

Canestrelli

I canestrelli sono i tipici biscotti rotondi con il buco ricoperti di zucchero a, fatti di pasta frolla molto friabile. Sono tipici della Liguria. Sono semplici da preparare ma vi serviranno un tagliabiscotti festonato (cioè con i bordi non lisci ma a onde) oppure a fiore (per un effetto ancora più definito) ed un coppapasta di diametro 1cm per fare il foro, oppure un tubetto o un anellino di plastica.



Ingredienti per circa 30 biscotti:

- 160 gr farina 00
- i semi di un baccello di vaniglia o 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 110 gr burro
- 70 gr zucchero semolato
- 1 tuorlo d'uovo
- la scorza di un limone grattugiata per guarnire:
 - zucchero a velo circa 40gr
 - 1 bustina di vanillina

Setacciare la farina su una spianatoia, unire i semi della bacca di vaniglia e lo zucchero, aggiungere il burro a temperatura ambiente, tagliato a cubetti, il tuorlo d'uovo e grattugiare la scorza del limone (io ho usato un rigalimoni che però lascia la scorza a piccoli pezzettini).



Impastare velocemente con le mani finchè la frolla non si compatta bene, poi formare una palla, schiacciarla a formare un disco col palmo della mano, avvolgere in pellicola e mettere a raffreddare in frigorifero per 30 minuti. Se si vuole usare la planetaria, aggiungere tutti gli ingredienti e impastare a velocità bassa finchè l'impasto da sabbioso non diventa compatto.



Riprendere la pasta, stenderla con il mattarello ad uno spessore uniforme di 5mm, e ricavare tanti biscotti con lo stampino, formando poi il buco al centro con il coppapasta piccolo.



Preparare una leccarda ricoprendola con la carta forno, tenuta ferma ai 4 lati da un puntino di burro che servirà da colla. Adagiarvi sopra i biscotti aiutandosi con una spatola. Riutilizzare a questo punto la frolla avanzata compattandola

con le mani, appiattirla con il mattarello e passarla 10 minuti in frigorifero per farla indurire nuovamente. Raffreddare in frigorifero anche la lastra con i biscotti già pronti, per evitare che il burro ammorbidisca troppo. Trascorsi i 10 minuti estrarre la frolla dal frigorifero, stenderla nuovamente e continuare a ricavare altri biscotti fino a terminare tutto l'impasto. E' fondamentale il passaggio in frigorifero tra una fase e l'altra, altrimenti la frolla si attacca al mattarello strappandosi, e comunque i biscotti non mantengono la forma mentre vengono tagliati e prelevati con la spatola.



Preriscaldare il forno (statico) a 180°, e cuocere i biscotti per circa 12 minuti, senza farli colorare troppo. Estrarre subito dal forno, lasciare intiepidire per almeno 20 minuti sulla teglia, poi staccarli delicatamente dalla carta forno e trasferirli su un vassoio. Ricoprirli generosamente con lo zucchero a velo setacciato insieme alla vanillina e lasciare raffreddare completamente.

Nota: non uso mai la vanillina perchè è un composto sintetico, ma preferisco sempre i semi delle bacche fresche oppure un ottimo estratto di vaniglia, ma in questo caso è necessario perchè, essendo bianco, non colora lo zucchero lasciando ai biscotti il loro tipico aspetto immacolato.