

# Biscotti shortbread

Questi biscotti inglesi sono semplicissimi; hanno solo 3 ingredienti, eppure sono di una bontà unica. Sono carichi di burro, in pratica l'ingrediente principale, croccanti e friabili al tempo stesso.



Nel Regno Unito si trovano in vendita di tantissime marche ma negli altri paesi non sono conosciuti. Peccato, perchè sono ottimi. Fortunatamente sono molto facili da preparare, quindi ecco qui la ricetta.

Dose per 1 teglia di biscotti (circa 30 pezzi):

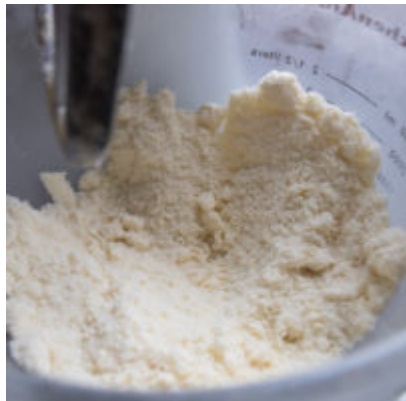
- 50% farina 00. (250gr)
- 30% burro (150gr)
- 20% zucchero semolato (100gr)
- un pizzico di sale

Ci sono due modi di preparare la frolla: nel primo, si riducono a crema burro e zucchero, e si aggiunge la farina solo successivamente. Trovo che in questo modo i biscotti risultino più croccanti, ma anche un poco più duri.

Nella ricetta che ho scelto invece, si forma una sabbia partendo da farina e zucchero, a cui si aggiunge il burro freddo. Ecco come li faccio io:

Versare nella ciotola di un robot da cucina (meglio con le lame, in alternativa usare l'impastatrice col gancio a foglia) la farina insieme allo zucchero e al pizzico di sale.

Prelevare il burro dal frigorifero (deve essere freddo) e tagliarlo a cubetti. Aggiungerlo alla farina ed avviare la macchina. Appena si forma una specie di sabbia umida (senza più grossi pezzi di burro), versare la miscela su un tagliere e compattare con le mani.



Formare una palla e schiacciarla su un piatto, coprire con pellicola e lasciare riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Poi stendere su un foglio di carta forno ad uno spessore di circa 1 cm.

La pasta tende un po' a sbriciolarsi (in pratica è una frolla senza uovo, è normale) quindi va continuamente compattata col dorso della mano e volendo aiutandosi con una spatola, fino a dare una forma rettangolare.



Con una rotella da pizza, ricavare delle strisce orizzontali larghe circa 1 cm (senza separarle) e poi praticare dei tagli perpendicolari ai primi in modo da ottenere tanti bastoncini

lunghi circa 5-6 cm (a vostro piacere). Praticare sulla superficie con i rebbi di una forchetta i tipici forellini.



Cuocere in forno (statico) a 180° per circa 15/16 minuti, finché la superficie del biscotto risulta asciutta e leggermente dorata. Nel caso la pasta risulti ancora troppo chiara, prolungare la cottura di 3-4 minuti. Lasciare raffreddare completamente poi separare i biscotti con attenzione. Si conservano a lungo (se riuscite a non mangiarli!!) in una scatola di latta o comunque un contenitore ermetico, fuori frigo.