Il tip di Jean-Michel

BRUNSLI

Foto: Fanny Schertzer, CC BY-SA 4.0

Con cura, dedizione e precisione – così lavora Jean-Michel non solo nelle revisioni, ma anche quando prepara i suoi biscotti.

INGREDIENTI

50 g di mandorle macinate
200 g di zucchero
1 pizzico di sale
100 g di cioccolato fondente grattugiato
2 cucchiai di farina
2 cucchiai di cacao in polvere
1 pizzico di cannella in polvere
2 albumi, sbattuti
1-2 cucchiai di Kirsch a piacere, oppure acqua

PREPARAZIONE

- Mescolare in una ciotola mandorle, zucchero, sale, cioccolato, farina, cacao in polvere e cannella, poi formare un incavo al centro. Versare gli albumi e il kirsch oppure l'acqua, quindi amalgamare il tutto fino a ottenere un impasto compatto, senza impastarlo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per circa un'ora.
- Successivamente stendere l'impasto in porzioni, su un po' di zucchero oppure tra due fogli di carta da forno, fino a uno spessore di circa 1 cm. Ricavare le forme desiderate e disporle sulle teglie preparate. Lasciare asciugare i Brunsli per almeno cinque ore, idealmente per tutta la notte, a temperatura ambiente.
- Preriscaldare il forno a 220 °C con aria calda (oppure 240 °C statico). Cuocere i Brunsli nel terzo superiore del forno per 4–6 minuti. Devono rimanere morbidi e leggermente umidi all'interno. Lasciarli raffreddare sulla teglia e poi staccarli con cura con una spatola.

BUON APPETITO!

OdASanté