DENNER

Ma’amoul: biscotti orientali con datteri e pistacchi

Stella alla cannella sei buona e bella – ma anche il ma’amoul! Ricomincia il periodo dei biscottini di Natale. Noi abbiamo per voi quest’anno una ricetta speciale: biscotti di semola arabi!

Se questa volta desiderate mettere nel sacchettino dei biscotti qualcosa di diverso dai soliti milanesini e compagnia bella, i ma’amoul sono un’alternativa delicata e straordinaria. I biscotti arabi sono preparati con pasta di semola e farciti in modo classico con datteri o pistacchi. Noi abbiamo messo entrambi gli ingredienti nella farcitura e siamo semplicemente entusiasti del risultato!

Nella cucina araba, la pasta ma’amoul viene pressata in una speciale forma per biscotti, creando, così, i tipici motivi sulla superficie. Se a casa non si dispone di un tale accessorio, si può semplicemente lavorare con una normale forchetta.

Nota: nei ma’amoul c’è un ingrediente molto speciale, l’acqua di rose. È reperibile in drogheria e all’inizio ha un sapore un po’ inconsueto per noi occidentali. Ma al più tardi dopo il terzo biscotto non si vorrebbe più farne a meno.

- 400 g di semola di grano tenero e duro
- 80 g di farina
- 100 g di zucchero a velo
- ½ cucchiaino di zucchero vanigliato
- ¼ cucchiaino di lievito secco
- 130 g di burro ammorbidito
- 80 ml di latte, tiepido
- 2 cucchiai di acqua di rose (in alternativa, aroma di vaniglia)
- 1 presa di sale

- 50 g di pistacchi, non salati, tritati
- 50 g di datteri, tagliati a pezzettini
- 1 cucchiaio di miele
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di acqua di rose
- 1 arancia, scorza grattugiata
- 1 cucchiaio raso di cannella

E poi

- Zucchero a velo per spolverare alla fine i biscotti

1. Mescolare la semola, la farina, lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e il lievito secco.
2. Aggiungere latte, burro, acqua di rose e sale.
3. Impastare bene il tutto e metterlo in frigorifero per circa 30 minuti.
4. Mescolare bene gli ingredienti per il ripieno.
5. Preriscaldare il forno a 180 gradi - resistenza superiore e inferiore.
6. Togliere la pasta dal frigorifero e formare circa 20 palline.
7. Premere con il pollice su ogni pallina e formare una conca.
8. Riempirla bene con l'impasto e richiuderla con la pasta intorno (il ripieno è ora ben avvolto dalla pasta e non più visibile).
9. Premere leggermente le palline sulla carta da forno e con una forchetta imprimervi sopra un leggero motivo (o, in alternativa, premerle nel cucchiaio di legno sopra descritto).
10. Cuocere in forno per 12-15 minuti (i biscottini dovrebbero rimanere chiari come nella foto).
11. Lasciarli raffreddare e spolverarli con lo zucchero a velo.

Tempo di preparazione: circa 1 h 15 min.