Biscotti all’orzo con farina di semola. Con un sorriso…



“Sorridi al sole che illumina la terra e fa germogliare la vita.
Sorridi al passero che si posa sul tuo davanzale
in cerca di poche briciole.
Sorridi al vecchio che ti regala i suoi saggi consigli
e aiuta la sua mano tremante ti benedirà.
Sorridi all’amico quando cerca il tuo sguardo
ti chiede aiuto e sicurezza.
Sorridi all’ammalato senza speranza,
il tuo sorriso sarà per lui la medicina più preziosa.
Sorridi al sorgere di ogni nuovo giorno
perché è un dono di Dio.
Sorridi al timido bocciolo di un fiore,
anch’esso ti annuncia il miracolo della vita.
Sorridi al frastuono dei bimbi,
essi sono la speranza di un mondo migliore.
Sorridi all’amore in qualunque forma si manifesti,
esso vince il tempo e lo spazio.
Sorridi davanti alle meschinità della gente senz’anima,
il tuo sorriso forse la farà ricredere
Sorridi quando ascolti note armoniose,
la musica è linguaggio universale.
Sorridi al tuo fratello dalla pelle più colorata,

è in tutto simile a te.
SORRIDI e troverai la pace nel tuo cuore e in quello degli altri.”
[Ishak Alioui]

E con poche parole e un largo sorriso oggi vi offro dei semplici, croccanti e sgranocchiosi biscottini ispirati ai suoi.
Ma come sempre c’è caduto lo zampino e i biscotti si sono abbronzati un po’!
Cacao?
Caffè?
Carruba?
E chi lo sa…scopritelo da soli!



Biscotti all’orzo con farina di semola

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 18 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 6-8 persone

Ingredienti per circa 30 biscotti

- 150 gr di semola rimacinata di grano duro
- 100 gr di farina 00 con amido
- 40 gr di olio di riso (in alternativa mais o girasole)
- 35 gr di zucchero di canna (per me Demerara BRONsugar di D&C)
- 1 uovo

- 10 gr di orzo solubile (sono circa 2 cucchiai non troppo pieni)
- 5 gr di Stevia Misura di D&C (o 40 gr di zucchero di canna)
- 3,5 gr di ammoniaca per dolci
- 2 cucchiai circa di latte
- 1 limone bio
- sale
- zucchero semolato e latte per la copertura

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con la stevia e un pizzico di sale.
2. Sbattere l'uovo con lo zucchero di canna, aggiungere un paio di cucchiai di farina e, una volta amalgamata, unire l'olio a filo, continuando a sbattere fino a che sarà del tutto assorbito.
3. Aggiungere il resto della farina, l'orzo solubile, l'ammoniaca sciolta nel latte e amalgamare il tutto velocemente come per la frolla.
4. Se il composto fosse troppo duro aggiungere ancora un po' di latte.
5. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno mezz'ora (io l'ho lasciato un paio d'ore).
6. Trascorso il riposo, formare i biscotti a piacere e disporli su una placca foderata di carta forno. Spennellarli con poco latte, cospargerli abbondantemente di zucchero semolato e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15-18 minuti (a seconda dello spessore).
7. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

In alternativa alla farina con amido, miscelare 70 gr di farina 00 con 30 gr di amido di mais o di frumento.



“Sorridi anche se il tuo sorriso è triste, perchè più triste di un sorriso triste c’è la tristezza di non saper sorridere” **[Jim Morrison]**

Un abbraccio a tutti, alla prossima…