

Storia dei biscotti al burro: dalla Danimarca a noi

Pubblicato: Mercoledì 22 Febbraio 2017



Avreste mai detto che un semplice biscotto al burro potesse avere una storia da raccontare?

Eppure è proprio quello che faremo oggi!

Potete chiamarli semplicemente biscotti, ma il loro nome originale è **Danish Butter Cookies**, ovvero **biscotti danesi al burro**. Si tratta di uno dei prodotti tipici danesi più esportati al mondo e anche in Italia è possibile trovarli nei supermercati, confezionati nella storica e riconoscibile **scatola rotonda di latta blu**, quella che, una volta vuota, fa sempre comodo in casa per custodire altri biscotti, set da cucito, piccoli giocattoli e molto altro ancora.

Iniziamo scoprendo **cosa c'è dentro a un biscotto al burro e quali sono i passaggi per realizzarlo a casa**. Tra le mille **ricette** presenti su blog e siti di cucina, abbiamo trovato molto interessante, perché facile e rispettosa della ricetta originale, quella dei **biscotti al burro fornita da Galbani**. Ecco cosa vi servirà in cucina:

250 g di burro

500 di farina

150 g di zucchero a velo

3 tuorli d'uovo

1 bustina di zucchero vanigliato

Prima di tutto prelevate il burro dal frigo e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente per 30 minuti circa. In questo modo sarà più facile lavorarlo. Mettetelo, quindi, in una ciotola e, con un cucchiaino di legno, riducetelo in crema.

Alla crema aggiungete lo zucchero, 2 tuorli e mescolate accuratamente. Dopodiché versate anche la farina e lo zucchero vanigliato. Lavorate il composto con le mani, fino a trasformarlo in una palla liscia e compatta. Avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente e riponetela in frigo a riposare per 2 ore circa.

Trascorso questo tempo, prelevate la palla dal frigo, infarinate la vostra spianatoia e, con un matterello, lavorate la pasta fino a ottenere una sfoglia di 4/5 millimetri. Ed ecco la parte più divertente e creativa: dar forma ai biscotti. Usate tutte le vostre formine e la vostra fantasia per ricavare più biscotti al burro possibili dalla sfoglia. Se ci sono bambini in casa, chiedete loro di aiutarvi! Creati tutti i biscotti, impastate nuovamente gli avanzi di pasta, stendeteli con il matterello e ricominciate.

In alternativa potete anche mettere l'impasto, dopo averlo fatto riposare in frigo, in una sacca da pasticciere e, dopo aver montato la bocchetta a stella, realizzare i classici pasticcini al burro che si trovano nelle scatole di biscotti: quelli rotondi con la marmellata al centro, quelli a forma di S, a forma di pretzler o forma di cavallo.

Consiglio: se state realizzando dei biscotti in previsione di un tè un po' formale con le amiche, optate per la classica forma quadrata o rettangolare; mentre se i biscotti vi servono per un compleanno, scegliete forme originali e divertenti.

Foderate con carta forno una placca. Su questa adagiate leggermente distanziati i vostri biscotti al burro. Spennellateli con il tuorlo rimasto e, se lo gradite, decorateli con pinoli, mandorle o pistacchi tritati,

codine di zucchero, polvere di cocco, zucchero semolato o perline argentate. Infornate e fate cuocere per circa 10 minuti con il forno a 200°.

Prima di servirli, questi biscotti vanno lasciati raffreddare completamente. Se non gli avete decorati prima della cottura, ora potete cospargerli con abbondante zucchero a velo.

Una delle aziende danesi più rinomate per la produzione di questi pasticcini è la **Royal Dansk**. Dal 1966 quest'azienda vende il suo prodotto principe in varie grammature e in originali accoppiate di gusto, come quella alla rosa e cioccolato bianco, al limone e zenzero, al cioccolato bianco e lamponi. Ci sono, poi, gli immancabili biscotti al cioccolato e le confezioni dedicate alle festività natalizie.

La ricetta dei biscotti prodotti da quest'azienda pare proprio essere quella originale e che non abbia subito variazioni dagli anni '60 a oggi. I Danish Butter Cookies sono così buoni da essere attualmente i biscotti al burro più venduti negli Stati Uniti, famosi a loro volta per la produzione dei ricchi e golosi biscotti con le gocce di cioccolato.

Ora che sapete da dove arrivano questi invitanti pasticcini, ottimi per la colazione, per merenda o affiancati a una tazzina di caffè dopo cena, la prossima volta che avete ospiti o che siete invitati da qualcuno, vi consigliamo di averne una scatola con voi. Raccontate la storia dei Danish Butter Cookies prima di servirli, per creare l'acquolina in bocca che meritano.

Ci sono tantissime versioni di questi biscotti, anche [al limone](#) o al cioccolato, e con un po' di fantasia e piccoli accorgimenti, con lo stesso processo potreste stupire i vostri cari ogni volta con versioni diverse. Se preparate per esempio una festa di compleanno o una festa a tema, aggiungendo soltanto del colorante commestibile potete creare sulla vostra tavola infinite decorazioni. Il colorante ovviamente andrebbe aggiunto ancora durante la preparazione dell'impasto. Potreste preparare tutti i biscotti dello stesso colore, o di colori diversi, dividendo l'impasto iniziale.

Una volta pronti, basterebbe soltanto arrangerli sapientemente in dei piatti o contenitori più originali e particolari. Potreste ricreare la forma di un oggetto amato, di un simbolo, come una bandiera o il simbolo della pace, o anche, perché no, una scritta.

Per finire, una curiosità. **Lo sapevate che esiste un vero e proprio mercato delle scatole di biscotti?** Facendo una ricerca sui siti di aste online, scoprirete, infatti, che i collezionisti cercano e scambiano le scatole di latta rotonde, cercando di accaparrarsi quelle più rare, i pezzi unici e particolari. Oltre alle confezioni, anche il materiale pubblicitario riservato ai biscotti danesi, datato primi del '900, desta un certo interesse. Perciò, nel caso decideste di acquistare per la vostra colazione una scatola di biscotti direttamente da uno di questi siti, controllate sempre bene la data di scadenza scritta sulla confezione!

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it