

Assabesi di L. Montersino. Patti chiari...



È vero, tante volte mi son detta che mi sarebbe piaciuto avere un cucciolo da accudire e coccolare – ma sta di fatto che avrei sottinteso cane o gatto!

Sarà anche vero che gli opposti si attraggono – e non si può negare che noi due **SIAMO** agli opposti.

Sarà forse che ti piace tanto l'arancio, e le pareti del mio soggiorno ti attirano come le api con il miele, non lo so.

Ma una cosa te la vorrei proprio chiedere Signor Geco!

Tra tutti gli appartamenti che ci sono nel condominio, proprio al mio ti dovevi affezionare?

Già l'anno scorso mi hai fatto penare per più di due settimane con la caccia ai fantasmi.

Pensavi forse che sentissi tanto la tua mancanza?

Perché se così fosse, mi dispiace deluderti "bello" mio (ehm...bello tanto pe' dì!) ma siamo del tutto fuori rotta!

Lo so che sei piccino picciò e magari hai anche più paura tu di me di quanta ne abbia io di te, ma che ci posso fà se non sei il mio tipo e quando ti vedo inizio a rabbrivire dalla punta dei piedi alla cima dei capelli?

Ok va bene, te dico sottovoce.

Un pochino mi fai pure tenerezza ma non prendermi per cattiva se preferirei averti al di fuori della mia vista.

È una settimana abbondante che la sera, più o meno alla stessa ora (pure un gecko "svizzero" mi doveva capità!) fai capolino sul muro in alto dietro il frigo.

La prima volta che t'ho visto, sollevando per caso lo sguardo, c'è mancato poco che lanciassi in aria il portauova e mi ritrovassi con una mega frittata sul pavimento anziché nel piatto.

La tua apparizione non dura che un istante e poi ti volatilizzi, lasciandomi guardinga sul "chi va là" ad interrogarmi su "se e dove" ricomparirai.

Sembra quasi che con quella "toccata e fuga" tu voglia rassicurarmi che non mi hai lasciata sola, ma ci sei...in silenzio...a farmi compagnia.

Ora io vorrei dirti che apprezzo il gesto ma non è che mi dispiaccia stare da sola la sera eh...davvero!

Quindi se decidessi di andar via, **NON** me ne avrei certamente a male.

Non so cosa ci trovi di così bello e affascinante sul muro dietro il frigo però, se proprio non puoi farne a meno, almeno troviamo un tacito accordo.

Io ti lascio la proprietà della parete nascosta ma tu guarda bene di **NON** invadere i miei spazi, OK?

E ti avverto: la cucina è rigorosamente "**OFF LIMITS**"!!!

Soprattutto se mi trovo a combattere con un sac à poche!

Ve lo devo dire con che spirito ho "sac à poche-to-sparato" queste ciambelline?

Mhhh, credo non ce ne sia bisogno!

Come credo non ci sia bisogno di dire quanto tempo c'è voluto perché sparissero.

Che ci sia qualcuno più veloce del gecko?



[ricetta leggermente mofidicata da "Croissant&Biscotti" di L.MonTERSINO]

Assabesi di L. MonTERSINO

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	13 minuti
Tempo passivo	7 ore
Porzioni	8-10 persone

Ingredientiper 40-50 biscotti

- 350 gr di farina 00
- 50 gr di maizena
- 275 gr di burro
- 120 gr di zucchero a velo
- 100 gr di zucchero a velo muscovado
- 15 gr di miele di limone
- 60 gr di uova intere
- 20 gr di tuorli
- 40 gr di cacao amaro in polvere
- scorza grattugiata di 1 limone bio

- sale

Procedimento

1. Setacciare insieme le farine con il cacao e aggiungere anche in pizzico di sale.
2. Montate il burro morbido con i due tipi di zucchero a velo, il miele e la scorza grattugiata del limone fino a che sarà una crema soffice.
3. Unire in tre volte le uova e i tuorli leggermente sbattuti, lasciando sempre ben assorbire. Incorporare da ultimo il mix di farina e cacao, lavorando quel tanto che basta ad amalgamare il tutto.
4. Trasferire l'impasto in una sac à poche con bocchetta rigata da 12-13 mm (o nella sparabiscotti con la trafila preferita) e modellare le ciambelline (o i biscotti) direttamente sulla placca **SENZA** carta forno.
5. Lasciar riposare in frigo per almeno 3 ore, passaggio fondamentale affinché i biscotti mantengano la forma in cottura (io li ho lasciati tutta la notte, coperti con pellicola).
6. Cuocere in forno caldo a 190°C per circa 12-13 minuti.
7. Sforare e lasciar raffreddare su una griglia.

Note

Lo zucchero a velo muscovado l'ho preparato passando al macinacaffè lo zucchero muscovado.



Sgranocchiando un biscotto torno alla mia "caccia".

Un abbraccio a tutti, alla prossima...