

Frollini alla farina di carrube e cioccolato. Spara spara dritto qui!



No tranquilli!

Non mi sono alzata né con animo bellicoso né tanto meno con manie suicide!

Ho solo ceduto ad una tentazione.

Ad una delle tante.

A quell'aggeggio che ho ritenuto infernale per anni e per questo archiviato in qualche posto dimenticato, ma verso il quale ho continuato sempre a provare un'attrazione calamitosa.

A quell'aggeggio che chiamasi **sparabiscotti!**

E così alla fine ne ho ricomprata un'altra, una che fosse degna di questo nome e a cui valesse la pena concedere una seconda chance!

Ma che avventura!

Ordinata il 26 dicembre (quando si dice che non potevo proprio più aspettare!!!), sarebbe dovuta arrivare il 28 e già mi immaginavo un intero week end a sparare biscotti per ogni dove...

...ma...ma...ma...

...per la prima volta dopo anni di ordini su Amazon...

...**il pacchetto non arriva!**

Che faccio che non faccio, che faccio che non faccio, aspetto fino a lunedì 31 e

visto che di corriere nemmeno l'ombra decido di contattare il servizio clienti.
"Oggi è pure l'ultimo dell'anno, chissà **se** e **quando** mi risponderanno" penso tra me e me "pure io furba a fare ordini in giorni di fuoco!"
Ma fremo per avere quell'aggeggio in mano!
Ci credereste?
La risposta mi è arrivata nel giro di poco più di un'ora!
Mi dicevano di aspettare fino al 3 gennaio, avrebbero effettuato qualche controllo, e se il pacco non fosse stato consegnato per quella data avrebbero provveduto ad una seconda spedizione.
Arriva il 3 gennaio, della mia "arma biscottifera" neanche l'ombra.
Scrivo una seconda mail, seguita da rapidissima risposta, spedizione in serata e il mattino dopo – 4 gennaio – la sparabiscotti è finalmente nelle mie mani!
Gongolo come un bambino che scarta le strenne di Natale.
Pubblicità gratuita...sì...ma come faccio a non amare un servizio così?
Ora non mi resta che inaugurare il mio giocattolino nuovo di zecca con una ricetta ad hoc e parte la ricerca!
Beh ma...quasi quasi...potrei approfittare di quella adocchiata sul nuovo libro dell'**uomo in nero**!
Perchè no?
Se è fatta per la sac à poche andrà bene anche per la mia macchinetta!
Il solito zampino, qualche suggerimento scovato in rete per utilizzare al meglio l'arma golosa e via...si spara a gogò in una domenica mattina in cui la pioggia la fa da padrona e sottofondo musicale!
Tic...tic...
Track...Track...
Cambio trafilata...
Track...tic...
Tic...Track...
...noooooooooooooo!
Perché già finito?
All'ultimo "sparo" ci son rimasta male!
Sapete che vi dico?
Con la ricetta adatta e l'arma giusta, "sparare" biscotti va via che è un piacere.
La prossima volta col cavolo che dimezzo la dose, piuttosto la raddoppio :D!
Ho appena cominciato!
Solo un piccolo appunto all'**uomo in nero**.
Mio caro Maurizio, se il maestro Pina ha qualche "problemone" con i numeri e le misure di lunghezza, lei non è da meno con le dosi!!!
Ma siamo sicuri che 400 gr di farina ovvero circa **70 biscotti** bastino "**SOLO**" dico "**SOLO**" per 4 persone o_0?
Sono per una dolce pausa tè delle cinque o come sostituto del pranzo?
Ahhhh ma forse ho capito!
La dose per 4 era per 4 "**talpe**"!!!!



[ricetta modificata da "Frollini" di M.Santin; indicazioni per il temperaggio qui e qui]

Frollini alla farina di carrube e cioccolato

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	12 minuti
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	16 persone

Ingredienti

- 310 gr di farina 00
- 50 gr di maizena
- 40 gr di farina di carrube
- 250 gr di burro
- 90 gr di zucchero a velo
- 50 gr di zucchero a velo muscovado (io Mauritius Muscovado BRONSugar di D&C)
- 3 tuorli
- 1 uovo intero
- scorza grattugiata di limone

- fleur del sale (o sale normale)
- cioccolato fondente qb per la copertura (facoltativo)

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina 00 con la maizena e la farina di carrube, aggiungendo anche un pizzico di sale.
2. Montare il burro morbido con i due tipi di zucchero a velo fino ad ottenere una crema soffice.
3. Aggiungere i tuorli e l'uovo intero uno alla volta, facendo sempre ben assorbire, quindi incorporare il mix di farina e profumare con abbondante scorza grattugiata di limone.
4. Trasferire l'impasto nella sparabiscotti e "sparare" i biscotti direttamente sulla placca del forno
SENZA imburrare e **SENZA** carta forno: in questo modo la pasta si staccherà alla perfezione dalla sparabiscotti.
5. Far riposare i frollini in frigo per almeno 2 ore quindi cuocerli in forno caldo a 180°C per circa 12-13 minuti.
6. Lasciar riposare un paio di minuti sulla placca, quindi trasferirli su una griglia a raffreddare completamente.
7. A piacere rivestire i frollini per metà con del cioccolato fondente fuso e temperato.

Note

- * Lo zucchero a velo muscovado l'ho ottenuto macinando dello zucchero muscovado con il macinacaffè.
- * La farina di carrube (da NON confondere con la farina di semi di carrube, che è un addensante) si trova al NaturaSì.
- * In alternativa alla sparabiscotti, trasferire l'impasto in un sac à poche con bocchetta a stella o rigata da 10-12 mm.



Un abbraccio a tutte al prossimo..."sparo" :D!