

# I biscotti del “cavolo”...limone e polenta





Uffa, qua fa sempre più freddo, il tempo non accenna a migliorare...un nebbione terribile ci accoglie ormai da diverse mattine, accompagnato da un freddo polare! Ebbasta...ho voglia di sole!

Il sole mi mette allegria, gioia di vivere...al mattino con questo tempo qua, a casa mia sembriamo tanti zombie che camminano, eheheheh...chi non ha voglia di andare a scuola...chi sbuffa pensando alla conferenza di lavoro...chi non ha voglia di fare le pulizie di fino...ma tant'è...che si deve fare tutto, e quindi...

Scusate la divagazione, ma ....stamane gira così...

Tornando a noi, oggi volevo postare questi meravigliosi biscotti...che ho preparato per i miei regalini natalizi, ed anche per noi, da sgranocchiare così...che buoni!!!

La ricetta arriva fresca fresca dal meraviglioso Libro di [Sigrid](#) (ah, quale sommo desiderio poter scrivere un libro e diventare brava come lei.....), che mi sono autoregalata per Natale e da dove ho preso già diversi spunti golosi.

E' un libro davvero ben spiegato, con ricette semplici e fattibili, dal risultato sempre perfetto...e se lo dice una pasticciona come me, fidatevi!

E qua devo aprire una parentesi...e vorrei chiedere a voi...(dai, facciamo un mini sondaggio...eheheheheh!)..qual'è il vostro "vizietto" ricorrente?

Beh, ultimamente il mio sono i libri di cucina...ne sto comprando davvero un pò tanti, (forse troppi...?!?!?...no, non sono mai troppi!)..mio marito comincia a farmi strane domande perchè li trova praticamente ovunque, anche in bagno (beh, si io leggo anche lì!) e sinceramente lo spazio per riporli è drasticamente diminuito...Ma non riesco a farne a meno!

Ho deciso che ne prenderò uno al mese, ma come si fa a porsi un limite, dico io, come si faaaaaa???! Sigh!

Ditemi...per voi è lo stesso?

Detto questo ho deciso una bella cosa...da oggi voglio condividere con voi i miei libri di cucina...ho pensato di creare una pagina dove posterò i libri che ho in casa, con una breve descrizione ed un mio commento...

CHE NE PENSATE?



## Biscotti al limone e polenta

Dedicati a chi ama il limone...si sente davvero e sono squisiti, friabili e deliziosi!

### Ingredienti:

300 gr farina00

150 gr farina di mais (per me [fioretto Molino Rossetto](#))

200 gr burro

150 gr zucchero

4 tuorli d'uovo bio

un pizzico di sale

la buccia grattugiata di due limoni biologici

### Preparazione:

Con le fruste elettriche ho sbattuto il burro con lo zucchero e la buccia del limone grattugiata, in modo da ottenere una bella crema densa di colore chiaro. Ho incorporato i tuorli,

uno alla volta, sempre con lo sbattitore in azione, e pian piano ho aggiunto le farine, miscelate fra loro col pizzico di sale.

Ho impastato brevemente a mano, formando una bella palla e, avvolta nella pellicola alimentare, l'ho lasciata in frigo a riposare per circa un'oretta.

Ho steso l'impasto ad uno spessore di circa mezzo centimetro (più o meno...), con uno stampino ho ritagliato i biscotti, li ho messi su una teglia da forno e li ho cotti a 200° per una decina di minuti (ho usato il ventilato), ma teneteli d'occhio, perchè devono dorare appena, altrimenti diventano poi troppo duri, una volta raffreddati.

A me, come a Sigrid, ne sono venuti una cinquantina circa...dipende poi dalle dimensioni dello stampino utilizzato.

E a questo punto, in attesa della creazione della nuova pagina...(ora non ce la faccio devo proprio scappare), vi lascio...alle vostre incombenze giornaliere...

Alla prossima!