I Biscotti Morbidi e Friabili di Pelko

Ogni anno nel periodo di Natale ho il privilegio di poter gustare i biscotti preparati da Pelko, una carissima amica della provincia di Bergamo. La particolarità dei suoi biscotti è la super morbidezza e friabilità che acquisiscono dopo qualche giorno dalla cottura nonché le gustose marmellate di arancia, fragola e mandarino che rendono il biscotto semplice e magico.

La ricetta che vi propongo è sulla base di quella proposta da Pelko ed è davvero semplice e può essere raddoppiata o triplicata con semplicità. Pochi ingredienti per ottenere dei biscotti di alta pasticceria e che spariscono subito

- 300 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 200 gr di burro di buona qualità (più pannoso è e meglio sarà) ammorbidito
- 1 tuorlo d'uovo
- 10 gr di miele d'acacia o millefiori
- 2 gr di sale fino
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un cucchiaino di estratto di vaniglia (o in alternativa mezza bustina di vanillina)
- marmellate a piacere
- zucchero a velo vaniglinato per spolverare

Procedimento:

Per prima cosa lavorate il burro con lo zucchero a velo fino a renderlo spumoso. Aggiungeteci il tuorlo d'uovo, il miele e l'aroma vaniglia. Continuate a lavorare il tutto con la frusta per amalgamare gli ingredienti.

Aggiungeteci il sale e mescolate per pochi secondi. Ora

versate la farina e mescolate aiutandovi con un cucchiaio per poi passare all’uso delle mani. Non lavorate troppo a lungo il composto per evitare di surriscaldarlo. Se dovesse risultare troppo appiccicoso aggiungeteci dell’altra farina (ma non esagerate). Questo tipo di impasto ha la particolarità di essere molto morbido per via dell’alta percentuale di burro.

Avvolgete la pasta in una pellicola trasparente e mettetela in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l’ora riprendete la pasta e stendetela con il mattarello su di un piano infarinato fino ad uno spessore di circa mezzo centimetro.

Utilizzando dei coppapasta formate i vostri biscotti. Ricordate solo che dovranno risultare in numero pari: per esempio 20 senza foro e 20 forati.

Disponeteli distanziati fra loro in una teglia rivestita con la carta forno. Preriscaldate il forno a 190° C, infornate e cuoceteli per circa 10 minuti. Attenzione perchè questo tipo di impasto cuoce veramente in breve tempo. Non dovranno diventare marroni ne troppo dorati in superficie. Pertanto non appena notate che si sono asciugati e leggermente ambrati tirateli fuori dal forno e lasciateli raffreddare prima di sollevarli.



Una volta che si sono raffreddati prendete un biscotto senza foro, farcite con della marmellata a piacere e chiudete con un

biscotto forato. Il vostro biscotto è pronto. Cospargeteli in superficie con dello zucchero a velo vaniglinato e lasciateli da parte per un giorno o due. Saranno perfetti e pronti per essere divorati!



Ringrazio ancora Pelko per aver condiviso con me la ricetta base e per continuare a renderci unico e speciale il periodo più magico dell'anno.

Alla prossima.
Charles