



via Costigliola, 8  
16049 Santo Stefano d'Aveto  
Genova - Italia

tel e fax +39 0185 88018

info@lacasasulpoggio.it  
www.lacasasulpoggio.it

## **Le ricette della Casa sul Poggio seconda edizione**

con la collaborazione di molti ospiti e amici






















E' una raccolta di ricette in genere facili, senza pretese da alta pasticceria, che magari tutti sanno già fare, anche meglio di me, che ho scelto in questi anni per le colazioni dei miei ospiti: proprio i miei ospiti me ne hanno rivelate molte, e sono sicuramente le migliori, e sono stati i miei ospiti a farmi sapere quali preferiscono, per il resto, l'unica cosa che hanno in comune è che piace a me farle!
























spero di poter aggiornare questo ebook tutti gli anni con ricette nuove, quindi datevi da fare, sperimentate e mandatemi le vostre creazioni!

Come sempre sono segnalate le ricette gluten free (gf), senza lattosio (sl), vegane (vg), in questa edizione ho messo anche un cuoricino alle mie ricette preferite. Chi mi conosce sa che dove è scritto 'burro' io metto la margarina vegetale. Buon divertimento!

# INDICE

(gf = gluten free, vg = vegano, sl=senza lattosio)

4. Biscotti cuore di mamma (vg) 
5. Frollini al fior d'arancio (gf)
6. Canestrelli 
7. Muffins senza glutine,zucchero, lievito (gf)
- 8.Rock buns di Francesca
- 9.Camille vegane (vg, sl) 
10. Biscotti integrali senza zucchero
11. Biscotti di semolino
12. Biscotti alla quinoa
13. Biscotti alle mele
14. Biscotti di mandorle senza glutine (vg) 
15. Biscotti di mandorle senza uova (vg, sl)
16. Biscotti ai semi di anice (sl, vg)
17. Fagottini di carnevale
18. Muffins vegani al caffè (vg)
19. Biscotti allo zenzero
20. Biscotti di riso con bacche di goji (gf)
21. Shortbread 
22. Cookies al cioccolato 
23. Dolcetti alla mandorla siciliani (gf)
24. Muffins integrali alle fragole
25. Roselline noci e caffè 
26. Girelle alla cannella 
27. Pangoccioli e girelle con marmellata
28. Triangolini dolci e salati
29. Biscottini di riso (gf) 
30. Biscottini della sposa (gf) 
31. Frollino viennese con cioccolata e cocco 
32. Biscotti tirolesi 
33. Cornetti al latte e yogurt 
34. Biscotti di casa con la ricotta della Pia 
- 35.Draghetto di frutta (gf,sl,vg) 
- 36.Cheesecake ai mirtilli (gf) 
- 37.Pan brioche senza glutine (gf)
- 38.Torta di Santa Giulia di Maria Paola (gf)
- 39.Brioche stellata
- 40.Plumcake allo yogurt 
- 41.Lemon drizzle cake 
- 42.Torta bicolore 
- 43.Torta noci e cioccolato bianco (sg)
- 44.Crumble di mele
- 45.Torta mele (o pere) e cioccolato senza niente (gf, sl, vg) 
- 46.Torta di Santiago
- 47.Pastiera napoletana
- 48.Linzer Torte
- 49.Torta ai formaggi
- 50.Torta di mele vegana (vg)
- 51.Torta vegana pere, mele e cioccolato (vg)
- 52.Torta vegana zenzero, carota e arancia (vg)
- 53.Torta vegana al caffè (vg)
- 54.Torta arancia e mandorle senza glutine (gf) 

55. Torta di nocciole o mandorle senza glutine (sg)
56. Plumcake alle mandorle senza zucchero (gf,sl)
57. Torta delle monache (gf)
58. Torta barozzi (gf)
59. Brownies alle noci 
60. Caprese al limone 1 (gf)
61. Caprese al limone 2 (gf) 
62. Caprese (gf) 
63. Cheesecake giapponese (gf) 
64. Chiffon cake all'arancia 
65. Crostata del bosco
66. Crostata di ricotta 
67. Crostata di farro e mirtilli
68. Delizia di pere e vaniglia 
69. Mississippi mud pie (gf) 
70. Pan d'arancia 
71. Pandispezie cioccolato e yogurt
72. Panettone genovese basso 
73. Torta al vino rosso
74. Torta di ricotta 
75. Torta di noci 
76. Torta di grano saraceno ai mirtilli (gf)
77. Semifreddo amaretti e ricotta
78. Strudel di Daniela (vg) 
79. Tarte tatin senza farina (gf)
80. Tiramisu al limone
81. Torta ricotta e limone (gf)
82. Torta di albicocche
83. Torta alla crema di limone 
84. Torta arancia e crema
85. Torta carote e mandorle
86. Torta cioccolato e caffè
87. Crostata di amaretti e ricotta
88. Torta di farro e mele
89. Torta di farro e ribes
90. Torta di grano saraceno, pere e mandorle (gf)
91. Torta di mars e riso soffiato
92. Torta di mele di Barbara
93. Torta di mele di Milla 
94. Torta di mele e amaretti
95. Torta di mele tedesca di Rosanna 
96. Torta di mele della regina
97. Torta di nocciole 
98. Torta di ricotta e lamponi
99. Torta panarello 
100. Torta pere e cioccolato 
101. Torta piumino 
102. Torta prugne e mandorle
103. Torta robiola e noci
104. Treccie yogurt e limone
105. Treccia del buon mattino 
106. Torta al limone di Carlotta
107. Tortallegra 
108. Zelten 

## BISCOTTI CUORE DI MAMMA (senza uovo e senza burro)

500 gr. Farina  
200 gr. Vinsanto  
200 gr. Olio di semi  
200 gr. Zucchero  
1 bustina di lievito  
200 gr. Uvetta (ammollare in acqua precedentemente)  
50 gr. Pinoli

Mescolare tutto, formare delle palline (con le mani bagnate se no si appiccicano) e allinearle sulla carta da forno.

Cuocere a 180 gradi 15 minuti.



## Frollini al Fior d'arancio

### Ingredienti

Farina di riso 120 gr  
Amido di riso 80  
Latte in polvere 1 cucchiaio  
Burro 120 gr  
Zucchero a velo 100 gr  
Lievito per dolci ½ cucchiaino  
Uova medie 2  
Acqua di fiori d'arancio amaro 2 cucchiaini

Portare il burro a temperatura ambiente e montarlo con lo zucchero ben setacciato; aggiungere le uova, l'acqua di fiori d'arancio amaro e infine, setacciati insieme, la farina, l'amido e il lievito. L'impasto deve risultare più morbido di una normale pasta frolla. Inserire subito il composto in una sacca da pasticceria con beccuccio a stella e modellare i biscottini su teglie rivestite di carta da forno. Raffreddare mezz'ora in frigo e infornare a 175 gradi fino a doratura.

## CANESTRELLI

### Ingredienti per 100 canestrelli

Farina 00 300 g  
Fecola di patate 200 g  
Burro 300 g  
Zucchero a velo 150 g  
Scorza di limone 1  
Tuorli sodi 6  
Baccello di vaniglia 1

Per spolverizzare Zucchero a velo q.b.

Per preparare i canestrelli iniziate cuocendo le uova per farle diventare sode: saranno necessari 8 minuti in acqua bollente, i tuorli andranno aggiunti sodi all'impasto per garantire la giusta friabilità all'impasto. Nella ciotola di una planetaria setacciate la farina, la fecola e lo zucchero a velo. Poi grattugiate la scorza di limone non trattato e aggiungete i semini di una bacca di vaniglia; unite anche il burro freddo a pezzi e lavorate il tutto con una planetaria dotata di foglia per amalgamare gli ingredienti. Quando le uova saranno sode, sbucciatele e conservate solo il tuorlo che potrete schiacciare e passare al colino per renderlo più cremoso e omogeneo. Quindi andrà aggiunto al resto dell'impasto.

Miscelate brevemente gli ingredienti con la planetaria, trasferite l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato e compattatelo velocemente a mano, giusto il tempo di formare un panetto dalla consistenza morbida e liscia. Appiattitelo leggermente e avvolgetelo nella pellicola trasparente (oppure ponetelo in un contenitore ermetico) e lasciate in frigorifero per circa 1 ora. Passato il tempo necessario, stendete l'impasto in un disco di 1 cm di spessore e con uno stampino per biscotti sagomato a fiore di 3 cm di diametro, ricavate i biscotti; potete impastare di nuovo i ritagli. Otterrete in tutto 100 canestrelli.

Realizzate poi il tipico foro centrale con un coppapasta di 1 cm di diametro (esistono in commercio gli stampini apposta per i canestrelli che permettono di formare direttamente il buco centrale). Cuocete pochi canestrelli alla volta ben distanziati tra loro, su una leccarda foderata con carta da forno, in forno statico preriscaldato a 170° per 18 minuti (potete provare anche con il ventilato cuocendo una prima infornata di pochi biscotti, a 150° per 8-10 minuti): non dovranno scurirsi. Una volta cotti, sfornateli e lasciateli raffreddare completamente su una gratella, quindi spolverizzateli con zucchero a velo e servite i canestrelli come pasticcino da tè o conservateli in piccoli sacchetti per regalarli in un'occasione speciale.



## MUFFINS SENZA GLUTINE, ZUCCHERO, LIEVITO

220gr ceci cotti  
100ml latte  
1 cucchiaio olio  
frutta secca varia (noci, uvetta, pinoli..)  
3 uova  
10g bicarbonato  
limone bio

Frullare i ceci con latte e olio, aggiungere le uova sbattute, il bicarbonato e la scorza grattugiata del limone

Versare nelle formine di silicone o nei gobeletti di carta da forno e cuocere 180 gradi 40 minuti.



## ROCK BUNS di Francesca

250gr di farina autolievitante

65gr burro

70gr zucchero

1 uovo

2-3 cucchiaini di latte

scorza di arancia grattugiata più succo

100gr frutta secca varia (uvetta, goji, zenzero...)

Mescolare tutti gli ingredienti in un impasto liscio e abbastanza molle.

Formare col cucchiaino dei mucchietti sulla carta da forno.

Cuocere 15 minuti a 90 gradi.





## CAMILLE VEGANE

150gr farina 00  
150gr fecola  
160gr zucchero  
150gr yogurt vegetale bianco  
100ml olio di semi  
100g farina di mandorle  
250gr carote crude tritate  
1 bustina di lievito  
4 cucchiaini di latte vegetale  
½ cucchiaino di bicarbonato  
1 pizzico di sale  
1 bustina di vanillina  
scorza di limone grattugiata

Mescolare tutti gli ingredienti alsciando per ultimo il lievito.  
Versare nei pirottini da muffins e cuocere a forno caldo a 180 gradi per 30 minuti.



## BISCOTTI INTEGRALI SENZA ZUCCHERO

300gr farina integrale

3 uova

100gr latte

25gr margarina

2 bustine dolcificante

1 bustina di lievito

Impastare tutti gli ingredienti e versare in uno stampo da plumcake rivestito di carta da forno.

Cuocere a 180 gradi per 30 minuti.

Dopo 24 ore tagliare a fette e biscottare in forno per 15 minuti a 100 gradi

## BISCOTTI DI SEMOLINO

250gr semolino  
200gr farina  
50gr maizena  
200gr zucchero  
125gr burro  
2 uova  
1 bustina di lievito  
1 bustina di vanillina  
aroma di mandorle  
marmellata a piacere

Mescolare tutti gli ingredienti, formare delle palline da mettere su una teglia con carta da forno.  
Schiacciare il centro delle palline per metterci la marmellata.  
Cuocere a 180 gradi 15/20 minuti, controllando che non si scuriscano troppo.



## BISCOTTI ALLA QUINOA (SG)

### Ingredienti

250 gr. Quinoa

80 gr. Zucchero

80 gr. Burro

uova 2

gocce di cioccolato 100 gr

Impastare tutto, fare palline schiacciate su carta da forno e cuocere a 180 gradi 15 minuti



## BISCOTTI ALLE MELE

350gr farina 00  
100gr zucchero  
100gr burro  
lievito per dolci 1 bustina  
2 mele a tocchetti

Impastare tutti gli ingredienti, formare i biscotti e cuocere su carta da forno 20 min a 180 gradi.  
Una volta freddi decorare con zucchero a velo e cannella.

## Biscotti alle mandorle senza glutine

I famosi biscotti che sciolgono in bocca, SENZA FARINA SENZA BURRO, facili e buoni!

250 g di mandorle.

50 g di zucchero.

1 cucchiaino di cannella.

8 g di lievito per dolci.

1 cucchiaino di cacao amaro.

2 uova.

Zucchero a velo.

Noci.

Si mischiano tutti gli ingredienti a formare una pasta solida, si fanno delle palline, si infarinano con lo zucchero a velo

su teglia con carta da forno si mette mezza noce su ognuno, schiacciandole un po'

180 gradi 20 minuti controllare!

## BISCOTTI DI MANDORLE (veg, senza lattosio)

250 gr farina  
200 gr burro/margarina  
100gr farina di mandorle  
100gr zucchero  
zucchero a velo qb

Mescolare tutti gli ingredienti, formare dei bastoncini dritti o a ferro di cavallo.  
Cuocere a 180 gradi 10 minuti poi girarli e cuocere altri 10 minuti.  
Una volta freddi spolverare con zucchero a velo

## BISCOTTI AL VINO BIANCO E SEMI DI ANICE

### INGREDIENTI:

500 g di farina 00  
150 g di zucchero  
Mezzo cucchiaio di semi di anice  
125 ml di olio di semi  
135 ml di vino bianco secco (anche vinsanto o simile)  
Mezza bustina di lievito (ca 8 g)  
Un pizzico di sale  
Zucchero di canna (q.b.)

### PREPARAZIONE:

Riscaldare il forno a 180° e mettere i semi di anice ad ammorbidire nel vino.

Setacciare la farina con sale e lievito.

Aggiungere lo zucchero e mettere a fontana sulla spianatoia.

Al centro aggiungere l'olio e il vino (con semi di anice).

Impastare sino al compattamento.

Fare delle striscioline lunghe e sottili (circa 15-20 cm); unire le estremità per formare cerchi o taralli.

Immergerli solo da una parte nello zucchero di canna, adagiarli su teglia con carta forno con la parte zuccherata verso l'alto, abbastanza distanziati.

Cuocere per 25-30 minuti.

Una volta raffreddati conservare in contenitore adeguato.

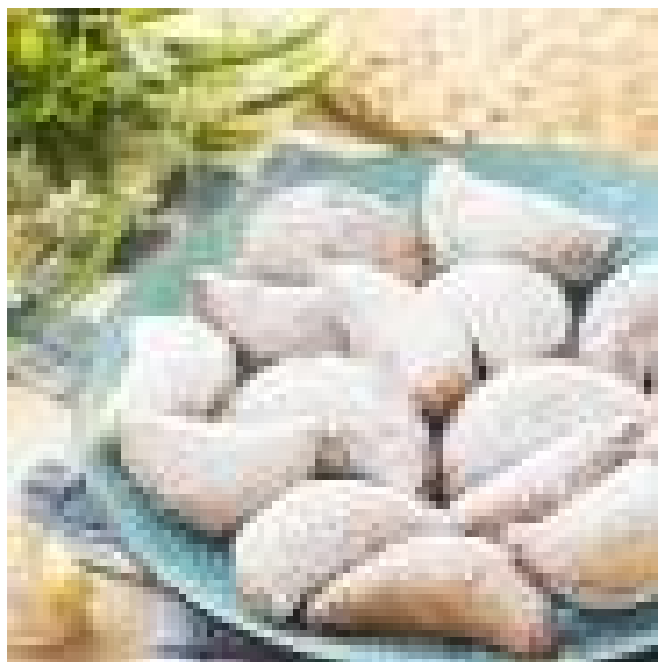




## FAGOTTINI DI CARNEVALE

300gr farina  
300gr ricotta  
200gr zucchero  
1C olio di semi  
sale  
marmellata per il ripieno

Impastare farina, ricotta, zucchero, olio e sale, formare un panetto e metterlo in frigo per mezz'ora.  
Stendere l'impasto a forma quadrata e tagliarlo in quadrati, non troppo piccoli.  
Mettere un cucchiaino di marmellata su ogni quadrato, piegarlo per fare un triangolo e schiacciare i bordi con i rebbi di una forchetta.  
Cuocere a 180 gradi per 20 minuti. Una volta freddi spolverare con zucchero a velo.



## MUFFINS VEGANI AL CAFFÈ'

Ingredienti per 10-12 muffins

130 g di farina di farro

20 g di amido di mais

3 cucchiaini di caffè

50 g di olio di semi di girasole

50 g di zucchero

100 g di noci tritate

100 g di margarina vegetale morbida

100 g di latte di soia

8 g di lievito

un pizzico di sale

un pizzico di bicarbonato

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo  
riempire i pirottini fino a  $\frac{3}{4}$  e cuocere a 180 gradi 25 minuti



## BISCOTTI ALLO ZENZERO

### Ingredienti

150g di burro  
250 g di zucchero di canna  
50 g di sciroppo d'acero  
300 g di farina  
1 cucchiaio di bicarbonato  
3 cucchiaini di zenzero macinato  
2 cucchiaini di cannella  
2 cucchiaini di zucchero vanigliato  
1 cucchiaino di sale  
2 uova  
180 g di cioccolato fondente 70%

### Procedimento

scaldate in un pentolino il burro, lo zucchero e lo sciroppo, girando per amalgamare  
versate il composto in una ciotola, aggiungete le uova e mescolate bene  
incorporate la farina, lo zenzero, la cannella, il sale, il bicarbonato, la vaniglia  
girate ancora, poi formate delle piccole sfere e distribuitele su una teglia, non troppo vicine  
infornate per 12-14 minuti a 180 gradi e lasciate raffreddare  
sciogliete a bagnomaria la cioccolata e intingete i biscotti fino a metà.



## BISCOTTI DI RISO CON BACCHE DI GOJI

### INGREDIENTI:

120g farina di riso  
80 g burro morbido  
80 g zucchero di canna integrale  
80 g farina di mais  
20 g bacche di goji disidratate  
lievito per dolci  
1 uovo 1 pizzico di sale

### PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 170 gradi  
mettere a bagno in acqua o latte le bacche di goji  
lavorare la farina di riso con il burro  
unire gli altri ingredienti, per ultime le bacche di goji strizzate  
formare delle palline, appiattirle leggermente, cuocere per 15 min



## SHORTBREAD

### Ingredienti

- 250 g manitoba
- 25 g fecola
- 250 g Burro salato (o 250 g burro+ 7g sale)
- 125 g Zucchero
- 100 g farina di mandorle facoltativa

### Preparazione

Mettete il burro freddissimo di frigo e tagliato a pezzetti nel mixer insieme alle farine.

Frullate per qualche minuto in modo da ottenere un composto sbricioloso.

Trasferite il composto sul piano da lavoro e aggiungete lo zucchero.

Impastate energicamente per qualche minuto fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e mettetelo a riposare in frigo per 1 ora circa.

Trascorso il tempo di riposo riprendete l'impasto, lavoratelo velocemente e stendetelo tra due fogli di carta forno.

Stendete con il matterello fino ad arrivare a uno spessore di circa 1 centimetro e tagliate a rettangoli i biscotti.

Bucherellate con uno stuzzicadenti in modo da farli più simili possibili agli originali e trasferiteli su carta forno.

Cuocete gli shortbread in forno preriscaldato a 180° per 15/20 minuti circa fino a che vedrete che inizieranno a diventare ambrati.



## COOKIES AL CIOCCOLATO

### Ingredienti

280 g di zucchero  
230 g di burro morbido  
1 cucchiaino da tè di melassa  
2 uova  
1/3 di semi di baccello di vaniglia  
400 g di farina 00  
80 g di fiocchi di avena  
½ cucchiaino da tè di bicarbonato di sodio  
1 pizzico di sale  
150 g di gocce di cioccolato fondente o bianco

### Procedimento

Lavorate con un cucchiaio il burro e lo zucchero, incorporate la melassa, le uova e la vaniglia  
Unite in una seconda ciotola la farina i fiocchi d'avena, il bicarbonato, il sale e alla fine le gocce di cioccolato  
Amalgamate i due composti, formate una palla e fate riposare in frigo per 30 minuti  
Rivestite una teglia di carta da forno  
Preriscaldate il forno a 170 gradi  
Togliete l'impasto dal frigo e con le mani umide formate velocemente delle palline  
Mettetele sulla teglia, schiacciatele un po' e fate cuocere per 20 minuti  
Controllate la cottura! Dovranno risultare morbidi al tatto  
Sfornate e fate raffreddare



## DOLCETTI ALLA MANDORLA SICILIANI

### Ingredienti

220g di mandorle pelate

150g di zucchero semolato

2 albumi a temperatura ambiente montati a neve

scorza di un limone bio grattugiata

### PROCEDIMENTO:

In un robot da cucina tritare finemente lo zucchero semolato e le mandorle pelate. Una volta tritato il tutto, trasferite mandorle e zucchero in una ciotola abbastanza capiente, aggiungere gli albumi precedentemente montati a neve con un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone e molto delicatamente, impastare il tutto. Dal composto ottenuto, formare tante palline grandi quanto una noce. Passare le palline nello zucchero a velo, sistemare i dolcetti ottenuti non troppo vicini, su placca da forno rivestita da carta forno .... e infornate a 170° per circa 12-15 minuti ( non di più, altrimenti tendono ad indurirsi). Una volta sfornati e lasciati intiepidire, i vostri meravigliosi e buonissimi pasticcini alle mandorle, saranno pronti per essere gustati.



## MUFFINS INTEGRALI ALLE FRAGOLE

### Ingredienti (per 10 muffin)

- 2 uova
- 80g albume
- 220ml latte di soia o latte scremato
- 60g burro ghee o olio di cocco
- 200g farina integrale
- 100g farina tipo 1 o 0
- 1 cucchiaio semi di papavero (facoltativi)
- ½ cucchiaino dolcificante
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 bustina di lievito vanigliato per dolci
- q.b. Fragole (ne ho usate circa 200g)
- q.b. Marmellata di fragole senza zucchero

### Procedimento

1. In una ciotola versate le farine, il lievito, e il dolcificante.
2. Aggiungete poi le uova e iniziate a mescolare. Mentre continuate a mescolare versate a poco a poco anche gli albumi e il latte a filo. Inserite anche il burro precedentemente sciolto o in alternativa l'olio di cocco, anche in questo caso sciolto.
3. A questo punto grattugiate la scorza di un limone e aggiungetela al composto. Potete inserire anche 1 cucchiaio raso di semi di papavero (non è condizione necessaria per la buona riuscita della ricetta).
4. Versate l'impasto nei pirottini e riempiteli fino a  $\frac{3}{4}$ . Con un cucchiaino aggiungete nel centro un po' di marmellata di fragole e le fragole precedentemente tagliate a pezzettini.
5. Infornate a 170°, forno statico, per 25 minuti.
6. Lasciateli raffreddare e gustateli!





## ROSELLINE NOCI E CAFFE'

### Ingredienti:

100 g burro fuso

100 g zucchero (volendo di canna)

2 uova

100 g farina col lievito

una tazzina di caffè

100 g noci tritate

formine da muffins (meglio se in silicone)

### Procedimento:

preriscaldare il forno a 180 gradi

mescolare tutti gli ingredienti con la frusta fino a ottenere una crema morbida e omogenea

imburrare e riempire gli stampi da muffins a tre quarti

cuocere mezz'ora in forno caldo

raffreddare, estrarre dalle forme e spolverare di zucchero a velo



## GIRELLE ALLA CANNELLA

Ingredienti per la pasta

150 gr burro

500 ml latte circa

2 bustine di lievito di birra o due cubetti di fresco

150 g zucchero

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di cardamomo macinato

1000 gr farina 00

Ingredienti per il ripieno:

75 g burro sciolto

100 g zucchero

1 cucchiaio di cannella

1 uovo per spennellare

Scaldare il forno a 250 gradi

Mettere tutti gli ingredienti per la pasta nell'impastatrice o impastare a mano

Lasciare lievitare la pasta coperta fino a raddoppiare il volume (circa 3 ore)

Dividere in 3 parti

Col mattarello fare un rettangolo da ogni pezzo (3mm circa)

Spennellare il burro su ogni rettangolo

Mescolare zucchero e cannella e spargere sopra il burro

Arrotolare ogni rettangolo come un tappeto e tagliarlo a fette di circa 5 cm.

Disporre le fette sulla carta da forno su una teglia e lasciare riposare per 30 minuti

Spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere per 6-8 minuti.

Attenzione perchè diventano scure molto in fretta!!

La ricetta dice che si possono anche congelare (crude o cotte) ma non ho mai provato..



## PANGOCCIOLI E GIRELLE CON MARMELLATA

### Ingredienti

250 ml di latte  
200g di manitoba  
300g di farina00  
100 g di zucchero  
1 cubetto di lievito di birra fresco  
25 g di burro  
1 uovo  
sale  
150g di gocce di cioccolata  
marmellata qb

### Procedimento

Per prima cosa preparare il 'lievitino' con

100 g di farina  
1 cubetto di lievito  
poco latte tiepido  
10 g di zucchero

impastare e far lievitare fino al raddoppio del volume coperto da pellicola

Quando il lievitino è pronto aggiungere il resto della farina, lo zucchero, l'uovo, il sale, il latte tiepido

Impastare e far lievitare 1 ora coperto da pellicola

Dividere l'impasto a metà:

- in una metà aggiungere le gocce di cioccolato, fare palline, metterle su teglia con carta da forno e far lievitare 30 minuti
- l'altra metà stenderla a rettangolo, spennellare di marmellata, arrotolare come un tappeto, tagliare a rondelle spesse un dito, metterle sempre su teglia con carta da forno o dentro a pirottini e lasciar lievitare 30 minuti

Spennellare tutto con latte o tuorlo e cuocere a 170 gradi per 10-15 minuti (quando si infornano mettere sul fondo del forno un pentolino con cubetti di ghiaccio)



## TRIANGOLINI DOLCI O SALATI

250 gr di farina  
250 gr di ricotta  
250 gr di burro  
2 cucchiaini e mezzo di zucchero  
un pizzico di sale  
ripieno

far ammorbidire il burro a temperatura ambiente, impastare tutti gli ingredienti a mano, in modo che il calore delle mani aiuti a far amalgamare il burro al resto.

quando si ottiene una palla di pasta liscia, metterla in frigo almeno mezz'ora (praticamente come si fa con la pasta frolla).

stenderla col mattarello ad uno spessore di circa mezzo centimetro, tagliare piccoli quadrati di 6-7 cm per lato, farcire con un pochino di marmellata, o cioccolata, o crema, o pezzetti di pere o mele o tutto quello che vi viene in mente.

Piegare in due a formare dei triangoli e metterli in una teglia coperta da carta da forno.

infernare a 180° per 30 minuti

lo stesso impasto solo con un pizzico di zucchero ed un cucchiaino di sale è perfetto anche per ripieni salati



## BISCOTTINI DI RISO SENZA GLUTINE

- 280 g di farina di riso
- 20 g di fecola di patate
- 150 g di burro o margarina (sembra tanto ma ci vuole!)
- 100 g di zucchero semolato
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di latte o succo d'arancia o liquore qualche goccia di estratto di vaniglia

N.B. Chi di voi non ha problemi coi cibi lievitati può aggiungere anche un 1 cucchiaino scarso di lievito per dolci: i biscottini vengono bene senza, ma meglio con.

Se non vi piace il pallido candore della frolla di riso, potete aggiungere anche un pizzico di curcuma, che è del tutto insapore e rende più giallo l'impasto.

Disponete farina e fecola a fontana e versatevi all'interno tutti gli altri ingredienti, dunque impastate rapidamente a mano fino a ricavare una pasta frolla uniforme.

Avvolgete la frolla nella pellicola da cucina e mettetela in frigorifero a rassodare per mezz'oretta.

Trascorso il tempo indicato, stendete la frolla e ricavatene i biscotti, che disporrete poi su una teglia coperta di carta forno. Lavorate su un foglio di carta da forno e aiutatevi con una spatolina infarinata per sollevare i biscotti: l'impasto tende ad essere un pochino appiccicoso, ma tiene perfettamente la sua forma in cottura.

Infornate i biscotti per 15 minuti nel forno già caldo a 180°, controllando la cottura di tanto in tanto.

Lasciate raffreddare i biscotti qualche minuto prima di toglierli dalla teglia, perchè sono molto molto fragili, poi trasferiteli su una gratella per farli asciugare completamente.

Con lo stesso impasto, se ve ne avanza, potete fare tranquillamente anche una crostata.

## BISCOTTINI DELLA SPOSA

250 g. di farina di mais  
250 g di farina 00 (oppure tutta farina di mais!)  
200 g. di zucchero  
250 g. di burro  
4 uova  
scorza di 1 limone grattugiata  
vaniglia

Impastare tutti gli ingredienti, far raffreddare in frigo per un'ora  
Accendere il forno a 180 gradi  
Dividere l'impasto in palline non troppo grandi e disporle su due teglie rivestite di carta da forno  
Cuocere 15 o 20 minuti fino a doratura.



## FROLLINO VIENNESE CON CIOCCOLATA E COCCO

Ingredienti per 40 biscotti:

- 200g di farina di tipo 00
- 50 g di t.p.t. di mandorle cioè (25g mandorle + 25g zucchero a velo tritati insieme)
- 160g di burro
- 100g di zucchero a velo
- 1 albume
- 1 g di sale
- 50g di gocce di cioccolato fondente
- 200g di cocco grattugiato
- 300g di cioccolato fondente

Nell'impastatrice con braccio a foglia, se non l'avete a mani nude, impastare il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Aggiungere gli albumi, il sale sciolto in un cucchiaino di acqua tiepida, la farina e il t.p.t. di mandorle precedentemente setacciati insieme, e le gocce di cioccolato fondente. Lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formare una palla con l'impasto, avvolgere in pellicola trasparente e mettere in frigo a riposare per 2-3 ore.

Stendere l'impasto con un mattarello ad uno spessore di 4-5mm e ricavare dei cerchi e dei cuori con il tagliapasta.

Disponerli su una teglia con carta da forno e cuocerli in forno preriscaldato a 170°C per 13-15 minuti circa.

Nel frattempo fondere a bagnomaria il cioccolato fondente.

Una volta cotti, sfornare i biscotti e lasciarli raffreddare leggermente, poi intingerli uno alla volta prima nel cioccolato fuso e poi nel cocco grattugiato, ricoprendo solo metà della superficie.

Trasferirli su una teglia con carta da forno e lasciare cristallizzare il cioccolato.



## BISCOTTI TIROLESIS

250 G FARINA 00  
100 G ZUCCHERO  
125 G BURRO MORBIDO  
1 UOVO  
LIEVITO ½ BUSTINA  
VANILLINA 1 BUSTINA  
1 PRESA DI SALE  
MARMELLATA DI FRAGOLE  
ZUCCHERO A VELO

La preparazione dei biscotti tirolesi la possiamo dividere essenzialmente in quattro step:

1. **Preparazione dell'impasto.** Mescoliamo con le fruste elettriche burro, zucchero e uova; poi uniamo farina 00, lievito, vaniglia, sale e impastiamo prima con una spatola e poi direttamente con le mani. In pochi minuti la frolla dei biscotti è pronta ma prima è meglio riporla in frigo perché una volta fredda sarà più facile lavorarla.
2. **Preparazione dei biscotti.** Stendiamo l'impasto e ritagliamo i biscotti. Metà li lasciamo interi mentre l'altra metà li ritagliamo al centro con un tagliabiscotti più piccolo della nostra forma preferita, ad esempio a forma di stella o cuore. Quindi mettiamo i biscotti in frigo per ancora altri 10 minuti mentre aspettiamo che il forno raggiunga la temperatura di 180°.
3. **Cottura.** Cuociamo i biscotti per 15 minuti o anche meno in forno statico (la durata della cottura dipende dal nostro modello di forno). Dovranno essere dorati in superficie ma non scuri.
4. **Farcitura e decorazione.** Dopo averli fatti ben raffreddare, possiamo farcirli con la nostra marmellata preferita e decorarli con zucchero a velo.





## Cornetti al latte e yogurt senza burro sofficissimi

### Ingredienti per 16 cornetti

450 grammi di farina Manitoba

100 grammi di yogurt bianco

200 ml di latte

2 tuorli

8 grammi di lievito di birra secco

70 grammi di zucchero semolato

gocce di cioccolato (facoltativo, io non le metto mai)

zucchero a velo

### Procedimento

Sciogliere il lievito nel latte leggermente caldo insieme ad 1 cucchiaino di zucchero e lasciarlo riposare 10 minuti circa.

Nella planetaria mettere la farina, le uova, lo yogurt, lo zucchero ed unire il latte con il lievito.

Azionare la macchina e farla lavorare per 15 minuti, l'impasto deve essere elastico e staccarsi dalle pareti del cestello, quando sarà ben incordato unire le gocce di cioccolato.

Se non avete la planetaria, l'impasto si può fare a mano sulla spianatoia.

Mettere il panetto ottenuto in una terrina e lasciarlo riposare fino al raddoppio di volume coperto da un panno, ci vorranno circa 3 ore.

Una volta lievitato, riprendere l'impasto ed allargarlo sulla spianatoia infarinata formando un cerchio dello spessore di mezzo cm, con un coltello oppure una rotellina ritagliare degli spicchi ed arrotolarli su se stessi.

Mettere i cornetti ottenuti sulla leccarda rivestita di carta forno e lasciarli riposare un'altra ora.

Cuocere i cornetti in forno statico, preriscaldato a 160° per circa 15/20 minuti.

Quando saranno gonfi e dorati mettere **Cornetti al latte e yogurt** in un piatto e servirli con abbondante zucchero a velo.



## BISCOTTI DI CASA CON LA RICOTTA

### Ingredienti

450 g di farina

50 g di fecola

200 g di zucchero

1 bustina di lievito

scorza di 1 limone grattugiato o vaniglina o rum

1 pizzico di sale

3 uova

200 g di ricotta

Impastare gli ingredienti in un robot o a mano, stendere l'impasto non troppo sottile e preparare i biscotti con le formine, disponendoli su carta da forno.

Cuocere a 180 gradi 10-15 minuti, appena cominciano e dorarsi estrarli dal forno.



## DRAGHETTO DI FRUTTA

Ingredienti:

kiwi

fragole

banane

2 olive



## CHEESECAKE AI MIRTILLI

### Ingredienti

3 uova  
180gr biscotti tipo rigoli (o senza glutine)  
80gr burro  
250gr ricotta  
250gr mascarpone  
1 bustina vanillina  
1 e ½ cucchiaio zucchero  
marmellata di mirtilli  
succo di limone

Sbriciolare i biscotti, unire il burro fuso e fare uno strato sulla base di una teglia apribile rivestita di carta da forno (22cm).

Sbattere i tuorli d'uovo, aggiungere lo zucchero, la ricotta, il mascarpone, i bianchi montati a neve e la vanillina.

Versare la crema ottenuta sullo strato di biscotti e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Una volta raffreddata ricoprire con marmellata di mirtilli diluita con succo di limone (nella foto fragole fresche)

Mettere in frigo.



## Pan Brioche senza glutine

- 230 gLatte (tiepido)
- 8 gLievito di birra fresco
- 30 gBurro (morbidissimo)
- 1Uovo
- 100 gZucchero
- 250 gFarina Farmo Fibrepan (senza glutine)
- 50 gFecola di patate
  
- 1Tuorlo
- 1 cucchiainoLatte
- q.b.Granella di zucchero

Sciogliere il lievito in una ciotola grande con un po di latte tiepido.

Aggiungere il restante latte, l'uovo e lo zucchero e iniziare a mescolare con le fruste a spirali.

Dopo qualche minuto aggiungere la farina, la fecola e continuare a impastare.

Nel frattempo aggiungere all'impasto un po per volta il burro tagliato a pezzettini.

Coprire con la pellicola e lasciar lievitare in forno spento per 2 ore. Deve raddoppiare di volume.

Trascorso il tempo di lievitazione, versare l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata e con l'aiuto di un tarocco o spatola, formare un filone.

Dividere l'impasto in 12 parti.

Ungere bene le mani e formare delle palline.

Sistemare le palline in una teglia rotonda oppure rettangolare, una vicino all'altra.

Spennellare la superficie del pan brioche con tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte e sopra aggiungere la granella di zucchero.

Cuocere in forno preriscaldato, ventilato, a 180/190° C per 35/40 minuti.

Anche in questo caso vale sempre la prova stecchino da fare al centro.



## TORTA DI SANTA GIULIA (maria paola)

5 uova

200gr zucchero

vanillina

succo di mezzo limone

1 pizzico di sale

100 gr fecola

Fai bollire dell'acqua in una pentola, spegni il fuoco e appoggia sopra un contenitore di ceramica dove metterai 5 tuorli d'uovo e 200 gr di zucchero (se vuoi una bustina di vanillina); mescola e fai montare bene (con le fruste elettriche fai prima); aggiungi il succo di mezzo limone, un pizzico di sale e mescola; poi metti 100 gr di fecola e mescola ancora. A questo punto leva il contenitore da sopra la pentola e aggiungi all'impasto i 5 albumi montati a neve ben ferma. Mescola dall'alto in basso. Quindi trasferisci il tutto nella tortiera imburrata ed infarinata e metti in forno precedentemente riscaldato a 180 gradi. Vedrai che si alza tanto e se vuoi dopo una decina di minuti puoi abbassare a 160. Ci vogliono circa 20 minuti di cottura, però dipende dal forno, comunque fai la prova stecchino. Aspetta che si raffreddi, trasferisci e spolvera con zucchero a velo!

## BRIOCHE STELLATA

### Ingredienti:

490 gr di farina  
10 gr lievito in polvere  
50 gr di zucchero  
½ cucchiaino di sale  
240 ml di latte  
50 gr di burro a pezzettini  
2 uova  
marmellata di ribes  
zucchero a velo

### Preparazione:

mescolate la farina, il lievito, lo zucchero, il sale  
aggiungete il latte tiepido e 1 uovo  
trasferite l'impasto sul tavolo e lavoratelo, incorporando il burro  
avvolgete nella pellicola e ponete in una ciotola oleata  
fate riposare 1 ora  
ricavate dall'impasto 4 sfere  
stendetele con il mattarello fino a formare 4 dischi di 21 cm di diametro  
stendete il primo sulla carta da forno e ricopritelo di marmellata  
ripetete l'operazione con altri due dischi, sovrapponendoli  
aggiungete il quarto  
praticate sui dischi sovrapposti 16 tagli a raggiera ma senza arrivare al centro, in modo da ottenere una margherita  
ripiegate ogni 'petalo' su se stesso due o tre volte, senza staccarlo dal centro  
fate riposare per 45 minuti nel forno spento  
accendete il forno a 200 gradi  
spennellate la brioche con 1 uovo sbattuto e diluito con acqua  
infornate per 30 minuti  
decorate con zucchero a velo



## PLUMCAKE ALLO YOGURT

Ingredienti per 8 stampini

2 uova

125gr yogurt

100gr zucchero

45gr olio

50gr fecola

150gr farina

½ bustina di lievito

cottura:15-20 min a 170 gradi

Ingredienti per lo stampo

4 uova

250gr yogurt

200gr zucchero

90gr olio

100gr fecola

300gr farina

1 bustina di lievito

cottura:45-50 min a 170 gradi

Mescolare tutti gli ingredienti, versare negli stampini o nello stampo.





## LEMON DRIZZLE CAKE

### Ingredienti per la torta

175gr burro morbido  
150gr formaggio spalmabile  
1 limone non trattato scorza  
250gr zucchero  
225gr farina  
3 uova  
1 bustina lievito per dolci

### Ingredienti per lo sciroppo

4 cucchiaini di succo di limone  
50gr zucchero

Scaldare il forno a 180 gradi.

In una ciotola amalgamare il formaggio, il burro, lo zucchero e la scorza di limone.

Aggiungere un uovo alla volta. Unire la farina e il lievito e amalgamare con la frusta fino a che l'impasto risulterà cremoso e liscio.

Preparare uno stampo da plumcake rivestito di carta da forno bagnata e strizzata, versare dentro l'impasto. Cuocere per 45 minuti senza aprire il forno.

Nel frattempo preparare lo sciroppo facendo sciogliere sul fuoco zucchero e limone.

Appena la torta è cotta e ben calda, bucherellare la superficie con uno spiedino e versare lo sciroppo caldo per farlo penetrare all'interno. Lasciare raffreddare la torta all'interno dello stampo.

### Versione 2:

270gr farina  
160gr zucchero  
160gr burro  
60gr latte  
1 limone  
3 uova  
1 bustina lievito

(sciroppo e procedimento come sopra)



## TORTA BICOLORE

### Ingredienti

380gr farina 00

200gr zucchero

4 uova

180gr olio di semi di mais

180gr latte intero

1 baccello di vanigliato 1 pizzico di sale

1 bustina di lievito er dolci

40gr cacao amaro in polvere

zucchero a velo per decorare

In una terrina montate le uova con lo zucchero, aggiungete il sale e il baccello di vaniglia, montate fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Aggiungete olio e latte e montate ancora due minuti. Aggiungete la farina poco a poco mescolando con la frusta, aggiungete il lievito.

Dividete l'impasto a metà in due ciotole. In una delle due aggiungete il cacao in polvere e amalgamatelo all'impasto.

Imburrate e infarinate una tortiera di 22 cm. Versate metà dell'impasto chiaro, stendetelo con una spatola. Versare tutto l'impasto al cacao e sopra il rimanente impasto chiaro.

Cuocete a 180 gradi 40 minuti. Una volta raffreddata decorate con lo zucchero a velo.



## TORTA DI NOCI AL CIOCCOLATO BIANCO SENZA GLUTINE

### Ingredienti

200gr zucchero

250gr cioccolato bianco

200gr burro

300gr noci

4 uova

Separare le uova, montare i bianchi a neve. Tritare le noci.

Fondere a bagnomaria burro e cioccolato bianco, unire allo zucchero.

Aggiungere i rossi d'uovo, le noci tritate e i bianchi.

Versare in una tortiera da 20 cm rivestita di carta da forno, cuocere a 180 gradi 35 minuti.

## CRUMBLE DI MELE

### Ingredienti per il crumble

150gr burro  
120gr farina  
60gr fiocchi di avena  
150gr zucchero  
1 pizzico di sale

### Ingredienti per il ripieno

6 mele  
zucchero a piacere  
succo di limone  
cannella in polvere

Dividere il burro a cubetti e metterlo in una terrina con gli altri ingredienti del crumble. Mescolare con le mani fino a ottenere una consistenza grossolana, lasciare riposare 10 minuti.

Accendere il forno a 180 gradi.

Tagliare le mele a fettine, aggiungere zucchero, succo di limone e cannella, stenderle sul fondo di una pirofila, coprire con l'impasto del crumble sbriciolato e cuocere per 35 minuti.

Lasciare raffreddare prima di servire.

Attenzione: le mele rilasciano il loro succo, è meglio tagliarle e mescolarle con lo zucchero una mezz'oretta prima, e scolarle prima di utilizzarle.



## TORTA MELE (O PERE) E CIOCCOLATA SENZA NIENTE

### Ingredienti

3 – 5 mele e/o pere

250gr cioccolato fondente minimo 70%

cannella

Sbucciare le mele togliere il torsolo, tagliare a spicchi, metterle in una teglia su carta da forno e infornare a 180 gradi per 20 minuti.

Nel frattempo sciogliere a bagnomaria la cioccolata.

Frullare le mele cotte e aggiungere un cucchiaino di cannella e unirle alla cioccolata fino a ottenere una crema densa e uniforme.

Versare in una tortiera apribile da 18-20 cm rifasciata con carta da forno, mettere in frigo per alcune ore. Togliere dalla tortiera e decorare con frutti di bosco.

## TORTA DI SANTIAGO

3uova

50gr zucchero

125gr farina di mandorle

cannella

sale

scorza arancia e limone

sbattere uova e zucchero, aggiungere cannella, sale e scorze grattugiate, poi la farina di mandorle e frullare tutto

versare in una teglia con carta da forno e cuocere a 170 gradi 40 minuti  
lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo



## PASTIERA NAPOLETANA

per l'impasto:

300gr farina00  
150gr zucchero  
80gr strutto (o burro)  
4 tuorli  
zucchero vanigliato  
1 limone (scorza)  
1 pizzico di sale

per il ripieno:

500gr ricotta  
300gr zucchero  
500gr grano in scatola  
100gr cedro candito  
50gr burro  
6 uova (bastano anche 3)  
1 limone (scorza)  
50cl latte  
un bottigliino di acqua di fiori d'arancio  
cannella in polvere  
sale

Scolare il grano e metterlo sul fuoco con il latte, la scorza di limone intera, cannella, sale, mezz'etto di zucchero e far cuocere a fuoco moderato fino a completa riduzione del liquido. Lasciar raffreddare e eliminare la scorza di limone.

Preparare la pasta e metterla a riposare in un luogo fresco.

Unire al grano la ricotta passata al setaccio, lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, il cedro, la cannella, l'acqua di fiori di arancio, legare con i tuorli e tre albumi montati a neve.

Stendere la pasta spessa pochi millimetri, foderare una tortiera rifasciata di carta da forno (25-27cm), versare il ripieno nella teglia, completare con le strisce di pasta a forma di grata.

Cuocere a 180 gradi per 90 minuti, farla raffreddare e cospargerla di zucchero a velo.



## LINZER TORTE

per l'impasto:

200gr burro

200gr zucchero

200gr farina di mandorle

200gr farina 00

½ cucchiaino di cannella

1 pizzico di chiodi di garofano

2 rossi d'uovo

per il ripieno:

200gr marmellata di frutti di bosco

1 bianco d'uovo

Preparare l'impasto come per la pasta frolla, stenderla a uno spessore di ½ cm, e adagiarla in una teglia. Spennellare il fondo col bianco d'uovo, riempire con la marmellata e, con la pasta avanzata, disegnare la griglia, anche quella da spennellare di bianco d'uovo.

Cuocere a 200 gradi per 45 minuti.



## TORTA DI FORMAGGI

### Ingredienti:

300gr ricotta  
200gr robiola  
1 vasetto yogurt naturale  
3 uova  
3 cucchiaini zucchero a velo vanigliato  
2 cucchiaini di farina  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
scorza grattugiata di mezza arancia  
1 pizzico di sale  
2 cucchiaini di marmellata di mirtili  
200 gr frutti di bosco

In una terrina mescolare con una frusta i formaggi, le uova e lo yogurt, fino a ottenere una crema omogenea. Aggiungere la cannella, la scorza d'arancia e la farina e lo zucchero setacciati, continuando ad amalgamare.

Imburrare e spolverare con il pangrattato uno stampo a cerniera, e versare l'impasto.

Far cuocere in forno caldo a 170 gradi per 45-50 minuti. Sfornare, lasciare raffreddare e guarnire con marmellata e frutta.



## TORTA DI MELE VEGANA

200gr farina integrale  
200ml latte di soia  
½ bustina lievito  
succo e scorza di limone non trattato  
900gr mele  
160ml olio di semi di mais  
100gr uvetta  
80gr zucchero di canna

Ammollare l'uvetta in una ciotolina con l'acqua calda  
Sbucciare le mele e tagliarle a pezzettini e spremerci sopra metà limone  
Mescolare gli altri ingredienti e l'uvetta strizzata, aggiungere le mele  
Versare in uno stampo da 28cm rivestito di carta da forno  
Cuocere a 180 gradi 40 minuti

## TORTA VEGANA PERE, MELE E CIOCCOLATA

100gr farina 0  
200gr farina integrale  
150gr zucchero di canna  
250gr latte di soia  
110gr olio di mais  
400gr pere e mele (o prugne)  
100gr gocce cioccolato fondente  
1 bustina di lievito  
sale

Tagliare a pezzettini in una ciotola la frutta

In un'altra ciotola mescolare farina, zucchero, sale e lievito, evitando grumi.

Aggiungere gli ingredienti liquidi, mescolare, aggiungere la frutta e la cioccolata.

Rivestire di carta da forno una tortiera apribile di 24 cm., versare l'impasto, cuocere a 175 gradi 40 minuti.

## TORTA VEGANA ZENZERO, CAROTE E ARANCIA

200gr farina 00  
80gr olio girasole  
70gr latte di soia  
120gr zucchero di canna  
100gr succo d'arancia  
200gr carote grattugiate e asciugate  
1 bustina di lievito  
1 cucchiaino di zenzero

Mescolare tutto, versare in uno stampo rivestito di carta da forno, cuocere a 180 gradi 35 minuti

## TORTA AL CAFFÈ VEGANA

125gr yogurt  
100gr zucchero  
100ml olio cuore  
60ml caffè  
2 c.ini caffè solubile  
80gr fecola  
200gr farina 00  
1 bustina lievito

Mescolare tutti gli ingredienti, versare in una tortiera da 22 cm. con carta da forno e cuocere a 180 gradi 40 minuti

## TORTA DI ARANCIA E MANDORLE SENZA GLUTINE

2 arance non trattate  
250gr zucchero  
250gr farina di mandorle  
5 uova  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
1 bustina di lievito per dolci

Bollire le arance intere per due ore, lasciarle raffreddare.  
Battere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina di mandorle e l'olio.  
Tagliare le arance togliendo il picciolo e i semi e frullarle.  
Aggiungerle all'impasto, mescolare e aggiungere il lievito.  
Versare in uno stampo rivestito di carta da forno.  
Cuocere a 180 gradi 40 minuti



## TORTA DI NOCCIOLE SENZA GLUTINE

200gr farina di nocciole  
180gr zucchero  
4 uova medie  
sale

Montare i rossi con lo zucchero e i bianchi col sale  
Aggiungere ai rossi la farina di nocciole  
Aggiungere i bianchi a neve  
Cuocere a 180 gradi per 30-40 min

## TORTA ALLE MANDORLE senza burro, latte e glutine

150gr farina di mandorle  
100gr zucchero  
4 uova  
1 pizzico di sale  
1 limone bio

Montare i tuorli con lo zucchero e gli albumi a neve col sale.  
Aggiungere ai tuorli le mandorle e il limone, scorza e succo  
Aggiungere gli albumi  
Versare in uno tamo piccolo e alto  
Cuocere a 180 gradi per 25 minuti

## Plumcake mele e mandorle (senza farina, latte, zucchero)

### Ingredienti e preparazione

Per questa ricetta procuratevi:

- 1 mela
- 2 uova (si possono sostituire con 1 banana grande o 2 piccole)
- 3 datteri (o altra frutta secca)
- 1 cucchiaio di mirtilli secchi
- 100 g di farina di mandorle (~6 cucchiai)
- 2 cucchiai di scaglie di cocco
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
- lamelle di mandorle, q.b.
- zucchero a velo, q.b.

Preriscaldate il forno a 180°.

Ungete una tortiera da plumcake da 10×20 centimetri.

Sbucciate la mela, dopo averla lavata e asciugata, quindi grattugiatela con lo strumento apposito.

Dividete a metà i datteri e denocciolateli. Se risultassero troppo duri, meglio lasciarli in ammollo in un po' di acqua tiepida per una decina di minuti, prima di utilizzarli.

Ora tritateli a coltello, poi uniteli alla mela. Aggiungete anche i mirtilli rossi e le uova, iniziate a lavorare tutto con una spatola. Quando il composto risulta ben uniforme, aggiungete la farina di mandorle e di cocco, un pizzico di sale e il bicarbonato. Incorporate il tutto in modo da ottenere un impasto sodo e compatto, quindi trasferitelo nella tortiera, livellate la superficie e distribuite una generosa manciata di mandorle a lamelle.

Infornate per 30/35 minuti; molto dipende dalle prestazioni del vostro forno, quindi fate la prova stecchino prima di estrarre il dolce.

Lasciatelo intiepidire e sformatelo.





## TORTA DELLE MONACHE

4 uova

120gr zucchero

180gr farina di mandorle

400gr ricotta

scorza di limone

sale

aroma mandorle

rum

Montare uova e zucchero, aggiungere gli altri ingredienti, versare in una tortiera da 20 cm rivestita di carta da forno, cuocere a 170 gradi 60 minuti.

Spolverare con zucchero a velo.

## Torta Barozzi

Ingredienti (per una teglia quadrata 22x22 cm):

250 g di cioccolato fondente

150 g di zucchero semolato

100 g di mandorle

80 g di burro

4 uova

1 tazza da caffè di caffè

1 bicchierino di rum

1 pizzico di sale

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato: Sciogli a bagnomaria il cioccolato fondente insieme al burro. Una volta sciolti, lascia intiepidire.

Preparare i tuorli: Separa i tuorli dagli albumi. Monta i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi il cioccolato e il burro fusi, poi le mandorle tritate finemente, il rum e il caffè.

Montare gli albumi: Monta gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Unire gli ingredienti: Incorpora delicatamente gli albumi montati al composto di tuorli, cioccolato e mandorle, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.

Cottura: Versa il composto in una teglia rivestita di carta da forno e livella la superficie. Cuoci in forno statico, preriscaldato a 180°C, per 30 minuti.

Raffreddamento: Una volta sfornata, lascia raffreddare completamente la torta prima di tagliarla a quadrotti. La tua Torta Barozzi è pronta per essere gustata!



## BROWNIES ALLE NOCI

4 uova  
200gr zucchero  
150gr burro  
1/3 dei semi di un baccello di vaniglia  
250gr cioccolato fondente almeno 70%  
120gr farina 00  
noci, nocciole o pinoli per decorare

Imburrare uno stampo quadrato da circa 22 cm di lato e rivestirlo di carta da forno

Accendere il forno a 170 gradi

Mescolare in una ciotola gli ingredienti secchi

Fondere a bagnomaria la cioccolata e il burro

Amalgamare gli ingredienti secchi, aggiungere le uova due alla volta

Versare l'impasto nello stampo, decorare con le noci, cuocere per 25 minuti (il dolce dovrà rimanere leggermente umido)

Attendere che si raffreddi prima di estrarre dalla teglia e tagliare a quadrotti.



## Caprese al limone di Sal De Riso



### Ingredienti:

- 100 g di olio extra vergine d'oliva
- 120 g di zucchero a velo
- 200 g di mandorle dolci pelate
- 180 g di cioccolato bianco
- 30 g di scorzette di limone candite (che io non ho messo)
- 1/2 baccello di vaniglia
- 1 limone
- 250 g di uova (5) io ne ho messe 4 e 1/2 per arrivare a 250 g
- 60 g di zucchero
- 50 g di fecola di patate
- 5 g di lievito in polvere per dolci

Frullate le mandorle con lo zucchero a velo e i semini di vaniglia. A parte grattugiate il cioccolato bianco o tagliatelo molto finemente.

In una capiente terrina, con le fruste elettriche montare benissimo le uova con lo zucchero sino a triplicarne il volume. A parte incorporate alla miscela di mandorle e zucchero a velo il cioccolato bianco grattugiato, le scorzette di limone candite finemente tritate (che io non ho messo), la scorza grattugiata del limone e la fecola di patate setacciata insieme al lievito.

Mescolate tutti gli ingredienti, aggiungete l'olio extravergine d'oliva e infine le uova montate.

Emulsionate bene il tutto con una spatola senza preoccuparvi se le uova tendono a smontarsi.

Versate il composto in una tortiera imburrata e infarinata con fecola di patate di 22 cm di diametro.

Infornate a una temperatura di 200° C per i primi 5 minuti e poi lasciate cuocere per altri 45 minuti a 160 °C. Dopo la cottura lasciate raffreddare il dolce nella tortiera e sformatelo quando sarà tiepido.

Lasciatelo riposare per qualche ora e spolverizzatelo con zucchero a velo prima di servire.

## Caprese al limone 2

200 g mandorle (dolci pelate o farina di mandorle)  
120 g zucchero a velo  
100 g burro  
180 g cioccolato bianco  
30 g scorze di limone (candite, io non le avevo e le ho sostituite con la scorza di un limone bio grattugiata e 20 g di succo di limone)  
250 g uova (circa 5 uova medie)  
60 g zucchero  
50 g fecola di patate  
7 g lievito in polvere per dolci  
Mezza bacca vaniglia  
1 limone

Tagliate il burro a pezzettini e lasciatelo a temperatura ambiente per 20 minuti.

Grattugiate il cioccolato bianco e tenete da parte.

Inserite nel mixer le mandorle intere pelate con 60 g di zucchero a velo e i semini della bacca di vaniglia e frullatele fino a ridurle in farina.

Miscelate su un foglio di carta da forno la farina di mandorle con il lievito e la fecola di patate. Unite il cioccolato grattugiato.

Tritate le scorzette di limone candito nel mixer, io non le avevo e le ho sostituite con la scorza di un limone + 20 g di succo. Grattugiate la scorza di un limone biologico.

Sgusciate le uova e separate gli albumi dai tuorli mettendole in due ciotole diverse, montate gli albumi a neve con 60 g di zucchero a velo e tenete i tuorli da parte.

Unite 60 g di zucchero al burro morbido e montatelo con le fruste elettriche. Quando sarà ben montato aggiungete i tuorli uno alla volta fino ad ottenere un composto omogeneo, unite la scorza di un limone grattugiata e le scorzette di limone candite tritate (non avendole ho inserito la scorza di un altro limone grattugiato e 20 g di succo).

Aggiungete alla montata di burro e tuorli le farine alternandole agli albumi a neve, mescolate delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto, facendo attenzione a non smontare il composto.

L'impasto è pronto. Versate il composto nella tortiera imburrata e infarinata con fecola di patate.

Infornate la torta in forno statico preriscaldato a 170° per 45 minuti circa. Fate la prova stecchino per verificare la cottura considerando che è un dolce umido.

La **torta caprese** è pronta, fatela intiepidire per 10 minuti e capovolgetela su un vassoio. Fatela raffreddare completamente, spolverizzatela con abbondante zucchero a velo e servite.

## CAPRESE

### Ingredienti

250 g di cioccolato fondente 70%  
200 g di burro  
250g di mandorle sbucciate e tritate  
200 g di zucchero  
4 uova  
zucchero a velo per decorare

### Procedimento

preriscaldare il forno a 170 gradi  
Fondere a bagnomaria cioccolato e burro  
versare sullo zucchero e mescolare  
aggiungere i rossi d'uovo e le mandorle  
montare a neve i bianchi e amalgamare al resto  
versare in una tortiera rivestita di carta da forno  
cuocere per 50 minuti (provare con lo stecchino)  
una volta raffreddata capovolgerla e cospargere di zucchero a velo  
(nella foto la versione Halloween)



## CHEESECAKE GIAPPONESE 3 INGREDIENTI

### **Ingredienti:**

4 uova

250g di formaggio cremoso

250g di cioccolato bianco

**Procedura** Rompere e separare le uova, lasciando i tuorli da parte e raffreddando gli albumi prima del loro utilizzo, questo li aiuterà a rimanere molto stabili quando battuti. Preriscaldare il forno a 170°, nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria fino a ottenere un composto omogeneo. Montare gli albumi refrigerati fino a quando il tutto sarà ben compatto; ritornando al cioccolato ancora a bagnomaria, aggiungere il formaggio cremoso, mescolando bene e uniformandolo al cioccolato. Quindi, aggiungere i 4 tuorli d'uovo separati in precedenza e mescolarli bene al composto.

Infine, aggiungere un terzo degli albumi, mischiandolo delicatamente con il formaggio e il cioccolato. Ripetere con ciascun terzo degli albumi, lavorando delicatamente e lentamente per evitare che il composto si sgonfi. Porre il composto in una teglia ben oliata, meglio utilizzare carta da forno posta all'interno di una piccola tortiera, ciò consentirà alla torta di cuocere senza problemi, senza attaccare alla superficie del tegame comportando poi la rottura del dolce. Quando il composto è nel tegame, smuoverlo delicatamente (in alto e in basso) per miscelare il composto omogeneamente e rimuovere eventuali grosse bolle d'aria. Ancora una volta, troppo vigore in questa fase potrebbe tradursi in una torta appiattita. Collocare la tortiera in un'ulteriore teglia profonda con un po' d'acqua calda al suo interno.

NB: l'acqua non tocca mai la torta.

Porre la teglia nel forno e cuocere la torta a 170° per 30 minuti. Quindi spegnere il forno ma lasciare la torta dentro per altri 30 minuti. Al termine della cottura lasciare raffreddare e quindi trasferirla su un piatto.



## CHIFFON CAKE all'arancia

### Ingredienti

zucchero extrafine 200 g  
farina 00 300g  
succo d'arancia 200 g  
olio di semi di girasole 120 g  
uova grandi 6  
scorza di arancio non trattato 1  
aroma arancio 1 fialetta  
lievito in polvere per dolci 1 bustina  
cremor tartaro 8 g  
sale fino 2 g  
zucchero a velo perolverizzare q.b.

Per preparare la chiffon cake, iniziate a setacciare la farina in una ciotola insieme al lievito.

Poi aggiungete lo zucchero extrafine e il sale.

Mescolate con un cucchiaino per amalgamarle al meglio.

In un'altra ciotola, separate i tuorli dagli albumi di 6 uova grandi, del peso di circa 390-400 g in totale, e tenete da parte gli albumi. Aggiungete ai tuorli il succo d'arancia a temperatura ambiente e l'olio di semi.

Poi grattugiate la scorza di un arancio non trattato e aprite una fialetta di aroma arancio per aggiungerli all'impasto di tuorli. Sbattete il composto con le fruste fino ad ottenere una crema omogenea, non ci sarà bisogno di montarlo. Quindi incorporatelo agli ingredienti secchi (farina, zucchero e lievito), versandolo in una volta sola.

Mescolate accuratamente con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Lasciate per un momento da parte questo impasto e dedicatevi a montare gli albumi. Versateli nella ciotola di una planetaria (se non avete una planetaria potete utilizzare uno sbattitore elettrico), quindi azionate la frusta e iniziate a montare gli albumi. Quando saranno diventati bianchi e spumosi, versate il cremor tartaro e continuate a far andare le fruste per qualche minuto.

Una volta che gli albumi saranno ben montati, trasferitene una parte nell'impasto tenuto da parte e mescolate rapidamente con una spatola per stemperare il composto. Aggiungete poi gli albumi rimasti un po' alla volta mescolando sempre con una spatola dall'alto verso il basso per non smontarli.

Ora che l'impasto del dolce è pronto, versatelo delicatamente nello stampo per chiffon cake (stampo da 22 cm di diametro del fondo, 26 cm di diametro in superficie e 10 cm di altezza, non dovrà essere imburrito e infarinato), cercando di distribuirlo uniformemente. Poi infornate la chiffon cake in forno statico preriscaldato a 160° per circa 60 minuti (per forno ventilato a 150° per 45-50 minuti), posizionando il dolce nella parte bassa del forno. Una volta cotto, sformatelo.

Quindi capovolgete lo stampo e poggiatelo sugli appositi piedini in modo che il dolce prenda aria, si raffreddi e non si abbassi. Quando la chiffon cake sarà completamente raffreddata, dovrete staccare i lati e la parte superiore dello stampo: potete aiutarvi con un coltellino sottile e affilato.



## CROSTATA DEL BOSCO

### Ingredienti

per la base

200 g biscotti digestive

100g di margarina fusa

per il ripieno

200g di philadelphia

200 ml di panna liquida

100 ml di miele liquido

30 g di noci tritate grossolanamente

per la decorazione

230 g di lamponi e mirtilli

zucchero a velo

### Procedimento

Preriscaldare il forno a 175 gradi

sbriciolare i biscotti, mescolarli con la margarina e premere l'impasto in uno stampo rivestito di carta da forno (circa 22 cm)

cuocere la base per 10 min. e lasciare raffreddare

con la frusta lavorate il formaggio, la panna e il miele, aggiungete le noci e versate sulla base infornate a metà altezza e altri 30 minuti

sfornate lasciate raffreddare e mettete in frigo per qualche ora

decorate con i frutti di bosco e spolverate di zucchero a velo



## Crostata di ricotta

Ingredienti:

*Per la pasta frolla:*

240 gr farina  
110 gr burro  
100 gr zucchero  
2 uova  
1 limone non trattato  
Sale

*Per il ripieno:*

500 gr ricotta fresca  
150 gr zucchero  
2 uova  
Uva sultanina (facoltativa, o anche bacche di goji)

Cominciate a preparare la pasta frolla: disponete la **farina** a fontana su di una spianatoia, mette al centro della farina il **burro** (che avrete tolto dal frigo con un po' di anticipo, in modo da farlo ammorbidire), lo **zucchero**, 1 **uovo** intero ed 1 tuorlo, la scorza del **limone** grattugiata e un pizzico di **sale**.

Con le mani cominciate ad impastare il tutto e quando avrete ottenuto una pasta omogenea, spolverizzatela con della farina, copritela con un panno e mettetela a riposare in frigorifero.

Nel frattempo preparate il ripieno: in una ciotola mescolate 1 uovo intero ed 1 tuorlo con lo zucchero. Quando avrete ottenuto un composto spumoso, incorporatevi la **ricotta** e, all'ultimo, una manciata di **uva sultanina**, che avrete precedentemente messo ad ammorbidire in acqua tiepida con un po' di **rhum** o marsala.

Prendete la frolla e stendetela con un mattarello (o a mano), ma senza lavorarla troppo, altrimenti il burro si ammorbidisce troppo e diventa difficile maneggiarla.

Disponetela in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata (se preferite, potete usare della carta forno, anche se per la pasta frolla io preferisco la tortiera imburrata) e con una forchetta praticate dei fori sul fondo della pasta. Ricordatevi di tenere da parte un po' di pasta per le decorazioni. Versate il ripieno nella tortiera e con la pasta tenuta da parte fate delle strisce, con cui decorerete la superficie della torta.

Infornate a 180° per circa 40 minuti o comunque fino a quando la frolla avrà ottenuto un colore dorato.



## CROSTATATA DI FARRO E MIRTILLI

Ingredienti per una crostata di 26 cm.

Per la base:

500g di farina di farro

1 bustina di lievito per dolci

sale

scorza grattugiata di 1,5 limoni

140 g di miele

estratto di vaniglia

olio

Per il ripieno:

750 g di mirtilli freschi

4 cucchiaini di amido

3 cucchiaini di zucchero di canna

succo di 1,5 limoni

1 cucchiaino di cannella

noce moscata in polvere

Per servire: gelato alla vaniglia

### Procedimento

In una ciotola setacciare farina e lievito e unire scorza di limone e sale

In un'altra unire miele, olio, vaniglia e un po' d'acqua, versare sulla farina e amalgamare.

Trasferire la pasta su un piano infarinato e lavorare fino a ottenere un composto liscio, avvolgere nella pellicola e lasciare in frigo 15 minuti.

Lavare e scolare i mirtilli e unire gli ingredienti del ripieno, mescolando bene.

Accendere il forno a 180 gradi.

Riprendere l'impasto dal frigo e stenderne 2/3 con un mattarello su carta da forno.

Trasferire il disco nella tortiera.

Bucherellare la base con una forchetta e versare il ripieno.

Con la pasta rimasta creare le strisce da mettere sopra

Infornare la crostata per 35-40 minuti, servire tiepida con gelato alla vaniglia e miele.



## DELIZIA DI PERE E VANIGLIA

### Ingredienti:

- 150 gr. Farina con lievito
- 1 bustina di vaniglia
- 150 gr. Zucchero di canna (+altro per la tortiera)
- 150 gr. Burro fuso (+altro morbido per la tortiera)
- 2 uova
- 2 pere kaiser (o anche abate)

Accendere il forno a 180 gradi

Rivestire di carta da forno una tortiera apribile (circa 23 cm)

Spalmare sul fondo il burro morbido

Ricoprire con una spolverata di zucchero di canna

Sbucciare le pere (o anche no se sono biologiche), dividerle in 4 spicchi e poi a fettine

Disporre le fettine di pera a raggiera fino a ricoprire il fondo della tortiera

Mescolare zucchero, burro fuso, uova, farina e vaniglia e versare il composto sopra alle pere

Infornare per circa 40 min, **SFORNARE E ROVESCIARE SUBITO LA TORTA SU UN PIATTO**, se si raffredda lo zucchero non si riesce più!



## Mississippi Mud Pie

Ingredienti: per la base

- 400 g di biscotti frollini al cioccolato sbriciolati
- 2 cucchiai di zucchero
- 150 g di burro fuso
- sale

Per la crema al cioccolato

- 120 g di zucchero
- 40 g di amido di mais
- 30 g di cacao
- 1/2 cucchiaino di sale
- 4 tuorli
- 700 ml di latte intero
- 170 g di cioccolato fondente (60%) fuso
- 30 g di burro a temperatura ambiente

per la finitura

- 160 ml di panna
- 20 g di zucchero (oppure gocce di cioccolato bianco)

Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate uno stampo a cerniera rotondo del diametro di 23 centimetri. Frullate i biscotti sbriciolati con lo zucchero, il burro fuso e una presa di sale. Versate il composto nello stampo, pressatelo e livellatelo sul fondo e sul bordo aiutandovi con il dorso di un cucchiaio. Ponete in freezer per 10 minuti, poi infornate per 8-10 minuti. Sfornate e fate raffreddare su una gratella dentro allo stampo. Nel frattempo preparate la farcia: in una casseruola versate lo zucchero, l'amido di mais, il cacao, il sale e i tuorli con una frusta. Quindi versateci il latte a filo, girando continuamente con la frusta. Ponete sul fuoco, portate a ebollizione, mescolando sempre, poi abbassate il fuoco al minimo e lasciate sobbollire per un minuto, mescolando sempre con la frusta: la crema si addenserà. Togliete dal fuoco e unite il cioccolato fuso e il burro. Trasferite in un'ampia terrina e coprite con pellicola alimentare facendola aderire bene alla superficie della crema, per evitare che si formi la pellicina. Lasciate raffreddare per 2 ore. Versate la crema al cioccolato nella base e lasciate raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore. Al momento di portare in tavola, a piacere, montate la panna con lo zucchero e stendetela sopra la torta fredda. Servite immediatamente.



## PAN D'ARANCIA

2/3 uova

70/100 g olio

160/250 g zucchero canna integrale

200/300 farina

70/100 latte

lievito

1 arancia bio

vaniglina

frullare l'arancia a pezzetti (con la buccia) con olio e latte  
aggiungere tutti gli altri ingredienti  
cuocere a 180 gradi 50/60 minuti



## PANDISPEZIE CIOCCOLATO E YOGURT

### INGREDIENTI

50g di gocce di cioccolato  
150 g di cioccolata fondente 70%  
200g di pangrattato  
100g di yogurt intero  
1 anice stellato  
1 pezzetto di zenzero  
1 pizzico di peperoncino  
frutta fresca di contorno

### Procedimento

In un ciotola mescolate il pane con le spezie mescolate finemente, le gocce di cioccolato e 50 g di yogurt

Fate fondere a bagnomaria la cioccolata e aggiungete al resto, mescolate bene

Trasferite in uno stampo (eventualmente rivestito di pellicola) resstate bene e mettete in frigo per almeno mezz'ora.

Togliete dallo stampo, tagliate a fette e servite con frutta e yogurt



## PANETTONE GENOVESE BASSO

Ingredienti per una tortiera da 28 cm

500 g di farina  
150 g di burro  
200 g di zucchero  
100 g di marsala  
1 uovo  
1 bustina di vaniglina  
1 bustina di lievito  
200 gr di uvetta ammollata  
100 g di canditi  
100 g di pinoli

### Procedimento

Preriscaldare il forno a 175 gradi.

Impastare burro e zucchero, aggiungere farina, lievito, vanigliana, uovo e marsala, mescolare bene.

Aggiungere pinoli, uvetta e canditi, versare nella tortiera imburrata e infarinata.

Infornare per circa 50 minuti, controllare la cottura e fare prova stecchino.





## TORTA AL VINO ROSSO

### Ingredienti:

4 uova

250 g di burro

250 g di farina

1/2 bustina di lievito

100 g di cioccolato fondente 70%

1 cucchiaio di cannella

1 cucchiaio di cacao in polvere

125 g di vino rosso

### Procedimento

Scaldare il forno a 180 gradi

Fondere la cioccolata a bagnomaria

Mescolare tutti gli ingredienti, per ultimi cannella e vino rosso

Versare in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere 45 minuti circa



## TORTA DI RICOTTA

300gr. Ricotta  
300 gr. Farina 00 (di cui 50 gr. Fecola)  
300 gr. Zucchero  
3 uova  
1 bustina di lievito

Lavorare ricotta e zucchero, aggiungere le uova, poi la farina e il lievito, frullare col minipimer per ottenere una crema omogenea. Volendo si può aggiungere una bustina di vaniglia o la buccia di un limone grattugiata.

Infornare per 45 minuti a 75 gradi, far raffreddare e spolverare di zucchero a velo.



## TORTA DI NOCI

250 gr. Gherigli di noci tritati fini  
140 gr. Farina (di cui 40 gr. Fecola)  
140 gr. Zucchero  
140 gr. Burro o yogurt  
3 uova  
1 bustina di lievito

Mescolare tutto e infornare a 200 gradi per 45 minuti



## TORTA DI GRANO SARACENO AI MIRTILLI

### **Ingredienti:**

Ingredienti:

250gr. farina di grano saraceno

250gr. di zucchero

150gr. burro fuso

6 uova

1 bustina di lievito per celiaci (si trova in molto negozi on-line)

250gr. marmellata di mirtili

### **Preparazione:**

Preparazione:

Montate lo zucchero con i tuorli. Quando avrete ottenuto una spuma chiara aggiungete la farina e il lievito. Amalgamate bene, quindi aggiungete il burro. Infine montate gli albumi a neve ben ferma ed incorporateli lentamente facendo attenzione a non smontarli.

Infornate a 180°C per 30 minuti. Lasciate raffreddare, quindi tagliate la torta in due (orizzontalmente) e farcitela con la marmellata di mirtili.

Questa torta può essere mangiata dai celiaci!!!



## SEMIFREDDO AMARETTI E RICOTTA

### Ingredienti

- 500 gr di ricotta fresca
- 200 gr di amaretti
- 70 gr di zucchero
- 2 tuorli
- 2 cucchiaini di Marsala o Cognac
- 1 bustina di vanillina

### Preparazione

Lavorate a crema i **tuorli** con lo **zucchero** usando una frusta preferibilmente elettrica in modo da risparmiare tempo e fatica; quindi setacciate la ricotta e unitela alla crema di **uova**, aggiungete la **vanillina** ; frullate bene il tutto fino ad ottenere una crema omogenea e soffice.

Sbriciolate gli amaretti e bagnateli con il liquore, stendeteli su un piatto o in un pyrex e verstrate sopra la crema di ricotta, poi lasciate raffreddare tutto nel frigorifero per un paio di ore.

Decorate con gocce di cioccolato, canditi, granella di nocciole o quello che più vi piace



## STRUDEL

### Ingredienti per l'impasto

farina 00 150 gr  
acqua 40 gr  
olio di semi 20 gr  
1 uovo  
1 pizzico di sale

### per il ripieno

4 mele golden  
zucchero 60 g  
pangrattato 60 g  
uvetta 50 g  
pinoli tostati 25 g  
cannella in polvere 1 cucchiaino

### per spolverizzare

zucchero a velo q.b.

### Preparazione

Per la preparazione dello strudel di mele, iniziate dall'impasto: in una ciotola versate la farina setacciata e il sale, poi aggiungete l'uovo e l'acqua e iniziate ad impastare con le mani. Unite poi l'olio e lavorate ancora il composto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Se dovesse risultare troppo appiccicoso potete aggiungere farina di spolvero. Trasferite poi il panetto su un piano e lavoratelo fino a che risulterà elastico. Quando avrete finito, formate una palla e trasferitela in una ciotola leggermente unta, coprite con pellicola e lasciatela riposare per un'ora al fresco. Intanto mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida.

Quindi sbucciate le mele, togliendo loro il torsolo, e tagliandole in quattro spicchi e poi a fettine sottili; versate le mele in una ciotola capiente e aggiungete lo zucchero e la cannella. Lasciate che le mele rilascino il succo per una mezz'ora, poi aggiungete l'uvetta ben scolata e strizzata e i pinoli. Riprendete il panetto di pasta e stendetelo su un foglio di carta da forno infarinato, formate con il mattarello e aiutandovi con un po' di farina un rettangolo di circa 35x45 e cospargete con il pangrattato tostato; questo strato servirà per assorbire i succhi che le mele rilasceranno in cottura. Spargete sopra di esso il composto con le mele; arrotolate la pasta e le mele come un tappeto dalla parte più lunga, facendo attenzione a non rompere la pasta (potete aiutarvi con il foglio sul quale è posizionato); sigillatelo bene anche sui lati, affinché il contenuto non esca durante la cottura. Poi ponete lo strudel su di una teglia sempre con la sua carta da forno, con la chiusura rivolta verso il basso e formate una mezza luna. Cospargete la superficie con un po' di zucchero e cuocete lo strudel in forno statico preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Sia durante la cottura che a cottura ultimata, spennellate lo strudel con il succo rilasciato dalle mele...Una volta tiepido spolverate con zucchero a velo.



## TARTE TATIN SENZA FARINA

### Ingredienti:

4-5 mele un po' aspre  
80 g di burro a temperatura ambiente  
150g di miele liquido  
2 cucchiaini di succo di limone  
per le mandorle: 40g di burro  
100 ml di panna  
150 g di miele  
200 g di mandorle affettate  
teglia 28 cm

### Procedimento

Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi sottilissimi  
Imburrate la teglia con 50 g di burro  
Sgocciolate metà miele sul burro  
Coprite il fondo con le mele, irrorate di limone e distribuiteci sopra il miele e il burro (a fiocchetti) avanzati  
Riscaldare il forno a 190 gradi  
Sciogliete il burro in un tegame, unite panna e miele, portate a ebollizione e aggiungete le mandorle.  
Distribuite il composto sulle mele  
Livellate e infornate per 35 minuti  
Sfornate la tatin e capovolgetela sul piatto prima che si raffreddi



## TIRAMISU AL LIMONE

500 g. di mascarpone  
500 g. di biscotti Savoardi  
100 g. di zucchero  
2 uova  
4 limoni  
1 cucchiaio di limoncello

Sbatti i tuorli delle uova con lo zucchero e aggiungi il mascarpone fino a formare un composto denso e omogeneo.

Monta gli albumi a neve e aggiungi al precedente composto.

Da parte grattugia i limoni e conserva la scorza grattugiata - spremi i limoni.

Allunga il succo dei limoni con dell'acqua, lo zucchero ed il limoncello, a tuo piacimento.

Ora inzuppa i savoiardi nel succo e uno per volta riponili in una teglia alternandoli alla crema preparata in precedenza.

Sull'ultimo strato, che dovrà essere di crema, spolvera con la scorza grattugiata del limone.





## TORTA AL LIMONE E RICOTTA

### Ingredienti:

750 g di ricotta vaccina  
150 g di zucchero semolato  
150 ml di panna fresca  
100 di fecola di patate  
4 tuorli d'uovo  
1 scorza di limone grattugiata  
1 bustina di vanillina  
zucchero a velo q.b.

Passare la ricotta al setaccio, dopo averla fatta un po' colare.

Metterla in una ciotola e aggiungere lo zucchero, la vanillina, i tuorli d'uovo e la scorza di limone grattugiata (la parte gialla). Con la frusta mescolare tutti gli ingredienti tra di loro, amalgamandoli ben bene. Aggiungere la panna fresca e continuare a sbattere. Infine, aggiungere la fecola setacciata e incorporarla ben bene al composto. Versare l'impasto in una tortiera, precedentemente imburrata con il burro fuso ed un pennellino e livellare con una spatola. Infornare, in forno già caldo, a 150° per 45 minuti circa. Al termine, far raffreddare la torta e metterla in frigorifero a riposare per un paio d'ore. Raffreddandosi la torta di ricotta si abbasserà un po'. Trascorse le 2 ore, sformarla su di un piatto da portata e decorare con un po' di zucchero a velo.



## TORTA DI ALBICOCCHE

### Ingredienti

150 g di farina 00

200 mg di panna fresca

150 g di zucchero di canna

6-7 albicocche non troppo mature

3 uova

½ bustina di lievito per dolci

### Procedimento

Tagliare a metà le albicocche e togliere il nocciolo

In una ciotola lavoriamo le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, al quale poi aggiungiamo la panna

Aggiungiamo la farina setacciata e il lievito, amalgamando con la frusta per ottenere un composto liscio e omogeneo

A questo punto versiamo il composto in una tortiera imburrata e infarinata e ci adagiamo sopra delicatamente le albicocche.

Inforniamo a 180 gradi per 40 minuti e spolveriamo di zucchero a velo



## TORTA ALLA CREMA DI LIMONE (o al cioccolato bianco)

*Per la pasta:*

300 g. di farina  
150 g. di zucchero  
100 g. di burro  
1 uovo + 1 tuorlo  
½ dose di lievito per dolci

*Per la crema:*

100 g. di zucchero  
20 g. di burro  
2 uova  
2 limoni, succo + scorza grattugiata (non trattati)  
oppure:  
250 g di cioccolato bianco fuso a bagnomaria  
125 g di panna liquida

Formare la fontana sulla spianatoia ed impastare tutti gli ingredienti (volendo si può usare un robot da cucina). Dividere l'impasto in due parti, uno più grande ed uno più piccolo. Tirare l'impasto su carta da forno, prima il più grande, ottenendolo poco più grande di una tortiera del diametro 24-26 cm., in modo da coprirne i bordi: Adagiarlo nella tortiera con la carta da forno ( la stessa usata per tirare l'impasto). Preparare la crema: grattugiare la buccia dei limoni, aggiungere il succo dei limoni, le uova, il burro e lo zucchero, amalgamare e cuocere per circa 10 minuti a fuoco lento. Lasciare raffreddare la crema così ottenuta. Versare la crema fredda, sull'impasto della tortiera. Con la parte di pasta più piccola, tirare un disco di sfoglia più piccolo, utilizzando sempre carta da forno, e aiutandosi con questa, capovolgerlo sulla crema, avendo cura di chiudere bene i bordi all'interno. Cuocere in forno caldo a 180° per 35 minuti circa.



## TORTA ALL'ARANCIA CON CREMA

### Ingredienti

225 gr burro

200 gr zucchero

1 scorza di arancia

4 uova

200 gr farina tipo 00

1 bustina lievito per dolci

50 gr mandorle tritate

Per lo sciroppo

100 ml. Spremuta di arancia

60 g di zucchero di canna

Per la farcia

125 gr philadelphia

60 gr zucchero a velo

Per decorare

q.b. scorze di arancia

### Preparazione

1. Preparare lo sciroppo: riscaldare il succo di arancia e lo zucchero di canna, addensare.
2. Per l'impasto: mescolare il burro con lo zucchero, unire la scorza di arancia. Aggiungere le uova. In un'altra ciotola mescolare la farina con il lievito e le mandorle tritate, quindi trasferire il tutto nel composto di uova e zucchero. Versare l'impasto ottenuto in una tortiera. Cuocere a 180° per 40'.
3. Per la farcia: mescolare il formaggio spalmabile con lo zucchero a velo.
4. Bucherellare la torta, ancora calda, bagnarla con lo sciroppo e farlo assorbire
5. Ricoprire la superficie con la crema al formaggio. Decorare con le scorzette di arance.



## TORTA CAROTE E MANDORLE

### Ingredienti

300 g di carote  
300 g di mandorle tritate  
3 uova  
250 g di zucchero  
80 g di farina (o fecola)  
½ bustina di lievito  
scorza gratt. di 1 limone

### Procedimento

Grattugiare e strizzare le carote

mescolare le uova con lo zucchero, la farina, il lievito, la scorza di limone

Aggiungere carote e mandorle e amalgamare fino a ottenere un composto omogeneo

Versare in una tortiera rivestita di carta da forno

Cuocere a 180 gradi 40 minuti



## TORTA CIOCCOLATO E CAFFE' di Elisa Anna e Stefano

### Ingredienti:

300g cioccolato fondente min 70%

5 uova

150 g zucchero

150 g burro

60g farina o fecola

3 cucchiaini di caffè solubile

Preriscaldare il forno a 160 gradi

Fondere a bagnomaria il cioccolato col burro

Aggiungere il caffè

Montare i tuorli con lo zucchero e unire al composto precedente

Aggiungere la farina/fecola

Montare a neve gli albumi e incorporarli al resto

Versare in una teglia (circa 20 cm diametro) rivestita di carta da forno

Cuocere per 40-45 minuti



## Crostata di amaretti e ricotta

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto

- 300 g. di farina 00
- 100 g. di zucchero semolato
- 1 uovo intero
- 100 g. di burro freddo
- 1 bustina di lievito per dolci

#### per il ripieno

- 200 g. di ricotta fresca
- 200 g. di amaretti
- 100 g. di zucchero
- 1 uovo intero
- 5 cucchiaini di latte fresco intero

### PREPARAZIONE

L'impasto principale lo potete preparare anche a mano, ma è consigliabile l'utilizzo di una impastatrice da cucina per non scaldare troppo la farina e il burro; la consistenza esterna della torta dovrà essere simile a una frolla perciò anche per questa lavorazione vale la regola che meno si riscalda l'impasto, migliore sarà il risultato. Mettete tutti gli ingredienti nella planetaria, preparate il composto senza lavorarlo troppo e mettetelo da parte.

Per il ripieno frullate gli amaretti con la ricotta, aggiungete lo zucchero, l'uovo e il latte e amalgamate il tutto.

Imburrate e spolverate con la farina bianca una teglia da forno dal diametro di 22 centimetri, preparate un disco di pasta e ponetelo sul fondo, ricordate che ve ne servirà altrettanto per coprire poi il ripieno; stendete il composto di amaretti e ricotta su tutta la superficie, dovrebbe essere spesso all'incirca uno o due centimetri, e ricopritelo con il restante impasto. Non preoccupatevi se non riuscite a stendere un disco uniforme, si tratta di una torta rustica, non deve essere perfettamente liscia, l'importante è che riusciate a coprire il ripieno, potete ricoprirlo anche a pezzetti se vi è più facile, poi la cottura nasconderà le imperfezioni. A volte potrà succedere che l'impasto risulti particolarmente friabile, dipenda dalla "forza" che ha la farina che state utilizzando, in quel caso invece di formare un disco per il fondo e uno per la copertura, non dovrete fare altro che spargere una metà dell'impasto sul fondo, (un po' come fanno i bimbi in spiaggia quando mettono la sabbia dentro le formine per fare le torte), e la parte rimanente sopra il ripieno.

Ponete in forno ventilato già caldo a 200° per 40-50 minuti. Ricordate che ogni forno è diverso per potenza e distribuzione del calore. Dovrete toglierla quando si sarà perfettamente brunita.



## TORTA DI FARRO ALLE MELE

### Ingredienti:

200 g. di farina di farro (anche integrale!)

200 g di zucchero di canna

200 ml di latte

100 g di burro

2 uova

1 bustina di lievito

pinoli

3 mele

cannella

scorza di 1 limone grattugiata

### Procedimento

Preriscaldare il forno a 180 gradi

Sbattere uova e zucchero di canna, aggiungere il burro fuso, la farina e il lievito, la cannella e la scorza di limone e il latte.

Mescolare fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Per ultime aggiungere le mele sbucciate e tagliate a pezzettini

Versare in una tortiera imburrata e infarinata e infornare per 30-40 minuti, verificare la cottura con lo stecchino!





## *TORTA DI FARRO E RIBES (crumble)*

### *Ingredienti*

- Farina di farro integrale 250 g
- Burro 125 g
- Zucchero di canna 125 g
- Uovo 1
- ricotta 200 g + zucchero di canna 25 g
- Ribes rosso 300 g + zucchero di canna 25g
- Zucchero a velo vanigliato

### *Procedimento*

Preriscaldare il forno a 180 gradi

Preparare una frolla mescolando la farina, lo zucchero, il burro a pezzetti e l'uovo.

La frolla va lavorata brevemente, senza compattarla.

Rivestire una teglia apribile di carta da forno e stendere uno strato omogeneo, compattandolo leggermente sul fondo.

Coprirlo con la ricotta frullata con lo zucchero.

Poi versare i ribes rossi, mescolati con lo zucchero.

Prendere il resto della frolla sbriciolata e cospargere sulla torta in maniera poco omogenea.

Infornare la torta a 180° per circa 40 minuti. Una volta cotta, far freddare e cospargere con lo zucchero a velo.



## TORTA DI GRANO SARACENO CON PERE E MANDORLE

### Ingredienti

75 gr farina di grano saraceno  
75 gr farina di riso  
5 gr mandorle pelate  
75 gr zucchero  
2 uova  
3 pere  
200 ml di latte  
1/2 bacca di vaniglia (semi)  
1 bustina di lievito

### Preparazione

*Preparazione* 10 min

*Cottura* 30 min

- Tritate grossolanamente le mandorle e mischiarle a 25 gr di zucchero.
- Con una frusta elettrica sbattete le uova con lo zucchero rimasto, unite i semi di vaniglia, la farina di riso ed il lievito setacciato.
- Mescolate delicatamente e aggiungete la farina di grano saraceno.
- Rendete morbido l'impasto aggiungendo il latte e mescolate finchè tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
- Versate in una tortiera ben imburrata ed infarinata e adagiate sopra al composto le fettine di pera (che avrete precedentemente sbucciato).
- Cospargete ora con la granella di mandorle e zucchero.
- Infornate a 180 gradi per 30 minuti (fare la prova stecchino!)



## TORTA DI MARS E RISO SOFFIATO

### Ingredienti:

200 g di riso soffiato  
7 barrette Mars (300 g)  
80 g di burro

### Procedimento

Tagliare i mars a pezzetti e sciogliere a bagnomaria con il burro  
Versarli in una terrina e amalgamarli con il riso soffiato  
Foderare uno stampo con carta da forno o pellicola  
Versare l'impasto, livellarlo e mettere un'ora in frigo.



## TORTA DI MELE DI BARBARA

### **Ingredienti:**

125 g burro

125 g zucchero

2-3 uova

scorza di limone grattugiata

un pizzico di sale

200 g farina

8g di lievito in polvere

1-4 cucchiaini di latte

2-3 mele

un po' di zucchero a velo

Togliere il burro dal frigorifero 1-2 ore prima di cominciare (il burro deve essere morbido).

Lavorare bene insieme burro e zucchero, e dopo insieme con le uova.

Aggiungere la scorza di un limone bio grattugiata (solo la parte gialla) e un pizzico di sale, mescolare tutto.

Poi si aggiungono la farina e il lievito in polvere. Poi si aggiungono 4 cucchiaini di latte, l'impasto deve avere una consistenza morbida! versarlo nella tortiera (con anello asportabile di 24 cm di diametro).

Le mele, tagliate a fette, vengono bagnati in un po' d'acqua con succo di limone (così non diventano marrone) prima di metterli sulla torta.

Cuocere nel forno preriscaldato a 190° per circa 35 minuti.

Decorare la torta con zucchero a velo.



## TORTA DI MELE DI MILLA

### Ingredienti:

8 mele golden

3 uova

8 cucchiaini di zucchero

8 cucchiaini di farina

8 cucchiaini di olio di mais

1 busta di vanillina

1 busta di lievito

limone grattugiato a piacere

tortiera apribile da 30 cm. (o teglia rettangolare) rivestita di carta da forno

scaldare il forno a 180 gradi

tagliare le mele a pezzetti piccoli

mescolare tutti gli altri ingredienti con la frusta

unire le mele, versare nella tortiera

infornare per 45 minuti



## TORTA DI MELE E AMARETTI

Impasto in una terrina e con le mani:

3 hg di farina

1 bustina di lievito pane e angeli

1 pizzico di sale

1 hg e mezzo di zucchero

1hgdi burro a pezzetti

2 uova intere

Formando una pasta morbida e compatta

Divido la pasta in due parti

Ungo abbondantemente la teglia da forno e spiano con le mani una parte della pasta

Sbriciolo 1 hg di amaretti secchi

Taglio 4 mele sottili e ricopro la pasta alternando mele e amaretti sbriciolati

Spolvero di zucchero a velo e cannella

Ricopro con la pasta rimanente a pezzetti

Cuocio a forno caldo abbassando la fiamma quando inforno per 40minuti.

Lascio raffreddare e ricopro con rum da cucina e zucchero a velo-

(Nei mesi estivi in alternativa alle mele uso le pesche e la cioccolata fondente a pezzetti oppure le pere)



## TORTA DI MELE TEDESCCA DI ROSANNA

### Ingredienti:

- primo impasto: 100 gr. Burro, 100 gr. Latte, 100 gr. Zucchero, 2 uova, 150 gr. Farina, 50 gr. Fecola, 1 bustina di vaniglia, 1 bustina di lievito
- 500 gr. Mele renette, succo di limone
- secondo impasto: 100 gr. zucchero, 100 gr. Farina, 75 gr. Burro

- 1) Si sbucciano le mele, si tagliano a pezzetti e si irrorano di succo di limone
- 2) Si accende il forno a 180 gradi
- 3) Si fa sciogliere il burro nel latte tiepido e si mischia con gli altri ingredienti del primo impasto
- 4) Si versa il primo impasto in una tortiera imburrata e infarinata (meglio se di quelle che si aprono) di circa 26 cm.
- 5) Si prepara il secondo impasto, lasciandolo molto disgregato
- 6) Si distribuiscono le mele sul primo impasto (proprio all'ultimo, altrimenti vanno tutte sul fondo)
- 7) Si sbriciola sopra alle mele il secondo impasto, ricoprendole
- 8) Si inforna per 45 minuti o fino a che la superficie è dorata



## TORTA DI MELE DELLA REGINA

7 mele golden  
200gr burro  
200gr zucchero  
6 uova  
300gr farina 00  
lievito

Fate ammorbidire il burro e impastatelo con lo zucchero, aggiungete le uova, una alla volta, montando con la frusta. Alla fine aggiungete, poco alla volta, la farina e il lievito setacciati. Versate l'impasto in una tortiera apribile da 30 cm, foderata di carta da forno.

Accendete il forno a 180 gradi.

Sbucciate le mele, levate il torsolo, tagliatele a spicchi sottilissimi e infilateli uno a fianco all'altro, in verticale, nell'impasto, tutto intorno al bordo della teglia e poi all'interno, fino a ricoprire tutta la superficie. Cuocere per 50 minuti nel forno caldo e, una volta raffreddata, cosargere di zucchero a velo.





## TORTA DI NOCCIOLE

### Ingredienti

3 uova  
200 g di zucchero  
200 g di farina  
150 g di burro morbido  
200 g di nocciole sgusciate  
1 bustina di lievito  
1 bustina di vanillina  
1 cucchiaino di cacao amaro

### Procedimento

Preriscaldate il forno a 180 gradi

Tritate finemente le nocciole

In una terrina sbattete molto bene le uova con lo zucchero, aggiungete il burro, la farina e tutti gli altri ingredienti.

Amalgamate bene fino a ottenere un impasto liscio e senza grumi, se è troppo duro aggiungete un po' di latte

Imburrate e infarinate una tortiera e versate il composto

Cuocete per circa 40 minuti



## TORTA DI RICOTTA E LAMPONI

### Ingredienti:

220g zucchero di canna  
3 uova  
120 g burro fuso  
220 g farina  
250 gr. di ricotta  
1 bustina lievito  
1 cucchiaino di sale  
150 g di lamponi

### Procedimento

Preriscaldare il forno a 180 gradi

Sbattere uova, zucchero e burro fuso

Aggiungere farina, lievito, sale, ricotta e amalgamare con la frusta fino a ottenere una crema morbida

Aggiungere 100 grammi di lamponi e mescolare delicatamente

Versare in una tortiera imburrata e infarinata e ricoprire con i lamponi rimanenti

Cuocere per 50- 60 minuti.



## TORTA PANARELLO

80 g farina  
80 g maizena  
170 g burro morbido  
100 g di mandorle (FARINA)  
200 g di zucchero (a velo)  
1 bustina di lievito vanigliato  
4 uova  
1 fialetta di essenza di mandorle amare  
Zucchero a velo

### Preparazione

1. Sciogliete il burro e fatelo raffreddare.

Mettete in una ciotola le uova intere e lo zucchero a velo e sbattete con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Ci vorranno circa 10 minuti.

Tritate le mandorle nel frullatore o nel mixer e aggiungetele alle uova sbattute girando con una spatola in modo da amalgamarli insieme.

2. Aggiungete il burro fuso e raffreddato e continuate a sbattere con le fruste elettriche fino che sarà montato bene.

Unite l'aroma di mandorle amare e mescolate.

Unite a poco a poco la farina setacciata, la fecola e il lievito per dolci e amalgamate insieme tutto il composto per la torta panarellina.

imburrate e infarinate uno stampo da 22/24 circa e versate il composto all'interno livellando bene la superficie.

3. Infornate la torta panarellina A FORNO FREDDO E NON PRERISCALDATO poi accendete il forno a 180° STATICO e fate cuocere la torta per circa 40 minuti.

Controllate che la torta panarello sia cotta e sfornatela.

Fate raffreddare totalmente la torta panarellina prima di spolverizzarla con zucchero a velo.



## TORTA PERE E CIOCCOLATA

### INGREDIENTI:

(30 cm. Diametro)

350 gr. Farina 00 (300+50 fecola)

200 gr. Zucchero

200 gr. Burro (oppure 100gr. + 100 yogurt)

3 uova intere

120 gr. Gocce Cioccolato fondente

3 pere

1 bustina lievito per dolci

(25 cm. Diametro)

220 gr. Farina 00 (180+40 fecola)

140 gr. Zucchero

140 gr. Burro (oppure 70+70 yogurt)

2 uova intere

80 gr. Gocce cioccolato fondente

2 pere

1 bustina lievito per dolci

Preriscaldare il forno a 200 gradi.

Imburrare e infarinare la tortiera.

Sbucciare le pere, tagliarle a pezzetti.

Montare uova e zucchero.

Unire burro appena fuso (con un po' di latte), yogurt e farina.

Setacciare il lievito e unire.

Aggiungere metà delle gocce di cioccolato e le pere, mescolare bene.

Versare nella tortiera, cospargere con le gocce di cioccolato rimanenti.

Infornare a 180-200 gradi per 40 minuti circa (dipende dal forno, fare la prova stuzzicadenti)

A freddo spolverare con zucchero a velo.



# TORTA PIUMINO

ingredienti: 7 uova, 230gr. Zucchero, 125 ml olio cuore, 125 ml acqua frizzante, 325 gr farina, lievito, 25 gr cacao amaro, 500 gr philadelphia, vanillina, 20 gr maizena

separare albumi e rossi di 5 uova

montare i bianchi a neve

frullare i rossi aggiungendo:

230 gr zucchero

125 ml olio di semi

125 ml acqua frizzante

325 gr. Farina poco a poco

½ bustina lievito dolci

25 gr. Cacao amaro

aggiungere gli albumi montati

versare in una teglia 30x30 rivestita di carta da forno

frullare 500 gr Philadelphia con:

vanillina

2 uova

20 gr amido di mais

versare in una sac à poche e fare la griglia

infornare a forno statico 170 gradi per 25-30 min



## TORTA ALLE MANDORLE E PRUGNE

### Ingredienti

12-14 prugne

5 uova

600 g di Philadelphia

80 g di burro

200 g di zucchero

zucchero vanigliato

farina o fecola 5-6 cucchiaini

60 g di mandorle a lamelle

### Procedimento

Preriscaldate il forno a 180 gradi e rivestite una tortiera da 22 cm con carta da forno

Dividete in due le prugne, denocciolatele e posatele sul fondo della tortiera con la pelle verso l'alto

Separate il bianco delle uova e montate a neve

Lavorate il formaggio con i tuorli, il burro, lo zucchero, un cucchiaino di zucchero vanigliato e 5-6 cucchiaini di farina (o fecola) fino a ottenere una crema omogenea

Incorporate il bianco a neve e versate tutto nella tortiera.

Fate cuocere per circa un'ora, quindi lasciate raffreddare e mettete in frigo per un'altra ora.

Tostate le mandorle

Capovolgete la torta su un piatto di portata, eliminate la carta da forno e decorate con le mandorle



## TORTA ROBIOLA E NOCI

### Ingredienti:

250 g di farina

130 g di burro

4 tuorli

sale

Per il ripieno:

200 g di robiola

150g di zucchero

100g di noci sgusciate e tritate +50g mezza noci per decorare

4 tuorli

1 bustina di vanillina

### Procedimento

mettete in una ciotola la farina setacciata, unite il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, il sale, i tuorli, e amalgamate velocemente il tutto. Fate una palla e mettete in frigo mezz'ora almeno.

Lavorate gli altri 4 tuorli con lo zucchero fino a quando non sanno gillo limone, unite la vanillina e la robiola e amalgamate bene. Aggiungete le noci tritate.

Preriscaldate il forno a 180 gradi.

Stendete la pasta e rivestite uno stampo rotondo imburrato (o rivestito di carta da forno), bucherellate, coprite con fagioli secchi e cuocete 15 minuti.

Togliete i fagioli, verste il composto con la robiola e fate cuocere per altri 15 minuti.

Decorate con le mezza noci rimaste.



## TRECCE YOGURT E LIMONE

350 gr. farina  
85 gr. margarina o burro freddi  
2 cucchiaini lievito  
150 gr. yogurt bianco  
50 ml latte  
130 gr. zucchero  
30 gr. zucchero canna  
1 buccia limone in scorza

impastare farina, zucchero, lievito e burro con le mani velocemente fino ad ottenere un impasto sbriciolato, poi aggiungere scorza limone grattugiata

aggiungere yogurt (se il composto e' asciutto aggiungere 2-4 cucch. latte, l'impasto pero' non deve risultare appiccicoso)

dividere in 8 parti uguali e ricavare un salsicciotto da ogni parte - lunghezza circa 18 cm

intrecciare i salsicciotti a 2 a 2 in modo da ottenere 4 grosse trecce (tagliare le trecce se troppo lunghe e formare cosi' i biscotti)

adagiare su placca da forno foderata di carta da forno. spennellare le trecce con latte e aggiungere sopra lo zucchero di canna.

infornare per 18/20 minuti a 180° (si devono dorare appena)

agli ingredienti base si possono aggiungere gocce di cioccolato, noci, nocciole tritate o frutta secca a piacere.





## TRECCIA DEL BUON MATTINO

### Ingredienti

- 250 g farina bianca 00
- 250 g farina maritoba
- 1 bustina lievito di birra
- 100 g zucchero semolato
- 1 fialetta aroma vaniglia
- 0 pizzico sale
- 2 uova
- 100 g burro
- 150 ml latte tiepido
- 200 g uvetta
- 1 uovo
- qb zucchero granella
- 1 pizzico sale

su una spianatoia setacciare le due farine e mescolare il lievito di birra, fare una buca nel centro e versare zucchero, aroma, sale, uova, e burro tiepido, incominciare ad amalgamare tutti gli ingredienti aggiungendo poco alla volta il latte tiepido lavorare l'impasto molto energicamente x 10 minuti fino al completo assorbimento del latte

mettere l'impasto in una ciotola infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare nel forno spento x 1 e 30 minuti fino a quando il suo volume non sarà raddoppiato, poi prendere l'impasto ben lievitato e incorporare l'uvetta lavata e asciugata, dividere l'impasto in 3 e fare un bel treccione

trasferire la treccia su una placca rivestita con carta da forno e farla lievitare x 45 minuti in un luogo caldo terminata la seconda lievitazione spennellare con l'uovo sbattuto e cospargerla con granella di zucchero cuocere per 25-30 minuti in forno caldo a 180 gradi (fare sempre prova stecchino) e lasciare intiepidire su una gratella



## TORTA AL LIMONE DI CARLOTTA

### Ingredienti:

400 gr. di farina

8 uova

400 gr. di zucchero + 5 cucchiari

1 bustina di lievito

6 cucchiari di olio di semi

3 limoni, scorza grattugiata e succo

1 bicchiere di latte

1 tortiera meglio se apribile, imburrata e infarinata

Accendere il forno a 160 gradi

Lavorare i rossi d'uovo con lo zucchero, aggiungere l'olio, la farina, il lievito, il latte, la scorza grattugiata

Montare i bianchi a neve e aggiungere all'impasto

Versare nella tortiera, infornare per 40-45 min (prova stecchino)

Nel frattempo sciogliere nel succo dei tre limoni 5 cucchiari di zucchero: appena sfornata la torta, punzecchiarla con uno stecchino su tutta la superficie e versare il limone con lo zucchero. Nel caso si usi il succo di arancia non c'è bisogno di aggiungere zucchero!



## TORTALLEGRA

### Ingredienti

tre sleppe di focaccia genovese da un etto circa

nutella qb

granella di nocciola qb

### Procedimento

ricoprire una sleppa di focaccia con la nutella

sovrapporre la seconda sleppa e ricoprire di nutella anche questa

sovrapporre la terza sleppa e giù con la nutella, non solo sopra anche sui fianchi della costruzione

spolverare con granella di nocciole a piacere



## ZELTEN

per una tortiera da 22 cm

- 250 g Farina
- 200 g Fichi secchi
- 100 g Zucchero
- 100 g Burro
- 100 g Noci
- 50 g Uvetta
- 50 g Pinoli
- 50 g Mandorle
- 50 g Nocciole
- 3 Uova
- 1 bicchiere Acqua
- 1 bustina Lievito in polvere per dolci

per decorare

- Mandorle
- Pinoli
- Ciliegie candite

Preparazione

Tritate grossolanamente la frutta secca e i fichi secchi.

Fate sciogliere il burro e fatelo raffreddare.

Dividete i tuorli dagli albumi. Montate gli albumi a neve fermissima.

Mettete in una ciotola i tuorli delle uova e lo zucchero e montateli per 5 minuti.

Aggiungete il burro fuso e continuate a montare per 5 minuti.

Aggiungete la farina setacciata al resto dell'impasto insieme a un bicchiere di acqua e mescolate fino ad amalgamare bene tutto.

Unite anche gli albumi montati a neve e mescolate dal basso verso l'alto in modo da non smontare il composto. Unite ora anche il lievito in polvere e fatelo assorbire dall'impasto.

A questo punto unite tutta la frutta secca e l'uvetta e mescolateli al composto. Versate l'impasto in una tortiera imburata e livellate la superficie.

Decorate la superficie dello zelten trentino con mandorle, pinoli, ciliegie candite.

Cuocete lo zelten trentino in forno preriscaldato ventilato a 180° per 1 ora circa.

