

“Gli Abbracci” del Mulino Bianco (la ricetta)

Fare i biscotti è una delle cose che adoro fare di più. In primis perchè se ne possono ottenere in quantità sufficiente da poterli poi dividere, conservare e regalare, e secondo perchè si possono ottenere tante variazioni, sia in termini di gusto che di forma.

Chi di noi non conosce i famosi biscotti del Mulino Bianco? E quanti di voi hanno mai provato a riprodurli cercando di avvicinarsi quanto più possibile agli originali? Ovviamente bisogna tenere in considerazione che nella produzione casalinga gli ingredienti che andremo ad utilizzare saranno dei più comuni, facilmente reperibili e disponibili per la vendita al dettaglio. Il risultato finale non sarà ovviamente mai identico all'originale prodotto in questo caso dalla Barilla, ma con questa ricetta che tra poco vi illustrerò ci avvicineremo moltissimo. Per me è stato un risultato inaspettato. Non avrei mai creduto di ottenere dei biscotti così buoni e con lo stesso profumo che si percepisce quando apriamo un pacco di “Abbracci”.

E allora... che aspettate! Date forma a questo legame bellissimo e soprattutto buonissimo, da gustare ogni mattina.

Ingredienti:

Per l'impasto alla panna:

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 100 gr di zucchero bianco extra fine
- 50 gr di burro
- 50 gr di margarina
- 50 gr di panna da montare
- 30 gr di miele d'acacia
- pizzico di sale

- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- estratto di vaniglia (consiglio mezzo cucchiaino di estratto in polvere)

Per l'impasto al cacao:

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di fecola di patate
- 120 gr di zucchero al velo
- 50 gr di burro
- 50 gr di margarina
- 2 tuorli d'uovo
- 40 ml di latte intero
- 30 gr di cacao amaro in polvere
- pizzico di sale
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- estratto di vaniglia (se in polvere consiglio una punta di cucchiaino)

Preparazione:

Iniziate con l'impasto chiaro. Per prima cosa montate il burro e la margarina con lo zucchero e l'estratto di vaniglia.



Poi aggiungete la panna liquida, il miele, il sale. Continuate a mescolare ma con una frusta a mano per amalgamare il tutto.

A parte setacciate la farina, la fecola e il lievito. Uniteli al composto precedente poco per volta e impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un'impasto omogeneo. Fatene una palla e mettetela in una ciotola coperta con della pellicola

trasparente.



Ora preparate l'impasto al cacao. Montate il burro e la margarina con lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Poi aggiungete i due tuorli e continuate a montare. Aggiungete il latte e il sale e mescolate con una frusta a mano.



Setacciate la farina con la fecola, il cacao e il lievito. Uniteli al composto poco per volta ed impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Fatene una palla e mettetela in un'altra ciotola e coprite con della pellicola trasparente.

Ponete le due ciotole di impasti in frigorifero per mezz'ora.



Trascorso il tempo di riposo riprendete i due impasti. Formate delle strisce, una di pasta chiara e l'altra di pasta scura, curvatele e adagiate la pasta scura (cioè quella al cacao) su quella chiara schiacciando leggermente le estremità. Delicatamente sollevate il biscotto così formato e posizionatelo su una teglia rivestita da carta forno. Continuate in questo senso. Ricordate di lasciare sufficiente spazio tra un biscotto e l'altro poiché tenderanno a gonfiarsi.



Infornate i biscotti in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Generalmente questo tipo d'impasto cuoce velocemente e pertanto sconsiglio di superare i 15 minuti. Se li vedete chiari non vuol dire che non siano pronti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare completamente. Noterete poi che il loro interno si asciugherà, rendendoli perfetti.

...

*Un "abbraccio" da **Charles*** ☐