Frollini alla farina di carrube e cioccolato. Spara 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 trafila…
Track…tic…
Tic…Track…
…noooooooooo!
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 "problemino" 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_O?
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 tuttie al prossimo…”**sparo**” :D!