

BISCOTTI MORBIDI CON ZUCCA E SUCCO DI MELA

250 gr di farina tipo 2
200 gr di mandorle con la pellicina
175 gr di zucca cotta al vapore (butternut)
6 cucchiari di succo di mela concentrato
5 cucchiari di olio evo
1 cucchiaino di cremor tartaro di quello naturale e già addizionato col bicarbonato
1 presa di vaniglia in polvere
1 pizzico di sale rosa

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

La zucca l'ho cotta al vapore con la buccia, tagliata a fette grandi. Poi ho tolto la buccia che ho mangiato in altro modo (quella della butternut è sottile e l'ho sempre mangiata, anche se di solito la cuocio al forno) e ho utilizzato solo la polpa. Anche i semini li ho tenuti, quelli della butternut sono piccolini e si mangiano tutti interi. Li ho lasciati una notte a mollo in acqua e sale, li ho scolati e poi li ho fatti tostare in forno a 100 gradi fino a doratura, sono buonissimi. Quelli delle zuccone grosse invece di solito li tolgo dal loro involucro duro a crudo, col coltello. Ci vuole un po' ma il risultato è uguale a quei semi di zucca verdi che si comprano nei bio, volendo si può anche togliere la pellicina verde che è un po' amarognola.

Torniamo ai biscotti.

Ho tritato le mandorle fini, ho aggiunto la zucca e tritato un attimo ancora, poi ho unito alla farina setacciata, al cremor tartaro e a tutti gli altri ingredienti, ho mescolato con le mani (si fa prima) e con le mani inumidite ho fatto delle palline schiacciate, su ciascun biscotto ho premuto la forchetta per decorare e ho infornato a 180 gradi per mezz'oretta (sono cicciotti, ci mettono un po'). Li ho girati verso la fine per farli dorare anche sopra.

Si lasciano raffreddare, si mettono in una scatola di latta e durano parecchi giorni, sono morbidi e non sanno di olio d'oliva. Come ripeto da anni, l'olio evo è perfetto per fare i dolci.

