Biscotti al limone…con qualcosa in più!



I **biscotti al limone** sono tra i biscotti che ripropongo più spesso, complice la mia passione smodata per gli agrumi in genere.

Ma in verità, complice anche un'amica limone-dipendente come la sottoscritta.

Ciononostante, come puoi ben immaginare conoscendomi un po', anche la ricetta "base" difficilmente resta invariata.
Mi piace troppo, infatti, metterci di volta in volta lo zampino.
E magari aggiungere un qualcosa in più.
Quando non mi lancio proprio a sperimentare una ricetta del tutto "nuova".

Come in questo caso.

Infatti, benché nella vita sia un tipo estremamente routinario, spesso anche troppo, la routine in cucina decisamente non fa per me.

Qui vige la regola: cambiare cambiare cambiare e, senza ombra di dubbio, posso affermare che la cucina è l'unico posto in cui riesco a dare libero sfogo alla fantasia.

Una qualità di cui invece, per altri versi, difetto totalmente.

In questo periodo in modo particolare, forse anche complice una primavera dispersa che si fa desiderare, la voglia di novità mi è presa a tutto tondo, tanto che ci sono giorni in cui vorrei rivoluzionare casa da capo a piedi.
E non parlo solo delle "classiche" pulizie di fondo per buttar via oggetti vecchi e inutilizzati, ma proprio voglia di rinnovare.

Mobili
Disposizione
Organizzazione delle stanze
Insomma…butterei giù le pareti!

Cambiare casa…beh, non si può (non per ora almeno), ma sognare un po' fa decisamente bene all'umore e su LionsHome, l'angolino virtuale dove mi rifugio quando mi prendono momenti così, gli spunti non mancano di certo.
Anzi, c'è davvero di che sbizzarrirsi in questa immensa vetrina da mille e una notte.
Nella sezione librerie ad esempio, mi sono innamorata di questa piccola libreria da parete che sarebbe perfetta per fare un po' d'ordine tra i miei millemila libri di ricette.



Photo Credits LIONSHOME

E poi, secondo te, potrei resistere al richiamo dei bellissimi accessori per la cucina? Io che se entro in un negozio di casalinghi, devono portarmi via a forza perché non verrei mai fuori?
Trovo queste tazze deliziose per il buongiorno con il primo caffè



Photo Credits LIONSHOME

E ancora ciotole, ciotoline, barattoli da tener pieni in bella mostra sui ripiani della cucina



Photo Credits LIONSHOME

Meglio torni alla ricetta di oggi prima che nel carrello ci finisca “il mondo”!

Ma dovrò pur essere preparata al compleanno che si avvicina, no?

La scusa mi sembra più che buona

Allora dicevo, sì i nostri biscotti al limone.
La frolla “base” è la mia preferita, quella “*made in Santin*” che ormai credo di aver rimaneggiato in mille modi con aromi e spezie varie.
Ho semplicemente sostituito allo zucchero a velo uno zucchero di canna dal gusto leggero, per una consistenza leggermente più “rustica” e poi…

E poi stavolta è toccato a limone e pepe nero insieme!

Sì hai capito proprio bene.

Un abbinamento insolito e un delicato, ma intenso, aroma di limone, quasi esaltato dal pizzicorino in sottofondo del pepe nero, riusciranno a stupirti.

Come hanno stupito me. Molto piacevolmente.

I biscotti al limone e pepe nero sono perfetti per accompagnare un fine pasto, un dopo cena con gli amici o il tè del pomeriggio e, realizzati in una forma accattivante, diventano anche un originale cadeau da regalare.

Curiosa di scoprire la ricetta?
Dai seguimi che te la racconto



Print Recipe

Biscotti al limone e pepe nero

Ingredienti per circa 20 biscotti da 6 cm di diametro

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	3 ore

Porzioni	6 persone

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 110 g burro leggermente morbido (19-20°C)
- 85 g zucchero di canna a grana sottile
- 15 g mandorle in farina
- 40 g uovo intero (circa 1 piccolo)
- 2 limoni bio scorza grattugiata
- q.b. pepe nero macinato al momento
- 1/4 cucchiaino lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	15 minuti
Tempo Passivo	3 ore
Porzioni	6 persone

Ingredienti

- 200 g farina 00
- 110 g burro leggermente morbido (19-20°C)
- 85 g zucchero di canna a grana sottile
- 15 g mandorle in farina
- 40 g uovo intero (circa 1 piccolo)
- 2 limoni bio scorza grattugiata
- q.b. pepe nero macinato al momento
- 1/4 cucchiaino lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

Istruzioni

1. Setaccia in una ciotola la farina con il pepe macinato, il lievito e il sale; tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria, con la frusta K, lavora il burro morbido con lo zucchero fino a ottenere una crema liscia e omogenea, ma senza montare.
3. Aggiungi l'uovo leggermente sbattuto, la scorza dei limoni grattugiata finemente e mescola bene, lasciando assorbire.
4. Incorpora la farina in un solo colpo e lavora, a bassa velocità, solo il minimo necessario a che venga incorporata.
5. Con la pasta forma un disco appiattito, avvolgi nella pellicola alimentare e riponi in frigo per almeno un paio d'ore (meglio per una notte).
6. Riprendi la pasta e, con l'aiuto di un matterello, stendila su un

piano da lavoro leggermente infarinato allo spessore di circa 5 mm. Ritaglia quindi i biscotti nella forma preferita e sistemali man mano su una teglia rivestita di carta forno, leggermente distanziati uno dall'altro.

7. Riponi i biscotti pronti nuovamente in frigo per una mezz'ora abbondante e, nel frattempo, scalda il forno a 170°C ventilato (o 180°C statico).
8. Fai cuocere i biscotti per circa 15 minuti, o fino a che prendono un leggero colore dorato.
9. Sforna, lascia riposare i biscotti sulla teglia per un paio di minuti, poi trasferiscili a raffreddare su una griglia.

Recipe Notes

Se utilizzi il forno in modalità statica, ricorda di ruotare la teglia a metà cottura.

I biscotti si conservano anche per un paio di settimane ben chiusi in un contenitore ermetico.

Come pepe, ho aggiunto 1/4 cucchiaino scarso di pepe nero cubebe, dai gradevoli toni aromatici e dal sapore pungente, leggermente amarognolo con note fruttate.



Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Un abbraccio, alla prossima…

Post in collaborazione con LIONSHOME