finito proprio in biscotti.

L'idea dei biscotti al marzapane, adocchiati sul libro d'oro mi frullava per la testa da un tot ma quella ricetta era un po' scarsina di pasta di mandorle per la

quantità che avevo da smaltire e così...ci ho messo lo zampino e l'ho rimaneggiata un po'!

Strano eh, non lo faccio mai!!!

Beh, insomma, poche chiacchiere che intorno alla ricetta ci ho girato già abbastanza. Passiamo ai fatti!

Pronti con carta e penna?



Biscotti al marzapane e cocco

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	1 ora
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per circa 25-30 biscotti

- 200 gr di farina
- 50 gr di farina di cocco
- 1 uovo
- 100 gr di burro
- 125 gr di pasta di mandorle
- 50 gr di zucchero (facoltativo)
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito per dolci

- sale

Procedimento

1. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere anche la farina di cocco, un pizzico di sale e mescolare.
2. Aggiungere il burro freddo a dadini, la pasta di mandorle a pezzetti e “sabbiare” il tutto con la punta delle dita.
3. Unire eventualmente lo zucchero, aggiungere l’uovo leggermente sbattuto ed impastare velocemente compattando il tutto.
4. Avvolgere la pasta nella pellicola e lasciarla riposare in frigo per un’oretta.
5. Stendere la pasta allo spessore di 0,5 cm, ritagliare i biscotti nelle forme preferite e trasferirli sulla placca foderata di carta forno.
6. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 12-15 minuti (regolarsi in base al proprio forno) fino a che saranno leggermente dorati.
7. Sforare e lasciar raffreddare completamente su una griglia.

Note

- * Per i biscotti potete usare della pasta di mandorle già pronta o prepararla da voi con la vostra ricetta preferita.
- * Io non ho aggiunto zucchero; i biscotti sono risultati appena appena dolci, perfetti per i miei gusti ma con l’inconveniente de “uno tira l’altro non smetto di sgranocchiare”! Se preferite un gusto più dolce, aggiungere la dose di zucchero indicata alla farina sabbiata con il burro, prima di unire l’uovo.



Un abbraccio e buona settimana a tutti.