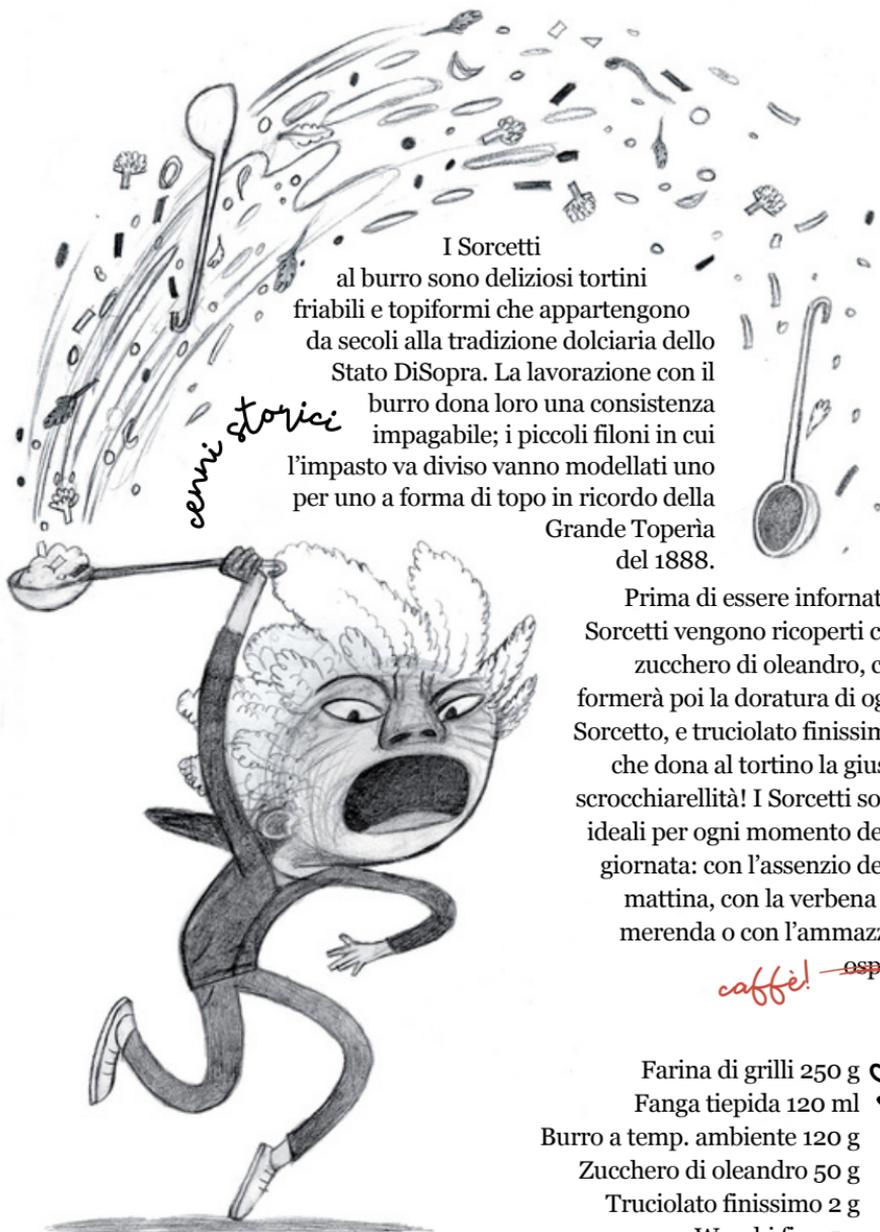


Sorcetti al burro

I Sorcetti al burro sono deliziosi tortini friabili e topiformi che appartengono da secoli alla tradizione dolciaria dello Stato DiSopra. La lavorazione con il burro dona loro una consistenza impagabile; i piccoli filoni in cui l'impasto va diviso vanno modellati uno per uno a forma di topo in ricordo della Grande Toperia del 1888.

cenni storici



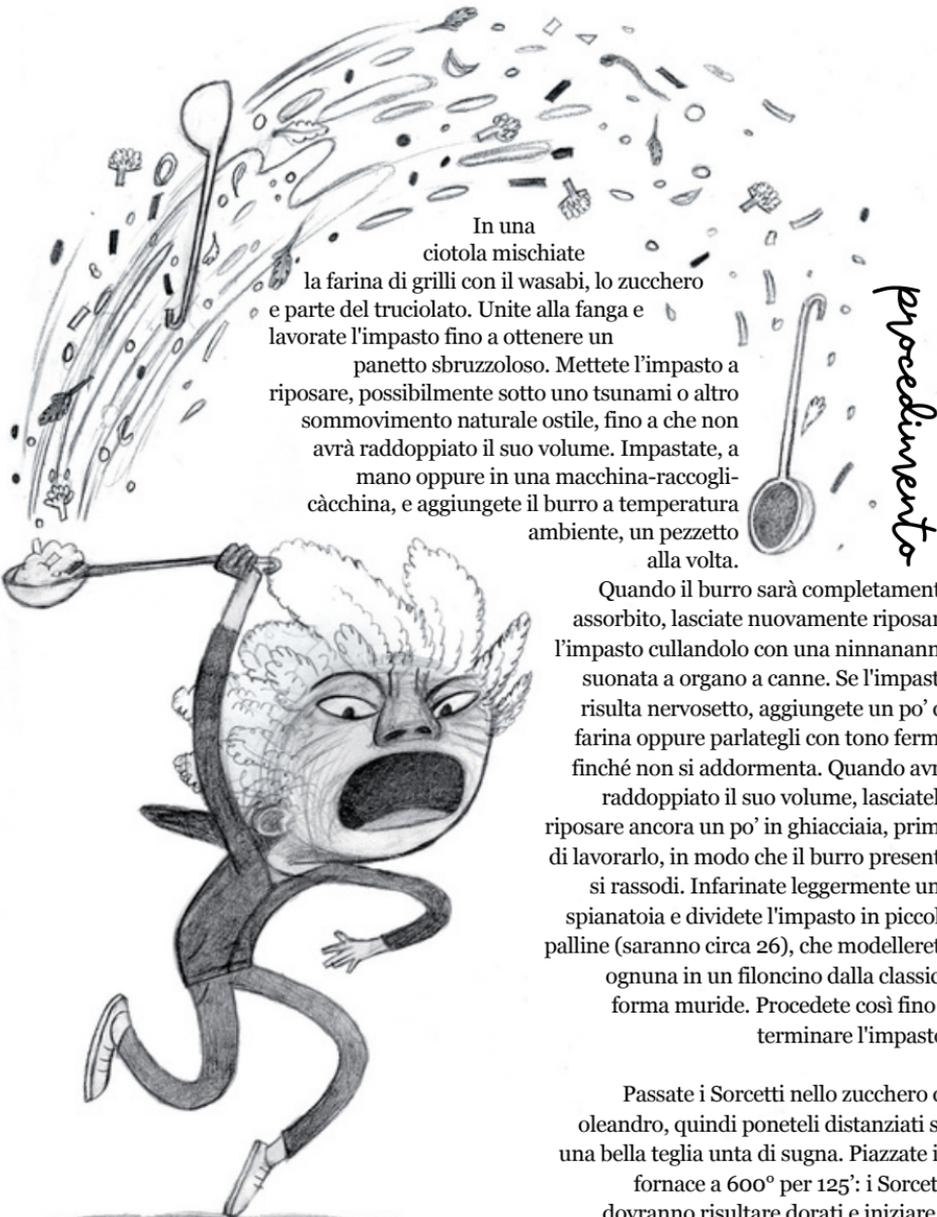
Prima di essere informati, i Sorcetti vengono ricoperti con zucchero di oleandro, che formerà poi la doratura di ogni Sorcetto, e truciolato finissimo, che dona al tortino la giusta scrocchiarellità! I Sorcetti sono ideali per ogni momento della giornata: con l'assenzio della mattina, con la verbena da merenda o con l'ammazza-

caffè! ~~ospite~~

Farina di grilli 250 g
Fanga tiepida 120 ml
Burro a temp. ambiente 120 g
Zucchero di oleandro 50 g
Truciolato finissimo 2 g
Wasabi fino 5 g

ingredienti

Sorcetti al burro



In una
ciotola mischiate
la farina di grilli con il wasabi, lo zucchero
e parte del truciolo. Unite alla fanga e
lavorate l'impasto fino a ottenere un
panetto sbruzzoloso. Mettete l'impasto a
riposare, possibilmente sotto un tsunami o altro
sommovimento naturale ostile, fino a che non
avrà raddoppiato il suo volume. Impastate, a
mano oppure in una macchina-raccogli-
càchchina, e aggiungete il burro a temperatura
ambiente, un pezzetto
alla volta.

Quando il burro sarà completamente
assorbito, lasciate nuovamente riposare
l'impasto cullandolo con una ninnananna
suonata a organo a canne. Se l'impasto
risulta nervosetto, aggiungete un po' di
farina oppure parlategli con tono fermo
finché non si addormenta. Quando avrà
raddoppiato il suo volume, lasciatelo
riposare ancora un po' in ghiacciaia, prima
di lavorarlo, in modo che il burro presente
si rassodi. Infarinare leggermente una
spianatoia e dividete l'impasto in piccole
palline (saranno circa 26), che modellerete
ognuna in un filoncino dalla classica
forma muride. Procedete così fino a
terminare l'impasto.

Passate i Sorcetti nello zucchero di
oleandro, quindi poneteli distanziati su
una bella teglia unta di sugna. Piazzate in
fornace a 600° per 125': i Sorcetti
dovranno risultare dorati e iniziare a
squittire. Sfnorate, lasciate raffreddare e...
teneteli alla larga dal vostro pipistrello!