

Biscotti rustici alla birra e amaretti: musica è...



Una domenica mattina come tutte le altre.

Appena le 6:45 e già sono in piedi.

La sveglia non suona nel week end ma è difficile mettere a tacere la sveglia biologica, puntuale più di un orologio svizzero.

Una domenica mattina che sembra come tutte le altre.

Ma in realtà è una domenica fuori del comune.

Nessun evento, nessuna occasione particolare in vista.

C'è qualcosa di ben più prezioso a renderla una domenica speciale.

L'essersi alzata col sorriso nel cuore, con quella predisposizione d'animo che ti fa dire:

oggi niente può andare storto, oggi niente e nessuno riuscirà a violare il mio buon umore!

Me la tengo stretta questa sensazione di pace e benessere interiore, è così rara da un po' di tempo a questa parte.

Una domenica mattina in cui ho voglia di lasciarmi cullare dalla musica, abbracciare dalle sue note e trasportare sulle ali della fantasia fuori del tempo

“Musica è
guardare più lontano e perdersi in se stessi
la luce che rinasce e coglierne i riflessi
su pianure azzurre si aprono
su più su i miei pensieri spaziano
ed io mi accorgo che
che
tutto intorno a me, a te
musica è...
...forse cambierà
nella testa della gente
la mentalità
di chi ascolta ma non sente
prima che il silenzio
scenda su ogni cosa
quel silenzio grande
dopo l'aria esplosa
**perché un mondo senza musica
non si può neanche immaginare
perché ogni cuore anche il più piccolo
è un battito di vita e d'amore
che
MUSICA E'”**
[“Musica è” – E.Ramazzotti]

Accompagnata da dolci melodie ne approfitto per dedicarmi ad uno dei miei passatempi preferiti, uno di quelli per cui il conto alla rovescia inizia già il lunedì sera!

Indovinato quale?

Biscotti biscotti biscotti a gogò e con una nota spumeggiante che mancava da un po'.

Unico avvertimento: **spariscono in un baleno e creano dipendenza.**

Ma io non c'entro...la “colpa” è tutta sua!

E se ve li gustate con un **bel sottofondo musicale**...che velodicoaffà?



[ricetta originale qui]

Biscotti rustici alla birra e amaretti

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo passivo	3 ore
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per circa 20-25 biscotti

- 125 gr di farina 00
- 125 gr di farina di farro bianca
- 2 tuorli
- 60 gr di granella di amaretti
- 75 gr di burro salato morbido
- 75 gr di zucchero di canna (per me Demerara BRONSugar di D&C)
- 60 ml di birra (ho usato la GUINNESS)
- 3 gr di ammoniaca per dolci

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con l'ammoniaca.
2. Montare il burro morbido con lo zucchero, unire i tuorli uno alla volta, metà della farina e la granella di amaretti. Versare lentamente la birra a filo, unire il resto della farina e lavorare velocemente fino ad ottenere un composto omogeneo. La pasta risulterà più morbida della normale frolla.
3. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e riporre in frigo per almeno un paio d'ore.
4. Riprendere l'impasto, con le mani leggermente infarinate formare della palline della dimensione di una noce e disporle man mano su una placca foderata di carta forno, ben distanziate fra loro.
5. Schiacciare i biscotti con i rebbi di una forchetta e riporli di nuovo in frigo a riposare in frigo per un'ora.
6. Infornare 180°C per circa 20-25 minuti, fino a che la superficie risulterà dorata. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.



Con questi biscotti un po' copiati un po' no partecipo a "Copia? Sì grazie!" il contest di Vale.



Last but **NOT THE LEAST**, ancora un super mega infinito **GRAZIE** a Simona e a Fissler per essere stata scelta tra le vincitrici de "Il forno delle Feste".

E' il caso di dire che il primo arrosto non si scorda mai!

Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^