

Almond-ginger biscotti.
Martha, che mi combini?



© *Frederica + medicioccolato*

Che abbia un debole per Martha Stewart non è un segreto.
Ho perso il conto delle sue ricette provate e mai che ne sia rimasta delusa.
Sempre precise, impeccabili e, manco a dirlo, buone da paura.

Ma...ma...c'è sempre una prima volta!

Alla ricerca come al solito di golosi **biscottini**, mi imbatto in questa meraviglia alle **mandorle e zenzero** e ovviamente me ne innamoro subito.

Leggo con attenzione la ricetta, un veloce calcolo di conversione, è anche **senza grassi**: BINGO!

Però però, c'è qualcosa che non mi convince.

Tre uova mi sembrano decisamente troppe, ovvero la quantità di farina indicata è troppo poca.

E dire che nella conversione da cup a grammi sono sempre di manica piuttosto larga, ma 3 uova, GRANDI per giunta, con 260 gr di farina mi lasciano davvero perplessa.

Anche a volere usare una parte di farina rustica multicereali che assorbe di più, i conti non mi tornano.

Leggendo i commenti mi accorgo che qualcuno ha appunto riscontrato lo stesso problema e nello stesso tempo faccio mente locale che spesso, ricette americane di biscotti simili ai nostri **cantucci**, prevedono un impasto assai più morbido, da "spalmare" nella teglia, cuocere e poi affettare.

Ma qui si parla chiaramente di lavorare l'impasto con le mani, spezzarlo e formare due filoni: *"transfer dough to a lightly floured work surface; knead until smooth. Divide dough in half; shape into two logs, each about 1 inch high and 3 inches wide"*.

Non c'è possibilità di equivoco.

E allora?

Rinuncio ai biscotti?

Non sia mai detto.

Un ritocco qui, un altro là ed anche stavolta lo zampino è assicurato

Ma così sì che l'impasto, anche se morbido, è gestibile da lavorare a mano, senza difficoltà.

Giuro che una parte di me oggi sarebbe curiosa di vedere cosa salterebbe fuori con un uovo in più e 20 gr di farina in meno, ma forse per il momento sarà meglio tenere la mia curiosità a bada.

La Martha stavolta è "rimandata a settembre"...il prossimo...mentre i biscotti sicuramente sono stati promossi a pieni voti.

Il responso dei colleghi d'ufficio?

"Imbattibili; i migliori cantucci che abbiamo mai mangiato".

Allora che ne dite, li prepariamo insieme?



© Federico Montedicioccolato

Almond-ginger biscotti

Ingredienti per circa 50 biscotti

Porzioni 12 PERSONE

Tempo di preparazione 20 MINUTI

Tempo di cottura 55 MINUTI

Tempo Passivo 10 MINUTI

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 80 g farina multicereali
- 140 g zucchero di canna
- 250 g mandorle intere non pelate
- 100 g zenzero candito a cubetti
- 2 uova medio-grandi
- 2 lime scorza grattugiata
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 8 g lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale
- q.b. latte per spennellare
- q.b. zucchero semolato (o di canna) per la superficie

Istruzioni

1. Setacciare un paio di volte le farine con il lievito e lo zenzero in polvere, aggiungere un pizzico di sale e tenere da parte.
2. Montare l'uovo con lo zucchero di canna fino ad avere una massa chiara e gonfia.
3. Profumare con la scorza di lime grattugiata finemente ed amalgamare.
4. Aggiungere in un solo colpo le farine e, a seguire, lo zenzero a cubetti e la mandorle intere.
5. Lavorare il minimo necessario per amalgamare bene tutti gli ingredienti.
6. Trasferire l'impasto su una spianatoia abbondantemente infarinata, dividerlo a metà, formare due rotoli di circa 4 cm di diametro e appiattirli con il palmo della mano.
7. Trasferire i filoni su una placca foderata di carta forno,

spennellare appena la superficie con appena un goccio di latte e cospargerla con una manciata generosa di zucchero (semolato o di canna, a piacere).

8. Cuocere in forno caldo a 175°C per circa 25-30 minuti, o fino a che la superficie risulta leggermente dorata.
9. Sforare e lasciar riposare nella teglia per 5-10 minuti.
10. Trasferire i filoni su un tagliere e, con un coltello seghettato, ritagliare diagonalmente i biscotti a fette di circa 1 cm di spessore.
11. Sistemare i biscotti nuovamente sulla placca, disposti in un solo strato, e rimetterli in forno per circa 20 minuti, o fino a che risulteranno ben asciutti, girandoli a metà cottura.
12. Sforare e lasciar raffreddare completamente su una griglia prima di riporre in una scatola di latta.

Recipe Notes

Ricetta adattata da [qui](#)



© Federica Molteni

Un

abbraccio a tutti, alla prossima...