

**Biscotti al cioccolato e...Se  
proprio mi provochi!**



Toc toc

c'è nessuno da queste parti?  
Dall'ultimo post è passato ormai un po' di tempo e sono sempre in debito con voi per

gli auguri di buon anno.

Mi perdonate per il ritardo?

Oggi inizio il primo post del 2016 con una domanda.

Che tipi siete: inclini a raccogliere le provocazioni oppure preferite lasciar correre facendo finta di nulla? Magari continuando a rimuginarci sopra in voi stessi per un po'?

Io solitamente scelgo la seconda via, non amo troppo far polemica, soprattutto se sterile e fine a se stessa, però c'è sempre l'eccezione che conferma la regola e quell'eccezione si chiama (guarda caso) "cucina".

Tu mi provochi?

Io raccolgo la sfida!

È quello che è successo per arrivare agli insoliti biscotti che vi propongo oggi, sicuramente una follia per qualcuno ma, vi assicuro, una goduriosa follia ☐

Volete sapere com'è andata?

Di rientro al lavoro dopo l'Epifania, uno dei miei colleghi, come ormai d'abitudine, ci ha omaggiato di alcuni prodotti della sua zona: olio evo di casa, peperoncini piccanti interi e frantumati, peperone dolce secco in polvere di Senise e, stavolta, qualcosa in più.

Un bel barattolo di peperoni cruschi simili a questi, già pronti da gustare da soli come stuzzichino o da aggiungere come ingrediente sfizioso a primi e secondi piatti. Ce li ha dati accompagnandoli dalla frase: mi spiace non aver trovato quelli ricoperti di cioccolato, il mio amico li aveva finiti ma sono davvero qualcosa di strepitoso. Dalle mie parti, col peperone rosso di Senise ci fanno anche il gelato, da sogno!

Io ascoltavo con le antenne ritte, incuriosita più che mai, quando un altro collega, dopo aver aperto il famoso barattolo, assaggiato e commentato ("troppo buoni"), se ne viene fuori con un bel "chissà come sarebbero dei biscotti al peperone?!?!?"

Guarda caso era pure lunedì, giorno in cui non manca mai il mio sacchettino sgranocchioso per addolcire il rientro dal fine settimana.

Mi giro, lo guardo e..."A. non mi provocare sai? Guarda che uno di questi lunedì potresti ritrovarceli davvero i peperoni nei biscotti"!

Lì per lì è stata una battuta, ma su quella battuta ho cominciato a rimuginarci sopra, giorno dopo giorno, sempre di più.

Ormai la miccia era accesa, impresa quasi impossibile spegnerla!

Cercando in rete ho trovato anche conferma ai famosi peperoni cruschi al cioccolato oltre ad una serie di ricette che ne prevedono l'abbinamento.

Non mi restava che elaborare una buona base di biscotti che potesse accogliere la

strana coppia e il gioco, a quel punto, sarebbe stato fatto.

Chi poteva venirmi in soccorso se non la mia adorata Alice?

Sfogliando qua e là, trovo dei cookies senza uova, per di più gluten free che, con qualche piccola variazione, sembrano proprio fare al caso mio.

Il risultato?

Dopo un iniziale momento di incertezza per un impasto che mi sembrava coloso e che tutto mi faceva presagire tranne una buona riuscita, la svolta: dei biscotti decisamente al di sopra di tutte le mie migliori aspettative, approvati a pieni voti anche dai colleghi, tanto da non riuscire ad arrivare al giorno dopo, fatti fuori uno dietro l'altro come noccioline.

E son soddisfazioni ☐

Siete curiosi di scoprire cosa è venuto fuori da quella provocazione?

Ho la sensazione che dovrò aspettarmi in regalo altri barattoli di peperoni cruschi, con un leggero messaggio subliminale!



[Print Recipe](#)

## Biscotti al cioccolato e peperoni

# cruschi

*Ingredienti per circa 36 biscotti*

Porzioni	<input type="text" value="4"/>
----------	--------------------------------

## Ingredienti

- 70 g farina di riso
- 65 g farina d'avena
- 30 g maizena
- 100 g burro fuso, tiepido
- 65 g zucchero semolato
- 60 g zucchero di canna panela
- 1 uovo grande
- 55 g cioccolato fondente al 70% di cacao
- 20 g peperoni cruschi
- $\frac{1}{2}$  cucchiaino peperone dolce di Senise in polvere
- $\frac{1}{8}$  cucchiaino pepe bianco macinato fresco
- $\frac{1}{4} + \frac{1}{8}$  cucchiaino dixantano
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino bicarbonato di sodio
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino sale

Porzioni	<input type="text" value="4"/>
<b>Ingredienti</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 70 g farina di riso</li><li>• 65 g farina d'avena</li><li>• 30 g maizena</li><li>• 100 g burro fuso, tiepido</li><li>• 65 g zucchero semolato</li><li>• 60 g zucchero di canna panela</li><li>• 1 uovo grande</li><li>• 55 g cioccolato fondente al 70% di cacao</li><li>• 20 g peperoni cruschi</li><li>• <math>\frac{1}{2}</math> cucchiaino peperone dolce di Senise in polvere</li><li>• <math>\frac{1}{8}</math> cucchiaino pepe bianco macinato fresco</li><li>• <math>\frac{1}{4} + \frac{1}{8}</math> cucchiaino dixantano</li><li>• <math>\frac{1}{4}</math> cucchiaino bicarbonato di sodio</li><li>• <math>\frac{1}{4}</math> cucchiaino sale</li></ul>	

## Istruzioni

1. Tritare il cioccolato piuttosto finemente e sbriciolare i peperoni.
2. Setacciare in una ciotola le farina, la maizena, il bicarbonato, lo xantano, il peperone in polvere, il sale e il pepe; e tenere da parte.
3. Nella ciotola del mixer mescolare (con la frusta K) il burro fuso, i due tipi di zucchero e la vaniglia.
4. Aggiungere anche l'uovo e lasciarlo assorbire.
5. Incorporare il mix di farine in un solo colpo e mescolare a velocità medio-alta per circa 45 secondi per attivare il potere legante dello xantano (più a lungo si mescola, meno croccanti risulteranno i cookies).
6. A metà (dopo circa 25 secondi) aggiungere anche il cioccolato e i peperoni sbriciolati.
7. L'impasto sembrerà un po' colloso ma va bene così.
8. Coprire la ciotola e lasciar riposare la pasta in frigo per almeno 2 ore, ma molto meglio per tutta la notte.
9. Prelevare delle porzioni di pasta della dimensione di una piccola noce (ho usato un porzionatore da gelato da 3 cm) e distribuirle su una placca foderata di carta forno, mantenendo i biscotti ben distanziati uno dall'altro.
10. Cuocere in forno caldo a 190°C per circa 12-14 minuti, ruotando la teglia a metà cottura, fino a che i biscotti saranno dorati.
11. Sfornare e lascia riposare nella teglia per 3-4 minuti prima di trasferire delicatamente su una griglia.
12. Lasciar raffreddare completamente prima di riporre in una scatola di latta.

## Recipe Notes

I biscotti si conservano ben chiusi in un contenitore ermetico per alcuni giorni.



© Federica Di Marcello photography

Un

dolcissimo abbraccio a tutti, alla prossima..