Tartellette viennesi o…hallongrottor? Un amletico dubbio!



Tartellette viennesi o Hallongrottor: questo è il problema…così reciterebbe Shakespeare!

Già, perchè tra questi due tipi di dolcetti da tè, l’unica sottile differenza sta in

quella farina di mais delle tartellette viennesi che negli hallongrottar si trasforma in maizenza.

In entrambi i casi, otterrai delle tartellette dalla consistenza unica, quasi "vellutata", via di mezzo fra torta e frolla, non troppo dolci e che si sciolgono letteralmente in bocca.

Merito del burro che, ahimè, abbonda sì ma, come dicevano anche i latini, "semel in anno licet insanire"!

Ho adocchiato per la prima volta la ricetta delle tartellette viennesi sul libro "Delia's cakes" e ancora oggi, su quella pagina, è attaccato un bel post-it segnalibro a ricordarmi di averle messe nella lunga, interminabile lista "to do".

A distanza di tempo mi imbatto su "Scandikitchen Fika & Hygge: Comforting Cakes and Bakes from Scandinavia With Love" negli hallongrottar che, oltre a essere uno dei più iconici dolcetti svedesi, irrinunciabili per la pausa caffè, mi richiamano subito alla mente quelle "famose" tartellette viennesi della Smith.

Chiaro segno che era giunta l'ora di provarli.

Col senno di poi mi chiedo perchè io abbia aspettato così tanto ma…come si dice…meglio tardi che mai!

Vuoi un consiglio?

Burrosi, burrosissimi ma almeno una volta la tentazione va assecondata.

Io ti lascio la ricetta e tu non aspettare tanto quanto me prima di mettere le mani in pasta

Print Recipe

Hallongrottor

Ingredienti per circa 20 tartellette da 5 cm

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	20 minuti

Tempo Passivo	30 minuti

Porzioni	10 persone

Ingredienti

- 200 g farina
- 80 g maizena
- 250 g burro di ottima qualità
- 75 g zucchero a velo
- 2 cucchiaini estratto di vaniglia
- 1 limone bio grande
- 1 cucchiaino lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale
- qb confettura per farcire
- qb zucchero a velo per spolverare (optional)

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	30 minuti
Porzioni	10 persone

Ingredienti

• 200 g farina
• 80 g maizena
• 250 g burro di ottima qualità
• 75 g zucchero a velo
• 2 cucchiaini estratto di vaniglia
• 1 limone bio grande
• 1 cucchiaino lievito per dolci
• 1/4 cucchiaino sale
• qb confettura per farcire
• qb zucchero a velo per spolverare (optional)

Istruzioni

1. Nella ciotola della planetaria setaccia insieme le farine con lo zucchero a velo, il lievito e il sale. Aggiungi abbondante scorza grattugiata di limone, il burro freddo a dadini, l'estratto di vaniglia e lavora con la frusta K fino a ottenere un impasto liscio e morbido. NON impastare troppo.
2. Con la pasta (che sarà morbidissima) forma delle palline da 30 g ciascuna e inseriscile man mano in uno stampo da muffin rivestito con gli appositi pirottini.
3. Forma una cavità piuttosto profonda al centro di ogni pallina facendo pressione con un dito poi, con l'aiuto di un sac à poche, farcisci le tartellette con la confettura scelta.
4. Fai cuocere le ratellette in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti, o fino a quando la superficie assumerà un leggero colore dorato.
5. Lascia raffreddare le tartellette nello stampo prima di rimuovere i pirottini.
6. A piacere spolvera di zucchero a velo prima di servire.

Recipe Notes

Ricetta tratta con qualche modifica da "Scandikitchen Fika & Hygge: Comforting Cakes and Bakes from Scandinavia With Love" di Bronte Aurell.

Vista la sua abbondanza, ti consiglio di scegliere, qui più che mai, un burro di ottima qualità. Il gusto finale delle tue tartellette ne guadagnerà.

Per la farcitura ho usato della confettura di amarene homemade, ma puoi utilizzare altro gusto a piacere, meglio se confettura ad alto contenuto di frutta e senza pectina aggiunta.

Prima di farcire le fossette di pasta con la confettura, ho lasciato riposare in frigo per circa 30 minuti, anche se non previsto dalla ricetta originale.

A piacere, prima di infornare, puoi decorare la superficie con delle mandorle a lamelle.



Un abbraccio e buona settimana. Alla prossima…