

Biscotti “plum cake” di G. Pina. Datemi un martello...



**“Datemi un martello.
Che cosa ne vuoi fare?
Lo voglio dare in testa
A chi non mi va, sì sì sì...”**

Dio solo sa se lo vorrei un bel martello, ma grosso...grossissimo!
Con certe teste dure e perfide non si sa mai, meglio andarci giù pesante!
Ma visto che non si può, per il momento mi accontento di un paio di pinzette.
Quelle da sopracciglia.

Datemi un paio di pinzette e vi faccio il make-up al biscotto.

Dite che sto svalvolando?

Beh sì, un po' sì.

Merito anche di quella testa perfida di cui sopra.

Ma il make-up al biscotto l'ho fatto davvero.

Con le pinzette!

Sempre dal famoso “Manuale di pasticceria” di G.Pina, dopo i ciottoli con i problemi

di misura, sono stata rapita dai biscotti plum cake.

Nel mio immaginario (corretto) questi piccoli bocconcini, con la loro cupoletta bombata sormontata da una cascata di granella di zucchero, dovevano essere morbidosi al punto giusto, sotto una sottile crosticina croccante, e richiamare nel gusto l'intramontabile, classico quattro quarti alle uvette e canditi, salvo poi non avere i canditi!

Ma questa è un'altra storia e lì scatta lo zampino!

Dicevo...la granella di zucchero!

Appunto!

I quattro granelli che avevo nel barattolo non mi sarebbero di certo bastati.

Sono uscita apposta, di venerdì sera tardi, a comprarne una confezione.

Detesto arrivare al super quasi all'ora di chiusura ma...cosa non si fa per un biscotto!

Già, cosa **NON** si fa?

NON ci si dimentica poi l'agognata granella sul tavolo della cucina!

Per accorgersi di **NON** averla usata solo dopo aver sfornato la prima teglia di biscotti e già infornato la seconda.

A inguacchio compiuto!

E qui arrivano in scena le pinzette.

Quella granella ci **DOVEVA** finire sui biscotti, in tutti i modi!

Volete mettere quanto sia più fotogenico un bisco-plum cake "granellato" da uno "nudo"!

Pinzetta.

Barattolo di miele.

Granella di zucchero.

All'opera!

Come diceva la pubblicità di un cioccolato ai cereali?

Li attaccano uno per uno?

SI, uno per uno.

I granelli di zucchero intinti nel miele!

E mica penserete solo quei 4-5 biscottini della foto!

Noooooo!

TUTTI!

TRENTACINQUE biscotti tutti!

Ovviamente stando in piedi!

Perchè ritrovarsi poi con un bel mal di reni non ha prezzo!

Ma vuoi mettere la soddisfazione del make-up al biscotto?

E ora vi autorizzo a chiamare la neuro!

Prima però vi lascio la ricetta con lo zampino!

P.S. tanto per non creare equivoci, la testa perfida **NON** è la talpa.

Lui è talpa!



[ricetta modificata da "Dolci" di G.Pina]

Biscotti plum-cake

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo passivo	2 ore
Porzioni	6-8 persone

Ingredienti per circa 30-35 biscotti

- 140 gr di farina 00
- 40 gr di fecola di patate
- 120 gr di burro leggermente salato
- 80 gr di zucchero a velo (io di canna Demerara BRONsugar di D&C)
- 76 gr di tuorli (circa 4 medi)

- 50 g di uvetta sultanina
- 50 gr di arancia candita
- 20 gr di farina di mandorle (io ho usato 18 gr di mandorle amare)
- 10 gr di latte in polvere
- 4 gr di amaretto di Saronno
- 4 gr di miele d'acacia
- 2 gr di lievito per dolci (corrisponde a $\frac{1}{2}$ cucchiaino)
- scorza d'arancia grattugiata

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina con la fecola e il lievito, aggiungere le mandorle in polvere ed eventualmente anche un pizzico di sale nel caso si usi burro normale.
2. Montare il burro morbido in planetaria finchè diventa soffice.
3. Unire, sempre montando, il latte in polvere, lo zucchero a velo, il miele e la scorza grattugiata di mezz'arancia e lasciar incamerare aria.
4. Aggiungere uno alla volta, i tuorli FREDDI di frigorifero, lasciando ben assorbire dopo ogni aggiunta.
5. Unire le polveri alla massa montata, mescolando delicatamente.
6. Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungere l'amaretto, l'uvetta e l'arancia candita a cubetti piccoli.
7. Trasferire il composto in una sac à poche munita di beccuccio liscio abbastanza largo da permettere la fuoriuscita di uvetta e canditi (la mia era da 14mm) e formare delle mezze sfere di su una placca rivestita di carta forno.
8. Lasciar riposare in frigo per un paio d'ore.
9. Al momento di infornare, cospargere i biscotti di zucchero in granella (NON ve la dimenticare come me!!!) e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15 minuti, fino a che la superficie sarà appena leggermente colorita.
10. Sforare e lasciar raffreddare su una griglia.



E dopo il secondo post folle di fila, credo avrò bisogno di un week end di relax!!!
Un abbraccio a tutti, alla prossima ^_^