Biscotti crumble. Croccantezza al quadrato!



Crumble…

Streusel…

Massa croccante…

Sbrisolona…
Sbriciolata…

Quanti nomi diversi per indicare un composto di pasta friabile e croccante a grosse briciole.
E quanta confusione, almeno per me!

C'è chi nel crumble aggiunge farina di frutta secca.
E chi invece definisce crumble un composto di solo farina, burro, zucchero e uova, riservando la polvere di frutta secca alla massa croccante.
La sbriciolata dovrebbe (condizionale d'obbligo) indicare una sorta di crumble…(o massa croccante ?!?!)…farcito prima della cottura differenziandosi così dalla sbrisolona che, al contrario non prevede farcitura alcuna.

Più o meno tutti conosciamo la fantastica sbrisolona mantovana, friabilissima torta secca a grosse briciole, tipica della città di Mantova, ricca di mandorle e farina di mais.
Proprio alla sbrisolona mantovana in combinazione col biscotto di fibra di Leonardo Di Carlo mi sono ispirata per questi

biscotti crumble rustici, super friabili e croccanti, ricchi di frutta secca

spinta dalla richiesta di un'amica e contemporaneamente dalla pigrizia di non voler frolla da stendere e stampare.

Un crumble rustico in fondo mi avrebbe permesso di prendere i classici due piccioni con una fava
Come ormai è abitudine ho iniziato il solito giochino del "togli qui – aggiungi lì – sostituisci là" cercando di mantenere delle giuste proporzioni tra solidi e liquidi, zuccheri e grassi.
Ma in fondo neanche io sapevo dove sarei approdata!
L'unica certezza era che lo stampo Air Plus Square Silikomart che avevo scelto per i miei biscotti crumble mi avrebbe garantito la cottura migliore che potessi sperare.
Sono letteralmente entusiasta della croccantezza/friabilità che il microforato riesce a donare alle varie tipologie di frolla.
Per il resto, non c'era che da incrociare le dita
Il risultato?

Biscotti crumble deliziosi da sgranocchiare a qualunque ora, magari accompagnati da

un caffè, da un bicchiere di latte tiepido o da un goccio di vino liquoroso, a seconda del momento della giornata.

Esattamente come li avevo immaginati.

E a quanto pare, esattamente come li voleva la mia amica, il cui responso è stato: biscotti □□□

Con mia immensa gioia □

Se anche tu ami i biscotti rustici e croccantissimi, ti consiglio di salvare la ricetta.

Questi biscotti crumble si preparano in un attimo e ti regaleranno tanta soddisfazione □


© Federica Di Marcello photography

Biscotti crumble con fiocchi d’avena e gruè di cacao

Ingredienti per 6 mini sbrisolone da 8,5x8,5 cm

Porzioni 6 PERSONE
Tempo di preparazione 15 MINUTI
Tempo di cottura 25 MINUTI

Ingredienti

- 75 g farina debole W160
- 55 g farina integrale
- 20 g farina di grano saraceno
- 100 g burro
- 50 g zucchero semolato
- 25 g zucchero di canna chiaro, finissimo
- 32 g uovo intero
- 60 g fiocchi d'avena tritati grossolanamente
- 30 g farro flakes integrali (o corn flakes senza zucchero)
- 30 g noci tostate, granella
- 15 g grue di cacao
- 4 g lievito per dolci
- ¼ cucchiaino bicarbonato di sodio scarso
- 0,5 g vaniglia
- ¼ cucchiaino cannella in polvere (optional)
- ¼ cucchiaino sale
- q.b. zucchero cristalli (optional)

Istruzioni

1. Setaccia nella ciotola della planetaria le farine con il lievito, il bicarbonato e la cannella (se usata). Aggiungi i due tipi di zucchero, la vaniglia, il sale e mescola brevemente a bassa velocità con la foglia.

2. Aggiungi il burro freddo a dadini e inizia a lavorare a bassa velocità fino a ottenere un composto sabbiato.

3. Aggiungi i fiocchi d’avena, la granella di noci, i flakes di farro pestati grossolanamente, il gruè di cacao e mescola ancora.

4. Unisci adesso le uova leggermente e lavora quel che basta a formare una massa grumosa. Sarà abbastanza morbida: non impastare troppo per evitare di compattarla.

5. Distribuisci 65 g di impasto nelle le cavità dello stampo Air Plus

19 Square Silikomart e pressalo appena.

6. A piacere spargi in superficie qualche cristallo di zucchero ambrato per una nota di croccantezza in più.

7. Fai cuocere i biscotti crumble in forno caldo ventilato a 150°C per circa 20-25 minuti, fino a che la superficie dei biscotti sarà ben dorata.

8. Sforna e lascia raffreddare completamente i biscotti nello stampo, su una griglia, prima di sformare.

9. A piacere puoi spolverare con poco zucchero a velo o decorare con del cioccolato fondente o al latte fuso.

Recipe Notes

Con queste dosi ho ottenuto 6 biscotti crumble quadrati da 8,5x8,5 cm più 2 tondi da 7 cm (con 50 g di impasto ciascuno).

I biscotti crumble si conservano per almeno una decina di giorni ben chiusi in un contenitore ermetico.



Un abbraccio, alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.