I Biscotti Cuore

Tante sono le varianti della pasta frolla quante sono le ricette che si possono realizzare partendo dalla più nota e classica proporzione di farina, zucchero e uova.

Adoro la pasta frolla da quando ero bambino e mi è sempre piaciuto personalizzare la ricetta di base per adattarla al tipo di dolce che avevo in mente.

Le indicazioni standard le conosciamo tutti, o almeno chi fa dolci da diverso tempo saprà quali differenze sostanziali subisce la frolla nel momento in cui andiamo ad utilizzare ingredienti diversi o lavorati diversamente (esempio dello zucchero extra-fine, o di quello a velo, o del tipo di burro, o delle uova e delle farine).

La ricetta dei miei biscotti Cuore nasce da una combinazione aromatica sviluppata in cottura dal mix di due zuccheri diversi, quello a velo e quello di cocco integrale grezzo. Inoltre un buon burro pannoso ed una piccola percentuale di fecola di patate rendono questa frolla davvero irresistibile. Provatela!

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 200 gr di burro di buona qualità (consiglio Lurpak oppure Burro Bavarese)
- 150 gr di zucchero al velo vaniglinato
- 50 gr di zucchero integrale grezzo di cocco
- 3 gr di sale fino
- 1 uovo medio intero + 2 rossi d’uovo
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia
- coloranti alimentari rosso e rosa

Procedimento:

Per prima cosa lavorate il burro con gli zuccheri e la vaniglia fino ad ottenere una consistenza chiara e spumosa. Aggiungeteci l'uovo e i tuorli ed amalgamate. Aggiungete il sale e mescolate.

In un'altra ciotola mischiate la farina con la fecola ed aggiungetela al composto di prima. Aiutatevi dapprima con una spatola per poi continuare con le mani fino ad ottenere una pasta omogenea.

Dividete la pasta frolla in due e coloratela, una di rosso e l'altra di un rosa tenue. Avvolgete i panetti di pasta frolla nella pellicola trasparente per alimenti e metteteli in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Riprendete la frolla, lavoratela qualche secondo e stendetela con il mattarello fino ad uno spessore di circa 5-6 mm.

Con un coppa-pasta a forma di cuore intagliate la frolla formando così i biscotti.

Adagiateli delicatamente su di una teglia rivestita con della carta forno e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Non eccedete nella cottura altrimenti rischiate di rovinare il colore della frolla.

Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli. Potete anche ricoprirli in parte con del cioccolato fondente oppure creare delle piccole decorazioni.

Alla prossima ricetta,
Charles.