

BISCOTTI MORBIDI CASTAGNE NOCI E MIELE

Gli scribacchini hanno lanciato un po' di domande qui (<http://cuochidicarta.blogspot.com/2009/11/una-ricetta-che-lascia-il-segno.html>) e io ho subito pensato a questi biscotti, per la categoria "ricette reinterpretate all'infinito". Sì, anche la "pasta strudel" (col vino, con l'aceto, col cremor tartaro, col bicarbonato), o le tagliatelle (che ormai ci ho messo dentro qualunque cosa, con l'uovo senza uovo, con la semola, con la zero, col cacao col caffè lo zafferano le castagne).

Ma questi biscotti la prima volta li ho fatti due anni fa (<http://stelladisale.blogspot.com/2007/08/biscotti-morbidi-al-miele.html>) e indovinate dove avevo preso la ricetta? Dagli scribacchini (<http://cuochidicarta.blogspot.com/2006/10/meme-biscottoso-maria-teresa-approva.html>). Sono ormai "i miei biscotti" quelli che regalo e quando dico tutte le cose che non ci sono dentro mi guardano preoccupati, quelli che ho provato col cocco, con nocciole e cacao, con le mandorle, integrali, non integrali, con miele, con malto, quelli che se vuoi una cosa dolce non stucchevole, morbida, che si conservi bene, senza latticini né uova, con poco zucchero, sostanziosa ma salutare, allora sono anche i tuoi biscotti, mi sa.

Sta volta li ho fatti così:

100 gr di noci, 150 gr di castagne bollite e tritate, 150 gr di farina 0, un pizzico di sale, 1 cucchiaino di cremor tartaro di quello già addizionato con il bicarbonato, 2 cucchiari di zucchero di canna di quello molto scuro del commercio equo-solidale, 4 cucchiari di miele di castagno bio, 8 cucchiari di olio d'oliva.

Non ho avuto bisogno di aggiungere acqua perchè la consistenza era perfetta. Se pensate che l'olio d'oliva abbia un sapore troppo forte, no no, io uso un olio ligure ma vi posso assicurare che non lo si sente come sapore dominante, con lo zucchero di canna e il miele rimane perfettamente equilibrato, dai miei esperimenti con la frolla all'olio ho imparato che se si usa il malto al posto dello zucchero, allora sì, si avverte un po' troppo il sapore di olio, ma con lo zucchero di canna e il miele no.

Si tritano le noci e le castagne con i due cucchiari di zucchero, si uniscono tutti gli altri ingredienti, si amalgama bene con le mani, si fanno delle palline schiacciate (io le ho decorate con la forchetta) e si mettono in forno a 180 gradi per 15 minuti circa.

