

**Un'idea per le feste? I miei  
biscotti rusticoni...ma  
buoni!!!!!!!!!!!!**



[Biscottiera Ivv](#)



L'aria è frizzantina e freddina in questi giorni...stamane meno uno...brrr...

Già si comincia a percepire che l'inverno è alle porte e il Natale in arrivo..

Quando è così, mi prende prepotente la voglia di "biscottare", anche solo per sentire il tepore piacevole del forno nella cucina, il profumo di buono che si sparge per casa e per gustare una merenda che sa di festa.

Così, come ogni anno, iniziano le mie sperimentazioni per trovare il biscotto migliore da regalare per le festività Natalizie...un biscotto buono buono, nello stesso tempo leggero e pure bello (forse voglio troppo, lo so...)

Beh, stavolta durante il mio esperimento non sono riuscita completamente nell'intento; o meglio: il biscotto in questione è buono, buonissimo, leggero... forse un pò rusticotto, non perfetto esteticamente, ecco...

Ma vi garantisco che è stato apprezzato all grande anche nella sua rusticità!!

Forse ecco, la rusticità lo rende particolare e caratteristico: evviva quindi il biscotto rusticone, buono e leggero per una merenda e una colazione natalizia davvero coi fiocchi.

Forse non lo regalerò...ma sicuramente lo rifarò per dividerlo con i miei cari durante le giornate di festa.



Prepararli è stato facilissimo...

Ecco come ho fatto, prendendo spunto da una ricetta di Più Dolci, modificandola poi a mio piacimento (se non ci metto del mio.....)

Ingredienti:

400 gr farina per me Antigrumi del [Molino Chiavazza](#)

30 gr cacao amaro

90 gr burro

200 gr zucchero di canna chiaro

90 gr ricotta per me ["la deliziosa" del Caseificio Spadi Enzo](#)

2 uova bio naturelle [della Eurovo](#)

2 cucchiari rum

ciliegie candite per decorare

Preparazione:

In una ciotola setacciate la farina col cacao, aggiungeteci lo zucchero, il burro a pezzetti ed iniziate ad impastare con le mani, sbriciolando il burro con la farina.

Unite le uova leggermente sbattute e la ricotta...dovrete ottenere un impasto morbido tipo frolla...a seconda della morbidezza della ricotta, può risultare più o meno molle e appiccicoso alle mani: in questo caso aggiungere un pò di farina.

Formare una palla, avvolgerla nella pellicola da cucina e mettere in frigo per circa una mezz'oretta.

Togliere la pasta dal frigo, formare delle palline con le mani e rotolarle nello zucchero di canna; praticare un piccolo incavo nel mezzo col dito ed inserirci una ciliegia candita (mezza se è troppo grossa!).

Adagiare i rusticoni sulla teglia coperta di carta forno, tenendoli un pò distanti fra loro (Io ne ho usata una della [Wilton Decora](#))



Cuocere a 180° per 12-14 minuti... controllate che non devono scurirsi, altrimenti poi una volta raffreddati diventano troppo duri.



Ne gradite uno????

Con questa ricetta vorrei partecipare al contest del blog [Zucchero e farina](http://zuccheroefarina.blogspot.com) Il dolce di Natale nella categoria Biscotti



Anche un'altra settimana è trascorsa...qui i giorni volano, mamma mia volete vedere che ci ritroveremo davvero al Natale senza neppure accorgercene?! Mon Dieu!

Alla prossima

*Simona*