

Biscotti tipo Abbracci

La forma è quella classica degli abbracci del Mulino Bianco. Il sapore invece è quello di biscotti fatti in casa.



Ingredienti:

Impasto alla panna:

- 250 gr farina 00
- 100 gr zucchero
- 50 gr burro morbido
- 50 gr margarina (oppure 100gr di burro complessivamente)
- 4 cucchiaini panna fresca
- 1 cucchiaino di miele
- 1/2 bustina di lievito
- un pizzico di sale

Impasto al cacao:

- 250 gr di farina 00
- 120 gr zucchero
- 40 gr margarina
- 60 gr burro morbido (oppure 100gr di burro complessivamente)
- 30 gr cacao in polvere
- 40 gr latte fresco
- 1 uovo
- 1/2 bustina di lievito
- un pizzico di sale

Impastare separatamente tutti gli ingredienti nell'impastatrice, partendo dall'impasto bianco (così non dovrete lavare la ciotola tra uno e l'altro!). Se l'impasto non si compatta, aggiungere poco alla volta un po' di panna fino a ottenere una frolla compatta. Per l'impasto nero, unire tutti gli ingredienti e impastare. Se l'impasto risulta morbido aggiungere qualche cucchiaino di latte fino alla densità giusta. Fare riposare i due impasti nel frigorifero per un paio d'ore (oppure preparateli il giorno precedente).

Per formare i biscotti, procedere in questo modo:

Per l'impasto nero (più compatto): staccare grossi pezzi di pasta e formare dei rotolini sopra un tagliere ricoperto di carta forno, schiacciando leggermente con il palmo della mano fino ad ottenere un salsicciotto di diametro circa 1cm scarso. Tagliare quindi dei pezzi lunghi circa 8cm.

Per l'impasto bianco (che è meno compatto in quanto manca l'uovo): formare delle palline di 10gr di peso, compattarle molto bene ruotandole tra i palmi delle mani e poi, tenendo il palmo steso con le 3 dita in avanti (anulare medio e indice), assottigliarlo muovendo a destra e sinistra fino ad ottenere un cilindretto di circa 8cm di lunghezza.

Faccio in questo modo perchè se si procede come per l'impasto nero (assottigliando la pasta), questa tende a sfaldarsi nel centro e non rimane compatta, rompendosi quando la piegate a cerchio.



A questo punto disporre la carta forno nelle teglie, appoggiare un cilindro di pasta bianca e piegarlo a semicerchio. Accostare ad ognuno un rotolo nero piegato creando la forma degli abbracci.



Premere leggermente con le dita sulle giunture per unire le due metà. A piacere potete lasciare entrambe le estremità bianche sopra alle nere (come nei biscotti originali) oppure alternarli (un estremo bianco sopra al nero e un estremo nero sopra al bianco), a me piacciono di più.



Cuocere in forno statico a 180° per circa 15 minuti.