Biscotti anguriotti. Te la do io la "therapy"!



Che io non sia molto equilibrata e che nei periodi di maggiore stress rasenti la follia l'ho sempre sostenuto ma forse…concedetemelo…chi ha pensato ad una "cascata" di serpenti addosso come "terapia relax" qualche rotella fuori posto più di me se l'è conquistata di sicuro!

Al confronto, la terapia dell'altra mano per bloccare la rabbia è acqua fresca! Quando ho sentito la notizia in macchina alla radio, giuro che se non fossi stata ferma al semaforo avrei tamponato qualcuno.

A quanto pare, la proprietaria israeliana di un centro benessere ha pensato bene di utilizzare dei serpenti per i massaggi, quelli più grandi per un massaggio profondo, mentre i più piccoli per un tocco più leggero.

Questa moda, arrivata fino a Mosca, sembra stia riscuotendo anche grosso successo tra le signore benestanti che sborsano addirittura fior di quattrini per un'ora di "snake therapy".

Io mi sento male solo a vedere serpenti stampati sulle pagine di un libro (non vi

dico il patimento per studiare il capitolo sui rettili a scuola), figuriamoci a farmeli mettere addosso. Altro che relax, come minimo mi verrebbe un infarto!

Beh…forse a quel punto…più rilassata non potrei essere!

Ma allora sapete che vi dico?

Mi tengo lo stress e lo combatto con la mia terapia preferita, la "COOKIE THERAPY" specie se c'è da giocare un po' con le formine come per questi anguriotti.

Non sono un modo delizioso per festeggiare l'estate?

La fonte di ispirazione è stata lei, l'araba più simpatica del web, anche se poi ci ho messo lo zampino rimaneggiando la frolla sulla base della **pate à foncer** di M. Roux.

E vi assicuro che la terapia funziona, prima ma soprattutto dopo, quando vi troverete a sgranocchiarli comodamente accoccolati sul divano insieme ad una bella tazza di caffè, latte, cappuccino, o ad un ottimo tè nero come Earl Grey Hampstead Tea di D&C.

Allora vi ho convinti a mettere le mani in pasta per il vostro relax?

P.S. mi sorge il dubbio che la "folle" signora israeliana abbia visto via satellite troppe prove di coraggio a "Ciao Darwin".

Fossi in Bonolis le chiederei i diritti d'autore!!!

Biscotti anguriotti

Tempo di preparazione 1 ora minuti
Tempo di cottura 13 minuti
Tempo passivo 3 ore

Porzioni 6-8 persone

Ingredienti per circa 30 biscotti

- 250 gr di farina 00 + un po'
- 125 gr di burro leggermente salato
- 10 gr di Stevia Misura di D&C (o 90 gr di zucchero)
- 1 uovo
- 40 ml di latte
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- ½ cucchiaino di lievito per dolci
- coloranti alimentari rosso e verde
- scagliette di cioccolato fondente (io ho usato Chocaviar Venchi) e semi di sesamo bianchi per fare i semini

Procedimento

- Setacciare la farina con il lievito.
- 2. Montare il burro morbido con la stevia, aggiungere l'uovo, l'estratto di vaniglia, la farina e il latte a filo. Lavorare quel tanto che basta ad amalgamare tutto.
- 3. Dividere l'impasto in 3 parti, una più grande (circa la metà) e due più piccole (circa $\frac{2}{3}$ e $\frac{1}{3}$ della metà rimasta).
- 4. La parte più grande andrà colorata di rosso, quella media resterà bianca, la più piccola andrà colorata in verde.
- 5. Unendo i coloranti (INDOSSARE GUANTI USA E GETTA per fare questa operazione!) sarà quasi sicuramente necessario aggiungere un po' di farina per riportare gli impasti alla giusta consistenza.
- **6.** Avvolgere i 3 panetti con pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno un paio d'ore.
- 7. Con il panetto rosso formare un cilindro di circa 9 cm di lunghezza.
- 8. Stendere SU CARTA FORNO (sarà più facile avvolgere) il panetto bianco in un rettangolo di 9 cm di larghezza, posizionarvi al centro il rotolo rosso e avvolgere ben stretto il bianco sul rosso, sigillando bene la chiusura.
- 9. Stendere anche il panetto verde SU CARTA FORNO in un rettangolo largo 9 cm e avvolgerlo stretto al cilindro già formato.
- 10. Compattare il rotolo triplo strato ottenuto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo almeno 4-5 ore.
- 11. Quando perfettamente duro, tagliare il rotolo a fette di circa 8-10 mm di spessore e sistemarle man mano su una placca foderata di carta forno.
- 12. Con l'aiuto di una pinzetta attaccare i pezzetti di cioccolato che saranno i semi neri; spargere qualche seme di sesamo per i "semini bianchi" e premerli leggermente con il polpastrello.
- 13. Riporre in frigo per una mezz'oretta abbondante, quindi infornare a 180°C per circa 12-13 minuti.
- 14. Sfornare, con l'aiuto di un coltello ben affilato, dividere subito ciascuna fetta a metà e lasciar freddare completamente su una griglia.

Note

- * I biscotti crudi possono essere congelati.
- * Non tagliare le fette troppo sottili.
- * Tagliare i biscotti appena sfornati; una volta freddi ri rischia di romperli.
- * Non tagliare i biscotti prima della cottura, rischiano di perdere la forma

(provato!).



Chi non muore si rivede…sarebbe il caso di dire!

Lo so, sono parecchio latitante in questo periodo, da qui e dai vostri blog, e mi dispiace. Diciamo che navigo in acque un po' agitate e per il momento va così.

Abbiate pazienza, spero torni la calma quanto prima!

Un enorme **GRAZIE**, un abbraccio a tutti e buon week end di relax.

Il mio sarà sicuramente "snake free"!!!