Frollini allo zafferano. Ma come si fa?!?!

Ditemelo voi, vi prego.

Come si fa?

Detesto lamentarmi del tempo.

Spesso mi rifiuto anche di guardare le previsioni meteo che negli ultimi tempi stanno diventando un vero e proprio “tormentone”.

Allerte e allarmi da cataclisma, come se il caldo o il freddo non fossero mai esistiti prima.

Inizi a sudare con 2 settimane d’anticipo e a battere i denti un mese prima a suon di perturbazioni e “ondate anomale”.

A volte mi viene il sospetto che stia diventando una specie di tattica per deviare l’attenzione pubblica da quelli che sarebbero problemi ben più seri di un temporale o i 40 gradi di agosto.

Ma a proposito dei 40 gradi, siamo sicuri che di questo passi ci si farà a superare almeno i 20?

Non so dalle vostre parti che aria tira ragazzi, ma qui la primavera non è che latita e basta.

È tornato…ahimè…proprio l'autunno pieno!

Alla faccia di sandali e magliettine svolazzanti, c'è da ritirar fuori maglioni e piumini (se mai li avessi già archiviati).

Vi dico solo che ieri sera rientrando a casa, ho trovato il riscaldamento acceso.

A quasi fine maggio.

NO COMMENT!

Nin ce la fac'chiù…vabbuò?

Ecco, l'ho detto.

Ecchecavolo!

Visto che il meteo non promette nulla di buono, il sole A.A.A. cercasi disperatamente e accendere il forno continua ad essere un vero piacere, io continuo a "sparare" e un po' di sole me lo porto nei biscotti.

Non sarà la stessa cosa ma…lasciatemi almeno sognare!

Con la speranza che portino un pizzico di fortuna…

Frollini allo zafferano con sparabiscotti

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 4 ore

Porzioni 10 persone

Ingredienti per circa 45 biscotti

- 125 gr di farina 00
- 100 gr di farina di farro bianca
- 75 gr di farina di riso
- 185 gr di burro
- 100 gr di zucchero a velo (io di canna Brasil BRONsugar di D&C)
- 75 gr di tuorli
- 1 bustina di zafferano
- noce moscata
- abbondante scorza di limone
- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine, aggiungere una leggera grattata di noce moscata, un pizzico di sale e tenere da parte.
2. Montare il burro morbido con lo zucchero a velo e lo zafferano fino a che sarà una crema soffice.
3. Aggiungere i tuorli uno alla volta, lasciando sempre incorporare bene prima dell'aggiunta successiva, unire la scorza grattugiata del limone e terminare con il mix di farine.
4. Lavorare quel tanto che basta ad amalgamare il tutto, inserire l'impasto nella sparabiscotti con trafila preferita (o in una sac à poche con bocchetta a stella) e formare i biscotti direttamente sulla placca NON rivestita di carta forno.
5. Riporre in frigo per 3-4 ore affinché i biscotti mantengano la forma in cottura.
6. Infornare a 180°C per circa 15 minuti.
7. Sfornare, aspettare un paio di minuti e trasferire su una griglia per far raffreddare completamente.

Note

I biscotti si possono preparare la sera prima e lasciare la placca in frigo tutta la notte coperta da pellicola.

Ed ora sapete che vi dico?

Un bel vassoio di questi biscottini “solari” li porto all’Happy Blog Party della mia simpatica amica Artù per festeggiare il suo secondo compli blog.