

**Biscotti ai tuorli da
inzuppo. Dolci da non
dimenticare!**



© Federica Di Marcello photography

Un giro su Amazon.

Uno dei tanti.

“Abbiamo suggerimenti per te”...

Il pericolo è in agguato!

Il titolo di un libro cattura la mia attenzione.

Un'immagine si stampa nella mia mente, fulminea come il lampo di un flash.

La vecchia cucina di una casa di campagna.

Un'amorevole nonna all'opera, sotto gli occhi attenti della sua nipotina.

Mani rugose ed esperte giocano con gli ingredienti.

Torte, crostate e biscotti prendono forma e un profumo inebriante invade la stanza e si diffonde tutt'intorno.

Una bimba vispa e curiosa, tra un assaggio e l'altro, di quei dolci vorrebbe sapere tutto e di più.

“I dolci dimenticati”: questo il titolo galeotto del libro finito prima di subito nel mio carrello.

Biscotti ai tuorli: la ricetta-amore a prima vista.

Chissà se quei biscotti potevano assomigliare almeno un po' ai fantastici biscotti da colazione della nonna?

Per conoscere la risposta potevo fare solo una cosa: provarli.

Devo essere sincera: il primo tentativo non sarebbe finito nemmeno in forno senza il suo incoraggiamento.

“Ma dai, prova. Almeno un'infornata. Non è detto che ci sia qualcosa di sbagliato, anche la frolla all'olio spesso trasuda”.

Eh già, perchè a me quell'impasto che trasudava grasso, nonostante la quantità di burro fosse la minima, richiesta per una frolla da potersi definire tale, non convinceva per niente.

Quei biscotti, a cui avevo fatto il funerale ancor prima della cottura, riuscirono a stupirmi al di sopra delle di tutte le più rosee aspettative.

Che grave errore sarebbe stato farli finire nel secchio senza dargli possibilità di appello.

Si però...però...a me quell'impasto unticcio continua a non convincere. Non mi sembra una cosa normale.

Sta' a vedere che, avendo usato una parte di strutto al posto del burro, quella minima percentuale di materia grassa in più ha fatto danni.

Lo so, molti di voi staranno storcendo il naso all'idea dello strutto e anch'io non ne sono una fan sfegatata. Ma, obiettivamente, il risultato che si ottiene con lo strutto per i biscotti da inzuppo non ha confronti.

Bilancio la ricetta con pochi grammi di grassi in meno e la provo una seconda volta, seguendo il procedimento indicato.

Niente da fare, quella frolla "suda" ancora.

I biscotti sono buonissimi ma io non sono soddisfatta.

A questo punto è diventata una sfida, come per la golden corn cake e, contrariamente al mio solito, per le terza settimana di fila la ricetta di biscotti continua ad essere la stessa.

Metà burro chiarificato-metà strutto.

Quantità totale bilanciata in materia grassa rispetto al burro comune ma...

...stavolta impasto di testa mia!

La frolla è morbida e liscia come le precedenti ma...eureka...nessuna traccia di unto, niente grasso che trasuda, solo una pasta gialla come il sole, profumatissima di limone che aspetta solo di trasformarsi in biscotti inzupposi e buonissimi dopo un lungo riposo in frigo, anche se diversi dai biscotti della nonna.

Forse, far rivivere il sapore dei ricordi è solo una mera chimera e, da una parte, meglio così perchè ne preserva il valore e la tenerezza.

Il commento più bello?

Quello di un'amica: *"strepitosi, in assoluto i biscotti più buoni che abbia mai mangiato. Al negozio, le commesse a cui li ho fatti assaggiare, mi hanno chiesto dove si vendono perchè ne vogliono anche loro un sacchetto. Sono il top del top, **il perfetto equilibrio tra croccante fuori, morbido dentro e scioglievole in bocca.** Impossibile chiedere di meglio".*

Felice io ☐



© Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

Biscotti ai tuorli da inzuppo

Ingredienti per circa 20 biscotti

Tempo di preparazione	15 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	20 minuti
------------------	-----------

Tempo Passivo	3 ore
---------------	-------

Porzioni	8 persone
----------	---

Ingredienti

- 125 g farina tipo 2
- 75 g farina di semola senatore Cappelli
- 80 g tuorli
- 65 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 40 g burro chiarificato
- 40 g strutto
- 1 cucchiaio limoncello ([qui](#) il mio)
- 1 limone scorza grattugiata
- 4 g ammoniaca per dolci
- 2 g lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale scarso
- q.b. zucchero semolato per la copertura

Tempo di preparazione		15 minuti
Tempo di cottura		20 minuti
Tempo Passivo		3 ore
Porzioni	8	persone
Ingredienti • 125 g farina tipo 2 • 75 g farina di semola senatore Cappelli • 80 g tuorli • 65 g zucchero semolato tipo Zefiro • 40 g burro chiarificato • 40 g strutto • 1 cucchiaino limoncello (qui il mio) • 1 limone scorza grattugiata • 4 g ammoniaca per dolci • 2 g lievito per dolci • 1/4 cucchiaino sale scarso • q.b. zucchero semolato per la copertura		

Istruzioni

1. In un pentolino riunisci burro e strutto e fai fondere a fiamma bassa; lascia raffreddare.
2. Setaccia insieme le farine con lievito e ammoniaca; tieni da parte.
3. Nella ciotola della planetaria, con la frusta K, lavora i tuorli con lo zucchero ma senza montare. Unisci il mix di burro e strutto fusi e amalgamalo bene al composto di tuorli.
4. Aggiungi anche il limoncello, il sale e la scorza grattugiata del limone. Da ultimo incorpora il mix di farine in un solo colpo, lavorando solo il necessario a farlo assorbire. La pasta sarà molto morbida ma è così che dev'essere.

5. Avvolgi la pasta nella pellicola e riponi in frigo da un minimo di 3 ore fino a tutta la notte.
6. Con la pasta forma delle palline da 20-22 g ciascuna, allineandole man mano su una teglia foderata di carta forno. Schiaccia le palline con il fondo piatto di un bicchiere (tra biscotto e bicchiere inframezzate un quadrato di carta forno) allo spessore di circa 1 cm e passa i dischi ottenuti in una ciotola con lo zucchero semolato, da un solo lato, premendo leggermente per farlo aderire bene.
7. Trasferisci di nuovo i biscotti sulla teglia, con la parte zuccherata verso l'alto, ben distanziati uno dall'altro. Fai riposare ancora in frigo per un'oretta circa.
8. Cuoci i biscotti in forno caldo a 180°C per 20-22 minuti, fino a che saranno leggermente dorati in superficie, ruotando la teglia a metà cottura.
9. Sforna, trasferisci i biscotti su una griglia e lasciali raffreddare completamente.

Recipe Notes

Ricetta adattata da "[I dolci dimenticati](#)" di R.Monastero

Se preferisci evitare lo strutto, usa complessivamente 80 g di burro chiarificato oppure 100 g di burro normale. In questo secondo caso, potrebbe non essere necessario aggiungere il liquore per regolare la morbidezza dell'impasto.



© Federica Di Marcello photography

Con una
inzupposissima colazione vi abbraccio e vi do appuntamento alla prossima ricetta...