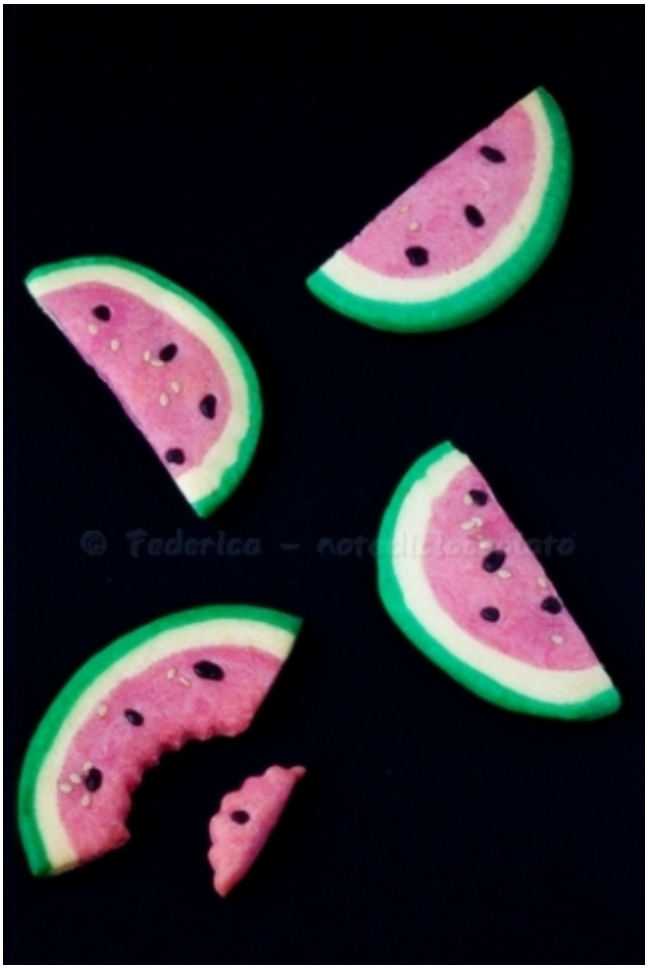
Biscotti anguriotti. Te la do io la “therapy”!



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

1. 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 ⅔ e ⅓ 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**"!!!