

# I Canestrelli

Oggi avevo proprio voglia di fare dei biscotti e così mi sono messo all'opera. Vi propongo una ricetta davvero semplice e gustosa, quella dei Canestrelli, biscotti friabili e burrosi originali delle regioni Liguria e Piemonte. I canestrelli sono dolci popolari, le cui origini sono antichissime. Nel Canavese e nella Valle di Susa venivano preparati sin dal Medioevo con il nome di "nebulè", probabilmente dalle gilde dei produttori di ostie.

La particolarità di questo impasto è la presenza della fecola di patate e del tuorlo d'uovo sodo che donano quella friabilità incredibile ed assieme al burro quell'inconfondibile retrogusto di noce.

## Ingredienti:

- 150 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- 80 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 150 grammi di burro
- 3 tuorli d'uovo sodi
- una bustina di vanillina
- un pizzico di sale

## Procedimento:

Per prima cosa preparate le tre uova. Mettetele in un pentolino con dell'acqua e fatele bollire affinché non inizieranno ad aprire il guscio. Le uova dovranno risultare sode. Una volta intiepidite, sgusciatele ed estraete delicatamente i tuorli d'uovo.



In una ciotola mettete tutti gli ingredienti, la farina, lo zucchero, la vanillina, la fecola, il sale, il burro ammorbidito ed infine i tuorli d'uovo sbriciolandoli con le dita il più finemente possibile.



Impastate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Ponete la pasta in frigorifero a riposare per circa un'ora.



Trascorsa l'ora riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello sul tavolo da lavoro. La pasta deve risultare alta almeno mezzo centimetro se non di più. Con uno stampo ad espulsione fate i vostri canestrelli e distribuiteli sulla piastra da forno rivestita dalla carta da forno.



Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per 10 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare. Cospargeteli infine con dello zucchero al velo meglio se vanigliato e servite.

...

*"Davvero deliziosi. Una friabilità davvero unica!"*

**Charles**

