

Zuccherini montanari (ricetta per Bimby e non)



Ingredienti

600 g di farina

150 g di zucchero

50 g olio di semi

circa 60-70 g di anice

4 uova piccole

1 cucchiaio abbondante di semi di anice

1 bustina di lievito per dolci

- Ingredienti per la glassa all'anice con il Bimby:

250 g di zucchero

1 albume

50 g anice

- Ingredienti per il procedimento alternativo della "canditura" (ricetta originale):

300 gr di zucchero

1 bicchiere d'acqua

1/2 bicchiere di anice

Questi biscotti fanno parte della tradizione dell'appennino tosco-emiliano. Originariamente venivano preparati per celebrare le feste importanti quali Natale, Pasqua ma soprattutto matrimoni. In particolare, in occasione dei matrimoni, venivano infilati con un nastro per formare delle collane che venivano messe al collo degli sposi.

Preparazione:

Inserire nel boccale tutti gl'ingredienti e impastare per **3 min. vel. Spiga**

Per il procedimento classico: formare sul piano di lavoro una fontana con la farina e unire al centro gli altri ingredienti e impastare. Oppure mescolare in una terrina molto capiente e poi impastare il tutto sul tavolo da lavoro. (Ovviamente si può utilizzare anche la planetaria).

Tirare una sfoglia di circa 1 cm di spessore. Tagliare delle strisce larghe circa 2-3 cm e lunghe 15 cm. circa. Fare roteare la striscia formando una spirale e chiuderla ad anello, molto bene, per evitare che si aprano durante la cottura. Metterli sulla placca del forno foderata di carta forno abbastanza distanziati fra loro.



Cuocere a 180° per circa 10-12 minuti, (regolarsi con il proprio forno) e comunque toglierli dal forno appena diventano rosati sotto. Metterli in una terrina grande. Poi procedere nella preparazione della glassa reale all'anice. Inserire nel boccale lo zucchero e trasformarlo in zucchero a velo: **30 sec. vel. turbo** (Volendo si può acquistare e utilizzare lo zucchero già a velo, vanigliato). Aggiungere l'albume e l'anice: **5 min. 37° vel. 6** Versare la glassa sugli zuccherini e mescolarli, in maniera che s'impregnino di glassa sia sopra sia sotto. Posizionarli di nuovo sulla placca e rimetterla nel forno spento per fare in modo che si asciughi la glassatura.



La ricetta originale prevede una procedura un po' più complessa per la preparazione della glassa per "candire" gli zuccherini, ed è la seguente: mettere in una padella molto capiente l'acqua, lo zucchero e l'anice. Lasciare cuocere, fino a che, usando una spatola, nella padella si crea un varco, tipo "strada". A questo punto, immergervi tanti zuccherini e, molto velocemente, girarli e rigirarli delicatamente fino a che non abbiano assorbito la glassa e risulteranno canditi.



Una volta asciutti, si possono conservare a lungo in una busta di cellophane o in una scatola di latta.

FONTE: ricetta tratta dal video "Un cuoco da strada"