



## VIAGGIO NEL TEMPO CON UN BISCOTTO

di MARIA CEGLIA

*Raccontami una ricetta, mi ha chiesto Zaini. Una ricetta che parli di te, dei ricordi che ti riaffiora. Ho chiuso gli occhi, cercando di ritrovare una me bambina, con le braccia conserte e lo sguardo timido. Ho chiuso gli occhi cercando un odore, un sapore e l'ho trovato. L'ho trovato intorno ad una tavola imbandita a festa, nel calore di un abbraccio, nello scoppiettio della legna che arde. Siamo tutti lì e, come ogni Natale che si rispetti, il cioccolato ci accompagna dolcemente per tutto il tempo. Ed io ci sono, mentre afferro quel biscotto invitante dalla crosticina croccante ma dal cuore morbido, dal sapore intenso e dal profumo che sa di casa.*

*Apro gli occhi ed afferro il grembiule. Apro quel vecchio quaderno delle ricette ed il mio dito scorre velocemente finché non li trovo. Preparo gli ingredienti e mi metto all'opera. Perché non sono dei semplici i biscotti al cioccolato. Ad ogni morso verrete avvolti da quella magia e da quel calore che vi accompagnava nelle sere di inverno con la vostra famiglia. Ad ogni morso, con un po' di nostalgia, vi sentirete di nuovo un po' bambini.*

@Quellochelemamme  
@zaini.1913 #Zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini \*adv



## VIAGGIO NEL TEMPO CON UN BISCOTTO



### INGREDIENTI:

- 175 gr farina 00
- 175 gr cioccolato fondente Emilia Zaini
- 150 gr zucchero
- 55 gr burro
- 2 uova
- 8 gr lievito per dolci
- 2 gr sale
- qb zucchero a velo



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
20 min +12 h



Porzioni  
8 persone

- 1 Sciogliere il cioccolato fondente con il burro a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo, montare le uova con lo zucchero in una ciotola capiente.

### CONSIGLIO

Non eccedere con la cottura. La superficie dovrà risultare asciutta, se li tocate con un dito invece dovranno risultare morbidi.

- 2 Quando il cioccolato sarà completamente sciolto, versarlo sul composto di uova e zucchero e mescolare delicatamente.
- 3 Aggiungere farina e lievito setacciati ed il sale. Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido.



- 4** Coprire la ciotola con pellicola trasparente e riporre in frigo per 12 ore.  
Il giorno seguente, accendere il forno a 180 gradi modalità statica. Rivestire la leccarda con carta forno e tirare fuori il composto dal frigo.
- 5** Mettere lo zucchero a velo in un piatto e iniziare a formare le palline con il composto, non più grandi di una noce. Far rotolare i biscotti nello zucchero a velo e riporli sulla leccarda ad una distanza di circa 4/5 cm tra loro.
- 6** Infornare per 10/15 minuti al massimo (dipende dal forno).  
Non eccedere con la cottura. La superficie dovrà risultare asciutta, se li tocate con un dito invece dovranno risultare morbidi.  
La parte esterna si indurrà una volta raffreddati.