

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Shortbread classici

LUOGO: **Europa / Regno Unito**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



Gli shortbread sono dei biscotti molto burrosi di origine scozzese. Letteralmente "pane friabile" gli shortbread sono solitamente realizzati con farina, zucchero ed una buona quantità di burro necessario per ottenere un risultato aromatico e friabile. La realizzazione di questi biscotti è molto veloce, a voi scegliere la forma che preferite...ne esistono di rettangolari chiamati fingers, tondi similmente ad altri tipi di biscotti oppure i petticoat tails (la versione che abbiamo scelto di realizzare nella videoricetta). Qualsiasi sia la forma scelta, potrete

godere della friabilità e del gusto burroso di questi biscotti, il dolcetto ideale per accompagnare un buon tè caldo.

INGREDIENTI

FARINA 00 270 gr

SALE colmo - 1 cucchiaio da tè

BURRO temperatura ambiente - 225 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

PREPARAZIONE

1 Setacciate insieme la farina ed il sale.

Mettete il burro e lo zucchero a velo nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia ed azionatela a velocità media fino a renderlo spumoso (circa 3-5 minuti).



2 Abbassate la velocità, quindi aggiungete la farina tutta in una volta, mescolando fino a quando risulti ben amalgamata.



3 Incorporate ora, un cucchiaino colmo di sale.

Raccogliete l'impasto su di una spianatoia, schiacciatelo in un disco ed avvolgetelo nella carta da forno, quindi riponetelo in frigorifero per circa 20 minuti.





4 Scaldate il forno a 150°C con la griglia nella parte alta del forno.

Riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela in un disco di circa 1 cm di spessore su di un piano leggermente infarinato.



5 Imburrate uno stampo di 25 cm di diametro e dai bordi festonati e fatevi ricadere il disco di pasta.



- 6 Rimuovete la pasta in eccesso, in questo caso rimuovete anche la pasta dai bordi aiutandovi con un tarocco.



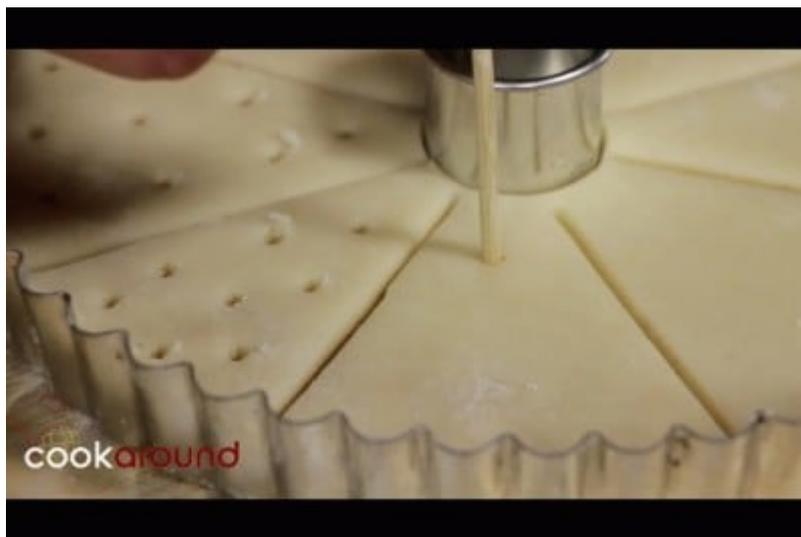
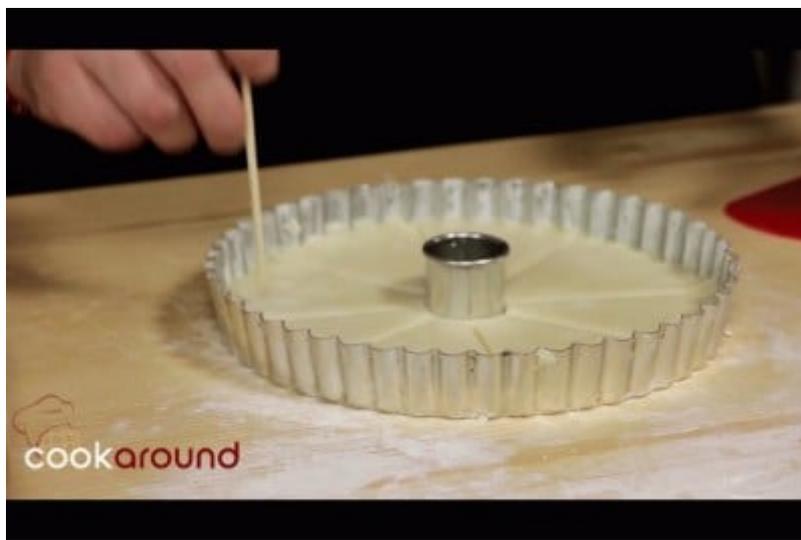
- 7 Tagliate un cerchio nel centro della torta di circa 5 cm di diametro utilizzando un coppapasta in metallo e scartatelo.



8 Rimettete il coppa pasta nel centro e tagliate la torta in 8 spicchi.



9 Con uno stuzzicadenti, utilizzandolo dalla parte dell'impugnatura, praticate dei fori nella frolla distanziandoli di circa 1 cm.



10 Infornate fino a doratura, circa 1 ora.

Sfornate, tagliate nuovamente le fette e fate raffreddare completamente prima di servire gli shortbread.

NOTE

Il burro in teoria si può fare anche a casa. Volete sapere come? Procuratevi intanto della panna fresca (quella da montare, ovviamente non zuccherata) e versatela in una terrina dai bordi alti e cominciate a montarla. Non smettete fin quando questa non comincerà a cambiare consistenza, diventando grumosa, e a rilasciare del liquido. Insistete fin quando il contenuto della terrina non si sarà separato in due parti: una parte semi-solida, il vostro burro, e una acquosa che va eliminata. Estraiete la parte burrosa dalla terrina e compattatela con le mani ben pulite, quindi eliminate il liquido in eccesso aiutandovi con un colino o con uno scolapasta, oppure semplicemente strizzandolo con le mani. A questo punto avete finito. Il vostro burro fatto in casa è pronto. Potete riporre il burro in frigorifero dentro a un recipiente ben chiuso. Per la conservazione degli alimenti è preferibile usare recipienti di

vetro dotati di coperchi ermetici. Naturalmente per la preparazione del burro osservate tutte le norme igieniche necessarie e non utilizzatelo al minimo sospetto che sia andato a male.