

SHORTBREAD



immagine tratta da mysia.info

Lo shortbread è un tipico biscotto scozzese, molto diffuso in tutto il Regno Unito ma anche in Danimarca e Svezia

Per realizzare un buon shortbread secondo la ricetta tradizionale si devono mischiare una parte di zucchero con due di burro e tre di farina; una variante molto comune è quella di sostituire parte della farina di base (di avena o frumento) con farina di mandorle.

Le forme più diffuse degli shortbread sono quella rettangolare e allungata con spessore di almeno ½ cm (shortbread fingers), e la classica forma tonda (round shortbread).

Ma veniamo alla ricetta

Difficoltà: **bassa**

Preparazione: **10 min** + un'ora e mezza di "riposo" in frigorifero

Cottura: **30 min**

Ingredienti (per circa 20 biscotti):

- Burro freddo di frigo 250 g
- Farina 00 300 g
- Zucchero 125 g
- Farina di mandorle 125 g
- Sale fino 5 g

Preparazione:

Setacciate la farina 00, ponetela in una ciotola e unitevi la farina di mandorle e infine lo zucchero. Tagliate ora il burro freddo a pezzetti e aggiungetelo al composto di farine e zucchero, mettete anche il sale e impastate velocemente.

Quando il composto risulterà liscio ed omogeneo, rovesciatelo su un piano di lavoro e modellatelo in un panetto. Appiattitelo leggermente e avvolgetelo nella pellicola trasparente, quindi riponetelo in frigorifero per un'ora.

Dopo di che stendete l'impasto su di una spianatoia infarinata fino ad uno spessore di poco più di mezzo cm. e tagliate i biscotti di forma rettangolare con una tagliapasta.

Disponete i biscotti in una teglia imburrata e infarinata, o in alternativa rivestita di carta da forno, che metterete in frigorifero per 30 minuti dopo averla coperta con pellicola trasparente.

Trascorsa la mezz'ora, estraete la teglia dal frigorifero e bucherellate i biscotti con uno stuzzicadenti.

Ponete in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti (se ventilato, a 160° per 20 minuti): dovranno assumere un colore leggermente dorato.

Togliete i biscotti dal forno e, a piacere, spolverizzateli con lo zucchero mentre sono ancora caldi, quindi lasciateli intiepidire prima di sollevarli dalla teglia e servirli.

Si conservano per una decina di giorni in una scatola di latta o sotto una campana di vetro.

Varianti:

Se non volete usare la farina di mandorle, non dovete fare altro che sostituire i 125 gr del suo peso con la farina 00. La preparazione, la temperatura del forno e i tempi di cottura rimarranno invariati.

Si può aggiungere una bustina di vanillina per renderli più profumati.