I Vanillekipferl

Mi capita spesso di visitare il Trentino Alto Adige, la Germania e l'Austria e la cosa entusiasmante di questi brevi viaggi è che si scoprono sempre cose nuove, specialmente in termini di gusto. I Vanillekipferl sono biscotti di zucchero a forma di mezzaluna che si trovano comunemente in Austria, Ungheria e Germania. Hanno molti altri nomi, tra cui vanille kipferl, Wiener vanille kipferl e Viennese crescent cookies. Questi biscotti difatti vengono associati alla città di Vienna, dove hanno avuto origine secondo una leggenda. La ricetta tradizionale prevede il solo utilizzo della farina di mandorle ma è possibile sostituirne una piccola parte con quella alle nocciole che, a mio avviso, conferisce un gusto eccellente. La loro preparazione è davvero semplice e non richiede particolari attenzioni.

Ingredienti:

- 320 gr di farina 00
- 200 gr di burro ammorbidito di buona qualità (min. 82% di grassi)
- 100 gr di farina di mandorle
- 20 gr di farina di nocciole tostate
- 120 gr di zucchero **super extra-fine** (importante)
- 4 rossi d'uovo (da uova medie)
- 2 gr di sale fino
- 1 bustina di vanillina (nell'impasto) – potete anche utilizzare la vaniglia in polvere
- 1 bustina di vanillina + zucchero extra-fine (per cospargere)

Preparazione:

Per prima cosa lavorate il burro morbido con lo zucchero ed una bustina di vanillina (oppure un cucchiaino di estratto di semi di vaniglia) fino ad ottenere un composto cremoso.

Poi aggiungeteci i tuorli d’uovo ed amalgamate il tutto. Aggiungeteci il sale e mescolate. A parte mescolate la farina 00 con quella di mandorle e di nocciole ed unitele al composto precedente.

Formate una palla ed avvolgetela in una pellicola trasparente per farla riposare in frigorifero per mezz’ora.

Rivestite una leccarda (o teglia) con della carta forno, riprendete l’impasto, lavoratelo con le mani velocemente e formate delle mezzelune o ferri di cavalli ed adagiateli sulla leccarda ben distanziati fra di loro.

Cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. La particolarità di questi biscotti è che non devono dorarsi troppo. Non preoccupatevi se risultano ancora un poco morbidi dopo i 15 minuti. di cottura.

In una ciotola a parte mescolate dello zucchero extra-fine (quanto basta) con una bustina di vanillina.

Lasciate intiepidire i biscotti per almeno 10 minuti e quando sono ancora leggermente caldi passateli nella miscela di zucchero e vaniglia cospargendoli uniformemente.

I vostri biscotti sono pronti e possono essere conservati in una scatola di latta o contenitore ermetico e consumati all’occorrenza.

Alla prossima.

Charles