

Biscotti al caffè, augurandovi Buon Natale!



Servizio da caffè [Villa D'Este Home Tivoli](#)

Eccoci giunti in un batter d'occhio alla vigilia di Natale...credetemi i giorni sono volati, siamo qui e quasi non me ne sono neppure accorta.

Finalmente però ci siamo arrivati e devo dire che ne sono felice.

Ho voglia di rilassarmi nella pace e nel calore di casa mia, insieme alle persone che amo, senza pensare a niente se non a stare bene in loro compagnia...

Ho voglia di poltrire un pò, di fare quello che mi piace, di non guardare l'orologio, di ridere e scherzare, di chiacchierare a dismisura, di stare bene senza pensare a niente, soprattutto ai tanti problemi del quotidiano...

Ho voglia di trovare un momento per mandare al cielo una preghiera di ringraziamento a Gesù Bambino, che ancora una volta ha voluto ripetere il miracolo di venire in mezzo a noi...

Vorrei riuscire a trovare in questo giorno di festa sotto l'albero, in primis tanta salute, per me e i miei cari; poi la serenità e la tranquillità...anche tanta forza, che a volte mi viene a mancare soprattutto nei momenti di difficoltà.

I doni materiali sono belli da ricevere, direi una bugia se non fosse così, ma col passare degli anni, e con l'aumentare della maturità, è aumentata anche la consapevolezza di quanto in definitiva sono una persona fortunata ad avere tutto quello che il Signore finora mi ha donato.

Vorrei riuscire a non scoraggiarmi ma ad essere positiva e a pensare sempre al valore delle cose che ho e non a desiderare quelle che non ho.

In questa frase di Madre Teresa di Calcutta, secondo me è racchiuso lo spirito del Vero Natale...



E' questo l'augurio più bello che voglio fare a tutti voi ed anche a me stessa, insieme alla ricetta di questi buonissimi biscotti al caffè, facili da fare e perfetti per una colazione natalizia...inzuppati nel latte sono davvero meravigliosi!

Ingredienti:

230 gr farina per dolci [Molino Rossetto](#)

160 gr burro

120 gr zucchero

1 cucchiaino di caffè solubile (io ho usato il Nescafé decaffeinato)

2 cucchiaini di caffè espresso (per me sempre decaffeinato)

Preparazione:

Con le fruste, o nell'impastatore lavorate a crema il burro con lo zucchero.

Sciogliete nel caffè espresso il caffè solubile, ed aggiungetelo all'impasto; alla fine unite la farina e impastate sino ad ottenere la consistenza di una morbida frolla.

Prendete la palla di impasto, avvolgetela nella pellicola alimentare e lasciatela riposare in frigo per circa un'oretta.

Trascorsa l'ora, accendete il forno a 180°, poi riprendete l'impasto e fatene delle palline della misura di una noce, più o meno...schiacciatele e date una forma un pò ovale.

Con un coltello affilato praticate un taglio nel mezzo, sistemate i biscotti sulla placca del forno rivestita di carta, e infornate per circa una decina, quindicina di minuti. Fate raffreddare su una griglia e conservate in sacchetti alimentari (se dovete regalarli) o in una scatola ermetica.

Ricetta tratta dal libro Biscotti di Natale di B.Torresan



In questi giorni voglio dedicare più tempo a me stessa e a quello che ho di più caro...quindi sarò poco presente sia sul mio blog che fra voi...spero possiate capire.

Ancora auguri (vorrei tanto riuscire a farveli personalmente ma non ce la faccio...) e un grande abbraccio virtuale a tutti voi...grazie per la vostra presenza, anche se silenziosa, su queste pagine.

Anche questo per me è un regalo bellissimo che si ripete ogni giorno!

Buon Natale

Simona

Dimenticavo...con questa ricetta mi piacerebbe partecipare alla raccolta di [Stefania](#) e [Sandra](#)

[Biscotti di Natale](#)

