Biscotti al sesamo e anice. Apriti sesamo!



…ovvero: le avventure di casa Fantozzi continuano!

Perché ragazzi c'è da sentirsi fantozziani nel non riuscire ad aprire lo sportelletto del serbatoio carburante!

Ma tant'è!

Questo è quanto è successo domenica pomeriggio al rifornimento self service, tanto da tornarmene a casa con la coda tra le gambe, altalenante tra benedire il cielo che non ci fosse nessuno a vedermi lì combattere come un'ebete contro quel dannato sportellino o maledirlo per lo stesso motivo.

Meno male che non aspetto mai di arrivare all'ultima goccia per far benzina ma mi allerto appena sfioro il rosso, altrimenti sarebbe stata la volta buona per restare a piedi!

Quando ho raccontato l'avventura alla talpa vi lascio immaginare con che faccia mi ha guardata mentre commentava: non è possibile!

I suoi occhi parlavano chiaro: **è una donna ergo…è imbranata**!

Ovvio no, donne e motori non sono proprio famose per andare d'accordo!

"Vieni con me, ci penso io!"

Eh già, ora arriva lui e in quattro e quattr'otto…

Non sapevo se sperare che quello sportellino si aprisse, confermando la sua ipotesi di "donna imbranata" o se preferire invece che se ne restasse chiuso così da dimostrargli che avevo ragione io!

Sapete com'è finita?

Dopo aver litigato con lo sportelletto maledetto per un buon quarto d'ora, ci siamo guardati in un misto tra l'incredulo-divertito-disperato e in contemporanea siamo esplosi in un

"**libretto di istruzioni – guardiamo sul libretto di istruzioni**"!

Che poi, a prendere il libretto di istruzioni per non saper aprire lo sportellino carburante non ti senti scemo, qualcosa di più!

E la prima cosa che ti salta in mente è: *ma che diamine cerco*?

Bene, la ricerca è stata più facile del previsto, manco si fosse aperta da sola la pagina giusta.

Per trovare le "ovvie" indicazioni, quelle per cui ti senti scemo a cercare le istruzioni.

E la spicciativa soluzione: **se lo sportellino non si apre, rivolgersi ad un'officina**!!!

Toh…grandioso!

Non so se ci sia stato più imbarazzo a portare l'auto dal meccanico stavolta o per quel personale pasticcio un po' di tempo fa.

DIAGNOSI: pompetta del sistema di apertura rotta.

CURA: giusto giusto da un'80ina di eurini.

E son soddisfazioni!

Chissà come mai invece il tappo della biscottiera non si blocca mai.

Anzi, resta fin troppo aperto senza neanche bisogno di gridare "**apriti sesamo**"!

E alla faccia di Alì Babà, il "ladrone" sarà anche uno ma val più di quaranta!



[ricetta adattata da “Il libro d’oro dei biscotti“]

Biscotti al sesamo e anice

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 4-6 persone

Ingredienti per circa 20-25 biscotti

- 100 gr di farina 00
- 100 gr di farina di kamut
- 100 gr di burro salato
- 75 gr di zucchero di canna (io Brasil BRONsugar di D&C)
- 3 tuorli
- 1 cucchiaio di latte
- 1 cucchiaio di sambuca
- 1-2 cucchiaini di anice in polvere
- scorza grattugiata di limone
- 1 cucchiaino di lievito

- semi di sesamo qb
- latte e tuorlo per la finitura

Procedimento

1. Setacciare le farine con il lievito (ed eventualmente un pizzico di sale SOLO se si usa burro normale).
2. Montare il burro morbido a pezzetti con lo zucchero fino ad ottenere una crema soffice.
3. Unire l’anice e la scorza grattugiata di limone, quindi i tuorli uno alla volta, facendo ben assorbire prima dell’aggiunta successiva.
4. Incorporare anche il latte e la sambuca, poi aggiungere la farina e lavorare quel tanto che basta ad ottenere una pasta omogenea che sarà anche molto morbida.
5. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e far riposare in frigo per almeno un paio d’ore (o anche tutta la notte).
6. Con l’impasto formare della palline della dimensione di una noce, disporle sulla placca foderata di carta forno mantenendole ben distanziate e spennellarle con il tuorlo diluito con un cucchiaio di latte.
7. Distribuire sulla superficie i semi di sesamo e infornare in forno ben caldo a 190°C per circa 15-18 minuti, fino a che la superficie sarà leggermente dorata.
8. Sfornare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

Si possono sostituire i 75 gr di zucchero di canna con un mix di 40 gr di zucchero (di canna) + 4 gr di Stevia.
Tutto il procedimento resta invariato.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…