

**Reindeer cookie. Rudolph e la
simpatia in un biscotto.**



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Reindeer cookies: sogno di un biscotto di Natale!

Detta così potrebbe sembrare una battuta, tanto più che l'età non sarebbe certo quella da star dietro alle "faccine".

Eppure è la verità. La mia parte bambina in certe situazioni prende decisamente il sopravvento, a dispetto della ragione.

Sono sicura che hai capito di quali biscotti sto parlando ma nel caso non li conoscessi,

i reindeer cookies sono biscotti di pasta frolla o pan di zenzero dalla simpatica faccina di renna col naso rosso.

Erano diversi anni che li puntavo come un falco e, ogni volta, mi trovavo costretta a rinunciare per la mancanza di quelle "maledette" lentine rosse di cioccolato.

Neanche stessi cercando la luna ☾

Anche quest'anno sembrava destinato alla resa dopo i soliti buchi nell'acqua, fino a che...

Beh, fino a che, sulla via di casa, quella deviazione per un vicioletto dove non passavo da tempo è stata provvidenziale.

Un minuscolo candy-shop mai visto prima, la tentazione di entrare, benché convinta dell'ennesimo fallimento, e la felicità di uscirne con in mano il mio prezioso sacchetto di lentine rosse di cioccolato.

Radiosa come una bambina ☺

Questo Natale i reindeer cookies sarebbero diventati realtà grazie anche alla gentilissima commessa che, non avendo le sole lenti rosse, mi ha proposto di fare una cernita dal barattolone degli smarties colorati. Mai avrei azzardato a chiederlo e ancor meno mi sarei aspettata tanto.

Che si sia così meritata un sacchetto di biscotti?!?!

Da amante delle spezie, per i miei reindeer cookies non potevo che scegliere una frolla profumatissima ma, per sperimentare qualcosa di nuovo dai miei ormai collaudatissimi pan di zenzero, mi sono lasciata tentare dai soft gingerbread direttamente da "Sweet" di Y.Ottolenaghi, un nome-una garanzia.

L'aroma inconfondibile della melassa, un mix variegato di spezie e una nota leggera di pepe nero regalano a questi biscotti un gusto unico che migliora ancor di più con il riposo. Ma difficilmente riusciranno a durare a lungo.

Un famoso proverbio dice che chi lascia la strada vecchia per la nuova, sa quel che lascia ma non sa quel che trova. Ma è anche vero che il "rischio" può essere in positivo, come per la frolla di questi reindeer cookies che da oggi ho la netta sensazione si alternerà molto spesso a quella dei miei amati pan di zenzero.

Ed ora, visto che il tempo stringe, ti lascio la ricetta. Sei ancora in tempo per mettere i tuoi simpatici "Rudolph" sotto l'albero ☐



© Federica Di Marcello photography

[Print Recipe](#)

Soft gingerbread - Reindeer cookies

Ingredienti per circa 22-24 biscotti da 6 cm di diametro

Tempo di preparazione	90 minuti
Tempo di cottura	10 minuti
Tempo Passivo	6 ore
Porzioni	12 persone

Ingredienti

per i biscotti

- 150 g farina 00
- 85 g farina di segale integrale
- 100 g melassa scura
- 90 g zucchero di canna tipo Panela
- 85 g burro a temperatura ambiente
- 18 g tuorlo
- 6 g cacao amaro in polvere
- 1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino pepe nero macinato fresco
- 1/8 cucchiaino chiodi di garofano macinati
- 1/4 cucchiaino sale

per la decorazione

- q.b. ghiaccia reale
- q.b. confetti di cioccolato rossi

Tempo di preparazione		90 minuti
Tempo di cottura		10 minuti
Tempo Passivo		6 ore
Porzioni	12	persone

Ingredienti

per i biscotti

- 150 g farina 00
- 85 g farina di segale integrale
- 100 g melassa scura
- 90 g zucchero di canna tipo

Panela

- 85 g burro a temperatura ambiente
- 18 g tuorlo
- 6 g cacao amaro in polvere
- 1/2 cucchiaino bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino cannella in polvere
- 1/4 cucchiaino pepe nero macinato fresco
- 1/8 cucchiaino chiodi di garofano macinati
- 1/4 cucchiaino sale

per la decorazione

- q.b. ghiaccia reale
- q.b. confetti di cioccolato rossi

Istruzioni

Prepara i biscotti.

1. In una ciotola setaccia le farine con bicarbonato e spezie, aggiungi il pepe, il sale e tieni da parte.

2. Riunisci burro, zucchero e melassa nella ciotola della planetaria e lavora a media velocità con la frusta K fino ad avere una crema liscia e ben amalgamata.
3. Aggiungi il tuorlo e continua a sbattere fino a che è completamente incorporato.
4. Riduci la velocità al minimo e aggiungi il mix di farine al composto di burro e melassa. Lavora il minimo indispensabile a far sì che tutti gli ingredienti secchi siano ben incorporati.
5. Avvolgi la pasta (sarà molto morbida) nella pellicola alimentare e riponila in frigo per un paio d'ore.
6. Su un piano da lavoro infarinato, stendi la pasta con un matterello allo spessore di 5 mm e ritaglia i biscotti con un coppa pasta tondo da 6 cm di diametro.
7. Allinea man mano i biscotti su una teglia foderata di carta forno, mantenendoli leggermente distanziati uno dall'altro.
8. Ricompatta insieme i ritagli e stendi nuovamente fino a esaurire tutta la pasta.
9. Fai riposare i biscotti in frigo per una mezz'ora prima della cottura.
10. Cuoci in forno caldo a 190°C statico (o 170°C ventilato) per 9-10 minuti, ruotando la teglia a metà cottura, fino a che la superficie risulta ferma al tatto. I biscotti continueranno a rassodare raffreddando: non cuocerli più a lungo.
11. Sfora, lascia riposare i biscotti per un paio di minuti nella teglia poi trasferiscili a raffreddare completamente su una griglia.
12. Quando i biscotti saranno completamente freddi, puoi procedere, se vuoi, con la decorazione.
13. Decora i biscotti.

Decora i biscotti.

1. Riempi una sac à poche con la ghiaccia reale.
2. Fai scendere una piccola goccia di ghiaccia poco sotto la metà inferiore del cerchio, al centro, e applica sopra un confetto rosso di cioccolato per formare il naso della renna.
3. Con 2 gocce di ghiaccia disegna gli occhi, appena sopra e a lato del confetto di cioccolato.
4. Sopra ogni occhio, in diagonale verso l'esterno, traccia quindi 2 linee oblique verso l'esterno e, da queste, fai partire 3 rami alternati per realizzare le corna della renna.
5. Infine, sotto il naso rosso, disegna la bocca tracciando una piccola

linea curva, leggermente laterale o centrale a seconda dell'espressione che vuoi ottenere.

6. Procedi allo stesso modo fino a esaurire tutti i biscotti.
7. Lascia asciugare bene la glassa per qualche ora prima di riporre i tuoi reindeer cookie in una scatola di latta o confezionarli in sacchetti appositi per un simpatico e dolce cadeau natalizio.

Recipe Notes

La ricetta dei soft gingerbread è leggermente modificata da “[Sweet](#)” di Yotam Ottolenghi

Per preparare la ghiaccia reale ti occorreranno:

- 150 g di zucchero a velo
- 30 g di albume a temperatura ambiente
- 3-4 gocce di succo di limone (in alternativa $\frac{1}{4}$ cucchiaino scarso di cremor tartaro)

Setaccia lo zucchero a velo in una ciotola e tienilo da parte.

Con le fruste elettriche comincia a sbattere l'albume a bassa velocità fino a farlo schiumare.

Unisci il succo di limone (o il cremor tartaro) e continua a sbattere fino a che gli albumi assumono la consistenza della schiuma del cappuccino.

Aggiungi adesso lo zucchero a velo setacciato, poco per volta, continuando a montare fino a ottenere una soda e lucida (occorreranno circa 10 minuti).

A seconda dell'uso cui è destinata, puoi regolare la consistenza della glassa aggiungendo una goccia di acqua alla volta e mescolando bene dopo ogni aggiunta.

Per ottenere una ghiaccia colorata è consigliabile l'aggiunta di coloranti in polvere o in gel piuttosto che coloranti liquidi. Per la decorazione dei render cookie avrai bisogno di una ghiaccia dalla consistenza piuttosto sostenuta in modo da poter realizzare delle linee che non si spezzano e che nello stesso tempo mantengano la forma senza allargarsi.

Puoi conservare la ghiaccia reale in una ciotola, coperta con un panno leggermente umido (indurisce molto rapidamente se esposta all'aria) e avvolta con pellicola, per circa 3 giorni a temperatura ambiente, non in frigo.

Se lasciata riposare per più di 24 ore, dovrai con tutta probabilità sbatterla di nuovo leggermente prima dell'uso.



E con questi buonissimi e simpatici biscotti renna, ti lascio un forte abbraccio con i più sinceri auguri di un sereno e gioioso Natale.

A presto...