Cookies alla bacche di goji e gocce di cioccolato. Something Red: di “pennute” e di biscotti!



“Quando uno nasce, non sa chi è. E se non c’è nessuno che glielo dice, la vita diventa una bella complicazione.

Lei, per esempio, non sapeva chi era, perchè quando era nata, la notte di Natale, rotolando giù dal camion di Jack il Camionista, si era ritrovata completamente sola e aveva scambiato per sua madre una pantofola di pelo. Una calda pantofola accogliente, dentro la quale si era accoccolata sognando di non essere ancora nata. In fondo, era contenta di avere questa mamma. E tutto sarebbe rimasto per sempre così, se non avesse avuto il desiderio di conoscere il mondo e sulla sua strada non

avesse incontrato continuamente qualcuno che le chiedeva: «Che animale sei?»
«Una pantofola» aveva risposto a George Castor e lui l'aveva guardata stupefatto.
«Un castoro» aveva detto a Poltron Strel e lui aveva preso a volteggiarle intorno nel suo mantello nero.
Finchè un giorno, dopo tanti incontri e tante avventure, si ritrovò alla scuola della maestra Tolmer, che aveva una profonda convinzione, e cioè che tutto a questo mondo passa, anche le domande.
E lì scoprì la verità.
Fine della storia? Neanche per sogno.
Perchè sapere chi siamo è bello, è un pensiero che ci dà sollievo. Ma nel nostro mondo, una volta entrati, non è detto che ci sentiamo davvero bene.
Occorre molta immaginazione, e qualche buon amico, e magari un Lupo Solitario che si innamora di te…"
[da "Che animale sei? Storia di una pennuta" di P. Mastrocola]

A volte però non basta neanche quel Lupo Solitario, o Talpa che sia, a farti sentire bene nel tuo mondo.
Non sempre almeno.
Ci sono momenti in cui forse avresti preferito continuare a credere di essere di volta in volta una "pantofola", un "castoro", un "pipistrello", tutto fuorchè prendere coscienza di ciò che sei davvero.
E non perché non ti senta bene nel tuo ruolo di "pennuta" ma solo perchè senti che quella "pennuta" resta comunque imbrigliata dentro panni non suoi.
E non sa come venirne fuori.
Per gridare al mondo chi è davvero.
L'effetto della primavera comincia a farsi sentire.
E come rifiorisce la natura tutta intorno, vorrei potesse rifiorire quella parte di me che, in un modo o nell'altro, continua a sentirsi schiacciata sotto il peso della quotidianità e degli stereotipi.
Giornate lente e un po' apatiche.
Giornate in cui brevi sprazzi di euforia si alternano a momenti di riflessione e di crisi esistenziale.
Dubbi e incertezze che affollano la mente.
Ma nessun dubbio o incertezza quando ho messo mano a questi biscotti.
E se mai ne avessi avuti, sarebbero spariti tutti al primo morso: un esterno leggermente croccante con un cuore morbido arricchito da golose gocce di cioccolato e da quelle piccole bacche rosse che mi piacciono tanto.

Un paio di colazioni e sono spariti tutti!

E voi, avete voglia di provarli?



Cookies alle bacche di goji e gocce di cioccolato

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 6 persone

Ingredienti per circa 20-25 biscotti

- 135 gr di farina di kamut
- 50 gr farina d’orzo integrale
- 85 gr di zucchero di canna (io Demerara BRONsugar di D&C)
- 65 gr di burro leggermente salato
- 2 tuorli
- 30 ml di succo di goji
- 1 cucchiaio di latte

- 30 gr di bacche di goji
- 20 gr di gocce di cioccolato
- scorza grattugiata di limone
- 1 cucchiaino scarso di lievito per dolci
- sale (SOLO in caso di burro normale)

Procedimento

1. Setacciare la farina con il lievito (aggiungere eventualmente anche un pizzico di sale se si usa burro non salato).
2. Passare velocemente le le bacche di goji sotto l'acqua tiepida e tamponarle delicatamente su carta assorbente da cucina.
3. Montare il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.
4. Aggiungere i tuorli, la scorza del limone e lasciar assorbire.
5. Unire il succo di goji, il latte, la farina e da ultimo le bacche e le gocce di cioccolato.
6. Impastare velocemente, formare una palla, avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare in frigo per un paio d'ore.
7. Trascorso il riposo, riprendere l'impasto, formare delle palline delle dimensioni di una noce (io le ho fatte da 20 gr l'una), e disporle distanziate sulla placca foderata di carta forno, schiacciandole leggermente con il palmo della mano.
8. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 15-20 minuti, fino a che i biscotti risulteranno leggermente dorati in superficie.
9. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

A piacere sostituire 35 gr di zucchero di canna con 5 gr di Stevia Misura di D&C.



Un abbraccio e buona settimana a tutti. Alla prossima…