Biscotti viola. “UBE”mus cookies!

Che adori “biscottare” ormai è cosa risaputa.

E che se arriva un gingillo nuovo il divertimento vale doppio, anche.

Dopo il gioco con le letterine è stata la volta della sparabiscotti con cui continuo puntualmente a divertirmi, visto il numero cospicuo di idee che mi frullano per la testa e che aspettano pronta realizzazione (vi ho avvisati che ci sono un bel po’ di munizione in canna!!!).

Ma nel momento in cui ho adocchiato questo, quanto tempo pensate che ci sia voluto prima che con un “click” lo mettessi nel carrello?

Ecco appunto! Anche meno!

La stessa smania mi prende anche quando mi imbatto con un ingrediente per me nuovo o strano. Resistere alla tentazione di infilarlo subito nel carrello, anche senza avere la più pallida idea di come lo userò, è praticamente impossibile.

Non ditemi che succede solo a me pleeeeeeeeease!!!

Il brutto è che, per timore di non trovare più il suddetto ingrediente, capita che

ne faccio scorta “leggermente” esagerata, dando per scontato a priori che mi piacerà. E se così non è…son dolori!.

Succede anche puntualmente che, sbollita l’infatuazione iniziale, sempre il suddetto ingrediente se ne rimanga poi per mesi e mesi dimenticato in dispensa fin sull’orlo di una crisi di nervi – la mia – e della scadenza – la sua.

Così è successo anche per l’**ube-farina di patate viola**, scovata in un negozio di prodotti etnici e piacevolmente testata per esorcizzare un lontano venerdì 17, ma poi abbandonata in attesa di un’idea sfiziosa che me la facesse rispolverare.

L’arrivo del simpatico timbrino mi è sembrato l’occasione perfetta, prima che finisse nella monnezza (il francesismo è tutto per la rima eh!)

Il colore della frolla non è rimasto viola deciso come avrei voluto ma forse me lo sarei dovuto immaginare vista la grana della farina, che assomigliava più a fioretto di mais che non alla classica 00.

Il gusto però è stato piacevolmente apprezzato considerata la velocità con cui i biscotti sono spariti sotto i denti della talpa/cavia.

Farina salvata – bontà assicurata.

E ora non resta che biscottare anche voi.

Biscotti viola

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 12 minuti

Tempo passivo 3 ore

Porzioni 6 persone

Ingredienti per circa 25 biscotti

- 150 gr di farina di riso
- 75 gr di farina di patate viola (ube)
- 100 gr di burro leggermente salato
- 75 gr di zucchero di canna (io Swaziland BRONsugar di D&C)
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine e tenerle da parte. Unire anche un pizzico di sale se si usa burro normale.
2. Montare il burro morbido a pezzetti con lo zucchero, aggiungere l'uovo e i tuorli uno alla volta, l'estratto di vaniglia e da ultimo il mix di farine.
3. Lavorare quel tanto che basta a tenere insieme il tutto, tenendo presente che l'impasto sarà piuttosto fragile e sbricioloso.
4. Se dovesse essere necessario, unire anche un cucchiaio di acqua fredda.
5. Formare una palla, avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo circa 3 ore (o anche tutta la notte).
6. Riprendere la pasta, stenderla con delicatezza a piccole porzioni allo spessore di 4-5 mm, ritagliare i biscotti nella forma preferita e trasferirli man mano su una placca foderata di carta forno.
7. Far riposare nuovamente in frigo per una mezz'oretta almeno.
8. Cuocere in forno caldo a 180°C per circa 12-15 minuti, fino a che la superficie prenderà leggermente colore.
9. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

La farina di patate viola può essere sostituita con fioretto di mais. Aggiustare eventualmente la consistenza della frolla con un goccio di acqua fredda o un pizzico di farina in più.

Un abbraccio a tutti, alla prossima…