

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

con la collaborazione di molti ospiti e amici

è 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!

# INDICE

(gf = gluten free, vg = vegetariano))

• Muffins vegani al caffè (vg)	4
• Biscotti allo zenzero	5
• Biscotti di riso con bacche di goji (gf)	6
• Shortbread	7
• Cookies al cioccolato	8
• Dolcetti alla mandorla siciliani (gf)	9
• Muffins integrali alle fragole	10
• Roselline noci e caffè	11
• Girelle alla cannella	12
• Pangoccioli e girelle con marmellata	13
• Biscottini della sposa (gf)	14
• Triangolini dolci e salati	15
• Biscottini di riso (gf)	16
• Frollino viennese con cioccolato e cocco	17
• Linzer cookies	18
• Cornetti al latte e yogurt	19
• Biscotti di casa con la ricotta	20
• Brioche stellata	21
• Caprese al limone(gf)	22
• Caprese (gf)	23
• Cheesecake giapponese (gf)	24
• Chiffon cake all'arancia	25
• Crostata del bosco	26
• Crostata di ricotta	27
• Crostata di farro e mirtilli	28
• Delizia di pere e vaniglia	29
• Mississippi mud pie (gf)	30
• Pan d'arancia	31
• Pandispezie cioccolato e yogurt	32
• Panettone genovese basso	33
• Torta al vino rosso	34
• Torta di ricotta	35
• Biscotti cuore di mamma (vg)	35
• Torta di noci	35
• Torta di grano saraceno ai mirtilli (gf)	36
• Semifreddo amaretti e ricotta	37
• Strudel di Daniela (vg)	38
• Tarte tatin senza farina (gf)	39
• Tiramisu al limone	40
• Torta ricotta e limone (gf)	41
• Torta di albicocche	42
• Torta alla crema di limone	43
• Torta arancia e crema	44
• Torta carote e mandorle	45
• Torta cioccolato e caffè	46
• Crostata di amaretti e ricotta	47
• Torta di farro e mele	48
• Torta di farro e ribes	49
• Torta di grano saraceno, pere e mandorle (gf)	50
• Torta di mars e riso soffiato	51
• Torta di mele di Barbara	52
• Torta di mele di Milla	53
• Tirta di mele e amaretti	54
• Torta di mele tedesca di Rosanna	55
• Torta di nocciole	56
• Torta di ricotta e lamponi	57
• Torta panarello	58
• Torta pere e cioccolato	59

• Torta piumino	60	
• Torta prugne e mandorle	61	
• Torta robiola e noci	62	
• Treccie yogurt e limone	63	
• Treccia del buon mattino	64	
• Torta al limone di Carlotta		65
• Tortallegra	66	
• Zelten	67	

## MUFFINS VEGANI AL CAFFE'

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

1. 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 cioccolata fondente o bianco

#### Procedimento

Lavorate con un cucchiaino 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 cioccolata

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 cioccolato  
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.

infornare 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/o dei cuori con il tagliapasta.

Disporli 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.

Buon appetito!



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)

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, regolatevi sempre con i vostri forni per tempi e temperature.

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

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.



## 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



## 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

### Procedimento

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

### 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

preiscaldare 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 imburrato 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, sfornatelo.

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.

## CROSTATA 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 cucchiaini 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  
vaniglia

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) resate 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 (di cui 50 gr. Fecola)  
300 gr. Zucchero  
3 uova  
1 bustina di lievito

mescolare tutto, passare nel mixer (o col minipimer), infornare per 45 minuti a 75 gradi.

## 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 10 minuti

## 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 savoardi 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 abasserà 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 CAFFÈ' 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 da cucina 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

### *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

(una ricetta tedesca della mia nonna)

### **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

Cucio 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 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

### Ingredienti

80 g farina  
80 g fecola  
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**.

