

I **biscotti da dessert**, in compagnia dei **biscotti alla mandorla**, così come i biscotti **all'anice o anasini**,

fanno parte della grande famiglia dei biscotti che in

Sicilia

chiamiamo “

così rùci ri ripòstu

” (cose dolci di riposto), o più semplicemente

dolci di riposto

. Questi dolcetti, contrariamente al loro nome, non hanno nulla a che fare con la città di

Riposto

(

Catania

).

Riposto deriva da ripostiglio, e più precisamente il ripostiglio della credenza dove appunto venivano conservate le “così rùci”, che resistevano a lungo nel tempo. Di “così rùci” in Sicilia ne esistono una infinità con caratteristiche simili ma con nomi diversi. Fra questi ricordiamo gli amaretti, i biscotti con i pinoli, i bocconcini di Erice e i “muccunetti – mucunedda” di **pasta reale**,

tipici di Mazzara del Vallo, che costituivano la specialità delle monache del convento di San Michele

I nostri biscotti da dessert, che vengono anche chiamati excelcior, sono un misto di pasta di mandorle, molto somigliante alla pasta reale – Martorana, che farcisce dei biscotti molto delicati realizzati con un specie di pastafrolla senza le uova. Questi caratteristici preziosi e invitanti involucri di dolcezza, di cui i siciliani, e non, sono ghiottissimi, rappresentano uno dei classici biscotti da dessert che inevitabilmente sono presenti nei vassoi in occasioni di convivialità.

Ingredienti per i biscotti

400 grammi di farina 00

150 grammi di zucchero a velo

65 grammi di latte intero

300 grammi di burro

Per i biscotti al cacao, usare gli stessi ingredienti avendo l'accortezza di aggiungere cinque cucchiaini rasi di cacao amaro e di togliere tanta farina quanto il peso del cacao, ovvero sia cacao e farina insieme devono raggiungere il peso di 400 grammi. Il procedimento è uguale.

Ingredienti per la farcitura

300 grammi farina di mandorle
300 grammi zucchero a velo
3-4 cucchiaini d'acqua
25 grammi di glucosio
3 cucchiaini rasi di marmellata secondo i vostri gusti (non confettura)
2-3 gocce aroma di mandorla amara
70 grammi di burro

Colorante verde per alimenti
100 grammi di cioccolato fondente
30 grammi di burro
Glassa di zucchero(liffia) a caldo ([clicca qui per la ricetta](#))

Procedimento per i biscotti

Mettere nel recipiente della planetaria lo zucchero a velo e il burro ammorbidito a pomata (se è troppo duro potete metterlo per poco tempo nel forno a microonde). Mettere in moto la planetaria, con l'attrezzo a frusta (inizialmente a bassa velocità) ed aggiungere poco per volta il latte. Fare montare il composto finché raggiunge una colorazione quasi bianca. Questo passaggio è fondamentale perché sarà determinante per la consistenza friabile dei biscotti. A questo punto fermare la planetaria, togliere l'attrezzo a frusta e sostituirlo con quello a foglia. Setacciare la farina, aggiungerla all'impasto e lavorarlo fin quando sarà morbido e consistente. Intanto preparare una saccapoche, con il beccuccio a stella larga, e trasferirvi l'impasto.

Imburrare una teglia e foderare il fondo con un foglio di carta da forno, quindi imburrare anche la superficie della carta forno e, a questo punto trasferire dei mucchietti d'impasto dandogli la forma voluta, possibilmente della stessa misura in modo che tutti i biscotti si cuoceranno nello stesso tempo. Infine metterli in forno statico preriscaldato a 180° per circa venti minuti e, comunque fin quando raggiungeranno la giusta doratura. Sfornare i biscotti e metterli a raffreddare su una gratella.

Procedimento per la farcia

Mettere in una ciotola, o meglio nella planetaria con l'attrezzo a foglia, la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il glucosio, l'acqua, le gocce d'aroma di mandorla amara, il colorante e la marmellata. Impastare per qualche minuto, quindi unire gradatamente il burro. Alla fine il composto deve risultare morbido. Se così non fosse aggiungere poca acqua. Trasferire il composto in una saccapoche, depositare su di un biscotto un po' di farcia, ricoprirlo con un altro biscotto, in modo da formare un piccolo sandwich e metterlo da parte. Continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Decorazione finale

Preparare le due glasse: per quella di zucchero vai al collegamento indicato negli ingredienti; per quella al cioccolato cuocere a bagnomaria il cioccolato ed il burro. Una volta pronte le due glasse, intingere i fondi dei biscotti nelle glasse (quelli bianchi nella glassa di zucchero e quelli al cacao in quella al cioccolato), deporli su un foglio di carta forno e lasciarli asciugare bene per alcune ore, altrimenti la glassa (specialmente quella al cioccolato) resterà morbida. Se volete essere più sbrigativi mettere i biscotti in frigorifero per qualche ora.

RICETTA A CURA DI: ricettedisicilia.net