

ALTRE PICCOLE DOLCEZZE
perché non ci bastano mai

da Coquinaria con amore



L'INDICE

Baci di dama	pag.	3
Amaretti sardi	pag.	4
Biscotti a scacchiera	pag.	4
Poppy seed cookies	pag.	5
Chewy chocolate cookies	pag.	5
Biscotti alle noci	pag.	6
Biscotti allo zenzero 1	pag.	7
Biscotti allo zenzero 2	pag.	7
Biscotti cappuccino	pag.	8
Biscotti con amarena	pag.	9
Biscotti con gocce di cioccolato	pag.	9
Biscotti della suocera	pag.	10
Biscotti di pasta frolla	pag.	10
Biscottini di Velletri	pag.	11
Biscotti portoghesi alla cannella e porto	pag.	12
Biscotti teorema	pag.	12
Biscotti variegati	pag.	13
Biscotti viennesi	pag.	13
Biscottini a scacchiera bicolori	pag.	14
Biscottini alle noci e cannella	pag.	15
Cavallucci antichi	pag.	15
Crumiri al cioccolato	pag.	16
Crumiri di nonnapapera	pag.	17
Crumiri siciliani	pag.	17
Duchesse	pag.	18
Favette	pag.	18
Figurine di nocciole	pag.	19
Galletas de platano	pag.	19
Gallettine sarde 1	pag.	20
Gallettine sarde 2	pag.	20
Crumiri	pag.	21
Lady fingers	pag.	21
Lingue di gatto 1	pag.	22
Lingue di gatto 2	pag.	22
Lingue di gatto 3	pag.	23
Mezzelune al limone per diabetici	pag.	24
Mezzelune al caffè	pag.	24
Mezzelune alla vaniglia	pag.	25
Monetine speziate	pag.	26

Monitos	pag.	26
Mostaccioli	pag.	27
Offelle	pag.	27
Ovis molis	pag.	28
Pardule 1	pag.	29
Pardule 2	pag.	30
Pasticcini con frolla di castagne	pag.	31
Petit fours	pag.	31
Poperati	pag.	32
Raffiuoli	pag.	32
Roccoccò 1	pag.	33
Roccoccò 2	pag.	33
Stelle al limone	pag.	34
Stelle dell'avvento	pag.	34
Stelline croccanti	pag.	35
Stracciatelle per diabetici	pag.	35
Susamielli	pag.	36
Taralli dolci	pag.	36
Tarallucci	pag.	37
Torcetti aostani	pag.	37
Torcetti	pag.	38
Torcetti di Saint Vincent	pag.	38
Zaleti 1	pag.	39
Zaleti 2	pag.	40
Biscotti al sesamo	pag.	41
Caramella mou	pag.	41
Crema pasticceria étoile	pag.	42

BACI DI DAMA di Anna Amalia



Ingredienti: 100 g. zucchero,
100 g. mandorle,
100 g. farina bianca 00,
80 g. burro,
una bustina di vanillina.

Per farcirli:
200 gr. cioccolato fondente.

PROCEDIMENTO

Tostate le mandorle nel forno, quando si sono un po' scurite e si sente il profumo spegnete il forno, togliete le mandorle e tritatele con un po' di zucchero. Versate questa "polvere di mandorle" in una ciotola piuttosto grande e aggiungete il restante zucchero, la farina, la bustina di vanillina, e infine il burro. Accendete il forno portandolo sui 170° circa. Lavorate con le mani l'impasto e formate delle piccole palline grandi come una ciliegia. Portate il forno a 150°-160°. Mettete le palline su una placca precedentemente ricoperta con la carta da forno ed infornate i baci per circa 20 minuti. A cottura ultimata togliete i biscotti dal forno e lasciateli raffreddare posandoli su una gratella da pasticceria o un piatto. Sciogliete il cioccolato precedentemente tagliuzzato in un pentolino a fuoco bassissimo stando bene attenti o a bagnomaria. Prendete un po' di cioccolato con un cucchiaino e mettetelo su una parte liscia del biscotto unite l'altro biscotto in modo da formare una pallina e lasciate raffreddare il cioccolato.

AMARETTI SARDI di Pinella



Difficili gli amaretti sardi? Non puo' essere.
Trita un paio di etti di mandorle, ma non far fare olio, mi raccomando.
Aggiungi un egual peso di zucchero e tanti albumi montati a neve quanti etti sono le mandorle. Io mi regolo a questo punto. L'impasto non deve essere troppo morbido ma tale da farci agevolmente delle palline.
Quindi, se ti sembra opportuno diminuisci gli albumi. Io personalmente non metto mandorle amare, ma aggiungo della scorza di limone appena colto dall'albero. Grattugiato, naturalmente.
Fai delle palline grandi quanto un'albicocca e rotola una parte nello zucchero. La parte non zuccherata a contatto della teglia. Infila una mandorla al centro oppure meta' ciliegia rossa o verde. Candita. Infila in forno a 160°C finche' sono dorati.
C'est très facil, n'est-ce pas?

BISCOTTI A SCACCHIERA di Irenequarato

375g di farina
70g di fecola
125g di zucchero a velo,
250g di burro morbido
pizzichino di sale

si impastano tutti gli ingredienti si divide in 2 l'impasto ottenuto...e ad una parte si aggiunge 10g di cacao amaro con un po' di zucchero a velo...riposo solito...si stende la pasta 1 cm. di altezza si ricavano dei bastoncini...si pennellano con chiara d'uovo e si montano a scacchiera...ottenendo un lungo lingottino...si tagliano all'altezza di 1 cm. e si cuociono i soliti 15 min. a forno a 180°C

POPPY SEED COOKIES di Marco

(Nebraska-Cecoslovacchia)

Per la massa (24 biscotti):

100g. di burro non salato,

1/3 di tazza di zucchero,

1 uovo,

2 cucchiaini di crema acida (sour cream),

2 tazze di farina 00,

1/2 cucchiaino di sale,

1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata.

Per il ripieno:

1/2 tazza di latte,

1 cucchiaino di miele,

1 tazza di semi di papavero macinati,

2 cucchiaini di zucchero,

1 cucchiaino di allspice (pimento di Giamaica).

Preparate la massa e lasciatela in frigo per 2 giorni.

Preparate il ripieno: mettete gli ingredienti in un pentolino, portate a bollire, abbassate la fiamma e, mescolando continuamente, date 5 minuti e fate intiepidire.

Formate un rettangolo con la pasta alto 6-7cm. spalmatelo con il ripieno e arrotolate. Infornate per 40-45 minuti, lasciate raffreddare 10 min. affettatelo ancora caldo in 24 biscotti e passateli ancora un paio di minuti in forno.

CHEWY CHOCOLATE COOKIES di pinella

4 albumi

300 gr di zucchero al velo

115 gr di polvere di cacao

2 cucchiaini di farina

1 cucchiaino di caffè' in polvere

1 cucchiaino d'acqua

115 gr di noci finemente tritate

Sbattere a spuma gli albumi e aggiungere lo zucchero, il cacao, la farina e il caffè' ben setacciati.

Mettere l'acqua e mescolare a bassa velocità, quindi, aumentare la velocità e mescolare per alcuni minuti finché il composto si ispessisce.

Aggiungere le noci.

Sistemare il composto a grosse cucchiaiate in una teglia e cuocere a 180 °C per circa 10 minuti, finché la superficie si è rappresa bene ma l'interno rimane morbido.

Variante: Aggiungere 75 gr di gocce di cioccolato all'impasto.

Note: Ho montato gli albumi a neve (frothy) e invece delle soli noci ho aggiunto anche mandorle macinate finissime.

L'impasto mi è sembrato più duro rispetto alla foto per cui l'ho ammorbidito con 2 cucchiaini di latte.

Ho usato cacao amaro della Lindt ma provero' anche con cacao zuccherato.

Il profumo è quello tipico da resuscita-morti.

BISCOTTI ALLE NOCI di gabri

Ingredienti:

250gr di farina,

70gr di miele,

250 di noci tritate,

4 uova,

sale

latte.

Lavorare insieme farina, miele, noci, uova, pizzico di sale fino ad ottenere un impasto omogeneo. Se l'impasto risultasse troppo denso aggiungere un po' di latte. Stendere con il mattarello sulla spianatoia in modo da ottenere un foglio spesso mezzo cm.

Ritagliare dei biscotti con uno stampo e sistemarli sulla placca imburrata e infornare a 180° per 15 minuti.

BISCOTTI ALLO ZENZERO



200 g burro
 un uovo
 150 g zucchero
 una bustina di zucchero vanigliato
 un pizzico di sale
 250 g farina
 un cucchiaino di lievito in polvere
 30 g mandorle macinate
 50 g zenzero scioppato tritato finemente

per spennellare: un tuorlo d'uovo e un cucchiaio di latte.
 Mescolate tutti gli ingredienti in una terrina e lavorateli fino ad ottenere una pasta liscia, lasciatela poi a riposare in frigo per mezz'ora.

Fate delle palline con il composto, schiacciatele per ottenere delle "pasticchette" alte mezzo centimetro. Rigatele con una forchetta. Spennellatele con il tuorlo e il latte sbattuti insieme e infornate su una placca unta.

Fate cuocere per 15 minuti a fuoco medio.

BISCOTTI ALLO ZENZERO di betti

ingredienti:

70 g di burro morbido
 200 g di zucchero
 1 uovo
 70 g di melassa
 2 cucchiaini di aceto di vino bianco (?)
 240 g di farina
 1 cucchiaino e 1/2 di bicarbonato
 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
 un pizzico di ognuna delle seguenti spezie, in polvere: cannella, chiodi di garofano, cardamomo
 zucchero

montare a crema il burro con lo zucchero, unire l'uovo poi la melassa, mescolando sempre. A parte miscelare la farina, il bicarbonato e le spezie ed unire tutto al composto di melassa. Fare una palla, avvolgerla nella pellicola e mettere in frigo per circa 2 ore.

Fare 4 filoni con la pasta e ricavare da ognuno 10 palline, che andranno rotolate nello zucchero.

Mettere le palline sulla teglia ricoperta di carta forno, distanti tra loro, e schiacciarle un po'.

Cuocere a 190° per 10- 15'.

BISCOTTI CAPPUCCINO di Naty

Pasta

3 albumi,

250 gr di zucchero

2 porzioni di cappuccino solubile (quello della Nestle') - circa 6-7 cucchiaini

250-300 gr di nocciole tritate finissime.

Glassa

1 albume, 125 gr di zucchero a velo

Montare a bgnamaria gli albumi, lo zucchero ed il "cappuccino" finche' lo zucchero non si scioglie completamente. Aggiungere le nocciole e mettere per 4-5 ore (meglio se per tutta la notte) nel frigo.

Per la glassa montare l'albume con lo zucchero a neve fermissima e metter enel frigo.

Dividere la pasta in due parti. Ogni parte tendere tra due pezzi di pellicola o carta forno (circa 8 mm di altezza). Mettere nel freezer per 10 minuti.

Ritagliare varie figurine, mettere su una teglia coperta con la carta forno, spalmare con la glassa e rimettere nel frigo per 30 min.

Cuocere a 160 gradi per 10-15 minuti.

I ritagli di pasta rimettere nel frigo (quando questa pasta e' calda e' quasi impossibile stenderla).

BISCOTTI CON AMARENA

Ingredienti

500 g farina
250 g zucchero
250 g burro
5 tuorli
1 limone
250 g marmellata di amarene
350 g savoiardi o pan di spagna

preparate la pasta frolla con la farina, il burro, lo zucchero e la buccia grattugiata del limone. Fatela riposare mezz'ora in frigo, poi stendetela su di una spaiatoia, allo spessore di mezzo centimetro. Tagliatela rettangoli.

Intanto preparavate il ripieno riducendo in briciole il pan di spagna o i savoiardi mescolando con la marmellata di amarene. Al centro di ogni rettangolo di pasta mettete un cucchiaino di ripieno, e ripiegate la pasta su se stessa in modo da ottenere un fagottino e far capitare la chiusura nel lato a contatto con la superficie del tavolo.

Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo, tagliatelo a fette, formando i biscottini. Sistemate i biscottini così ottenuti su di una placca imburrate e infornate per mezz'ora a temperatura media.

BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO 3 di Rossanina

g. 250 burro
i semi di mezzo baccello di vaniglia
g. 130 zucchero di canna
g. 150 zucchero semolato
due uova sbattute
g. 350 farina
un cucchiaino di bicarbonato di sodio
g. 50 nocciole
un paio d'etti di cioccolato a pezzetti.

Montare burro, vaniglia, zuccheri e uova.
Aggiungere gli altri ingredienti e metà dose di cioccolato.
Mettere sulla teglia rivestita di carta forno e ben distanziati.

Cuocete a 180°C per 12 minuti circa.

Mettete i biscotti su una griglia, fateli intipidire ed aggiungete i restanti pezzotti di cioccolato incastrandoli nel biscotto.

BISCOTTI DELLA NONNA

Biscotti al latte:

1 kg di farina,
400 gr di zucchero,
8 cucchiaini di olio,
4 uova,
30 gr di ammoniaca,
250 gr di latte.

Si sbattono uova e zucchero a mano, ci si aggiunge il burro sciolto e non caldo, l'olio indi l'ammoniaca sciolta nel latte.

Infine la farina. Si mettono in forno medio fino a quando non saranno leggermente dorati.

Fare raffreddare su una griglia.

BISCOTTI DELLA SUOCERA

1 kg di farina, 400 gr di zucchero, 5 uova, 6 cucchiaini di olio, 15 gr cremor di tartaro, 20 gr di bicarbonato, 250 gr di latte.

Le due ricette sono simili e credo anche il procedimento.

Ora ti scrivo la mia ricetta.

1,3 kg di farina, 250 gr di fecola, 350 gr di farina di mandorle con tutta la buccia, 750 gr di zucchero, 250 gr di burro, 15 uova, vaniglia, 20 gr di ammoniaca, 500 gr di mandorle intere.

Sbatti prima le uova con lo zucchero e poi aggiungi la farina di mandorle, la fecola, l'ammoniaca e sopra il burro sciolto e freddo, la farina. Impasta per qualche minuto e aggiungi le mandorle intere.

BISCOTTI DI PASTA FROLLA di Silente

Biscotti di pasta frolla

Ingredienti: 150 gr di farina di riso, 75 gr di farina gialla fine (di mais), 90 gr di zucchero semolato, 90 gr di burro a temperatura

ambiente, 1 uovo, sale, poco latte o acqua.

Impastate rapidamente le farine, lo zucchero, il burro e l'uovo con un pizzico di sale, sarà più facile con il robot da cucina. Aggiungete poca acqua fredda (o latte) e mescolate lentamente finché l'impasto avrà formato una palla. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e riponetela in frigo per 1 ora.

Stendete con il mattarello su un piano infarinato in uno strato piuttosto sottile. Ritagliate i biscotti e deponeteli su placche ricoperte con carta da forno.

Cuocete nel forno già caldo a 190° per circa 8 o 10 minuti

BISCOTTINI DI VELLETRI (Lazio) di Mauro49

Farina 1 kg

Miele 1 kg

Noci sgusciate 200 g

Mandorle sgusciate 200 g

Nocciole sgusciate 200 g

Pinoli 100 g

Pepe macinato fino 1 cucchiaino

Sambuca, anice o strega 1 bicchierino

Sale 1 pizzico

Buccia arancia tritata 1

N.B.: Se il miele non fosse di ottima qualità, aggiungere 2 cucchiaini di zucchero.

ESECUZIONE

Fare un crocchio con la farina e mettervi al centro tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimo il miele liquefatto a bagnomaria.

Impastare il tutto.

Dell'impasto risultante, farne 2 o 3 pani lunghi da porre, distanziati tra loro, in una teglia unta e spolverata di farina.

Portare il forno a 250° e infornare.

Quando i pani risulteranno colorati in superficie, si toglie la teglia dal forno, si tagliano i pani a strisce della giusta larghezza, si coricano le strisce dalla parte del taglio e si inforna il tutto di nuovo fino a completa cottura.

BISCOTTI PORTOGHESI ALLA CANNELLA E PORTO riportata da Ro

300gr. di farina

180gr. di zucchero

10 cucchiaini olio extravergine di oliva

10 cucchiaini di porto

1 tazza da tè di cannella

setacciare la farina con lo zucchero e fare una fontana sul piano di lavoro. Nel centro versare 10 cucchiaini di olio, il vino e la cannella.

Impastare con la punta delle dita, formare una palla, coprire con un panno umido e lasciar riposare per un ora al fresco (non in frigo). Scaldare il forno a media temperatura e sulla placca unta di olio e infarinata. Modellare i biscotti tipo ciambelline e metterli, spaziandoli, sulla placca. Cuocerli senza farli seccare troppo. Si conservano bene in una scatola di latta.

L'autore se non sbaglio era Giovanni di Lisbona e mi ricordo che a qualcuno che eccepiva sul quantitativo di cannella aveva suggerito di andare a occhio e a gusto.

BISCOTTI TEOREMA di Pinella



Presi da una rivista e provati per voi!

Ingr:

120 gr di farina

90 gr di farina di riso

30 gr di fecola

150 gr di burro

100 gr di zucchero al velo

30 gr di uvetta

50 gr di prugne secche denocciolate

1 uovo

1 fioletta di aroma limone

Tritate l'uvetta con le prugne abbastanza finemente. Impastate tutti gli altri ingredienti come per una frolla, aggiungete l'uvetta e le prugne e fate un rotolo. Mettetelo su un foglio di carta da forno e con il palmo di entrambe le mani, schiacciatelo ai lati in modo da dargli una forma triangolare con l'apice in alto. Mettete il rotolo in frigo, per tutta la sera o meglio fino all'indomani. Quindi, toglietelo dal frigo, inumidite con acqua calda un coltello affilato e tagliate delle fette abbastanza grosse, diciamo un cm circa. Infornate a 170°C per circa 15 minuti

BISCOTTI VARIEGATI di Marialetizia

Ingredienti:

Farina di riso 360g
Amido di mais 200g
Burro 300g
Zucchero 300
Cacao 50g
Uova 2

Limone grattugiato

Procedimento Impastare come la pasta frolla, colorare metà della pasta con il cacao.

Fare riposare e poi tirare la pasta sottile, sovrapponendo uno strato bianco ed uno al cacao.

Tagliare a bastoncini. Cuocere in forno a 200-220°C per 15 min. ca.

BISCOTTI VIENNESI di ari

Ingredienti:

250gr.di burro
100gr.di zucchero a velo
1 albume
300gr.di farina
1qr. di sale

0,5 di vanillina

Tempo:20 minuti

Mettere in una ciotola il burro e lo zucchero a velo e amalgamare bene con la spatola.

Aggiungere il sale e la vanillina, l'albume e continuare a mescolare. Versare la farina setacciata, e miscelare il composto con una spatola.

Prendere una tasca da pasticciere e riempirla con il composto.

Su una placca, rivestita di carta forno, formare delle "S" distanziate tra loro 2 cm.

Cuocerle nel forno a 160° per 12 minuti.

Quando i biscotti si sono freddati, cospargerli con lo zucchero a velo.

(volendo al posto dello zucchero a velo, prima di infornare i biscotti cospargerli con la granella di nocciole).

BISCOTTINI A SCACCHIERA BICOLORI di irenequarato

375g di farina
70g di fecola
125g di zucchero a velo,
250g di burro morbido...
pizzichino di sale

si impastano tutti gli ingredienti si divide in 2 l'impasto ottenuto...e ad una parte si aggiunge 10g di cacao amaro con un po' di zucchero a velo

...riposo solito...si stende la pasta 1 cm. di altezza si ricavano dei bastoncini...si pennellano con chiara d'uovo e si montano a scacchiera...ottenendo un lungo lingottino...

si tagliano all'altezza di 1 cm. e si cuociono i soliti 15 min. a forno a 180°

BISCOTTINI ALLE NOCI E CANNELLA di Daniela



130 g di farina
80 g di zucchero
60 g di burro morbido
50 g di noci sgusciate
1 uovo
1/2 cucchiaino di cannella
bicarbonato
sale

Setacciate la farina.

Mescolate il burro con lo zucchero fino ad averlo ben gonfio e spumoso.

Unite l'uovo (a temperatura ambiente), mescolate quindi versate nella terrina la metà della farina, la cannella, un pizzico di sale e una puntina di bicarbonato.

Aggiungete le noci tritate e il resto della farina.

Mescolate tutto molto bene e sistemate l'impasto, che sarà molto consistente, a palline delle dimensioni di una piccola noce sulla placca rivestita di carta da forno, non metteteli troppo vicini perchè con la cottura si allargano molto. Mettete la placca nel forno precedentemente scaldato a 180° per circa 15-20 minuti.

CAVALLUCCI ANTICHI di Mari

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti: 100 gr di farina - 20 gr di canditi - cannella - gherigli di noci - 100 gr di zucchero

Preparazione: Cuocere lo zucchero con meno di mezzo bicchiere d'acqua fino a che si vedano delle grosse bolle; preparare dentro

un recipiente la farina, i canditi, un cucchiaino di cannella, alcuni gherigli di noci tritati e versare il tutto nello sciroppo di zucchero ancora sul fuoco; mescolare velocemente e togliere dal fuoco; versare sulla spianatoia, lasciare intiepidire ed impastare bene; stendere la pasta con il rullo abbastanza spessa, ricavare dei rombi, disporli sulla teglia imburrrata ed infarinata e cuocere per 30 minuti con forno a calore moderato .

CRUMIRI AL CIOCCOLATO di betti



1 tazza di farina gialla sottile
1 tazza di farina 00
200 g di burro morbido
3 tuorli d'uovo
140 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di miele
vaniglia
almeno 100 g di cioccolato fondente

Mescolare le due farine e mettere al centro gli altri ingredienti. Impastare velocemente (io uso il Kitchen-Aid) poi formare una palla, avvolgerla nella pellicola e far riposare (non in frigo, altrimenti indurisce troppo!) per almeno 30 minuti.

Riempire per un quarto alla volta la sac-à-poche munita della bocchetta da crumiri e stendere sulla piastra imburrrata e coperta di carta forno dei bastoncini lunghi circa 6 cm, incurvati nel modo tipico.

Cuocere per circa 15 minuti o finchè non saranno dorati a 170°, 150° se il forno è ventilato e far raffreddare sulla griglia.

Fondere il cioccolato a bagnomaria ed immergervi entrambe le

estremità dei crumiri (volendo esagerare, immergerli completamente...).

Nel caso non vogliate ricoprirli di cioccolato, aromatizzare l'impasto con buccia di limone.

CRUMIRI DI NONNA PAPERÀ di AnnaG

210 g di farina gialla finissima, 150 g di farina bianca, 3 tuorli d'uovo, 210 g di burro, 120 g di zucchero, vaniglia.

Radunate sulla spianatoia le due farine, il burro, lo zucchero, i tuorli d'uovo, la vaniglia e impastate questi ingredienti fino ad ottenere una palla, che verrà lasciata riposare per circa mezz'ora. Dividete la palla in due o tre pezzi, prendete un pezzo alla volta, modellatelo per fargli prendere la forma di un lungo salsicciotto, quindi ponetelo in una siringa da pasticciere, alla quale avrete applicato il disco a forma di stella. Infarinate leggermente la tavola e fate uscire dalla siringa dei lunghi tubicini rigati da tagliarsi in segmenti di circa 10 cm. Accomodate i pezzi ottenuti sulla piastra appena imburrrata e date loro la forma di mezzaluna. Infornate e lasciate cuocere fino a che avranno preso un colore biondo-dorato.

CRUMIRI SICILIANI di AnnaG

Ingredienti

450 gr di farina di mandorle

50 gr fecola di patate

400 gr di zucchero

2-3 cucchiari di marmellata d'arance e la scorza di una arancia e di un limone non trattato grattugiata

6 uova (puo' darsi ne servano di piu')

500 gr di zucchero a velo

Preparazione

Impastare la farina con lo zucchero, la marmellata e la buccia di limone e d'arancia grattate. Dare la forma di sigari e impregnare d'uovo battuto. Adagiare i crumiri nello zucchero a velo e sistemarli in una teglia imburrrata, dando la forma di una S. Infornare a 200° per 20 minuti circa (su questo fare attenzione.. vado a memoria ed i miei tempi di cottura sono sempre approssimativi!).

DUCHESSA

Ingredienti:

Farina 00 250 gr.

Zucchero a velo 80 gr.

Panna liquida 50 gr.

Burro 200 gr.

Sale fino 1/2 cucchiaino

Amalgamare farina e sale, unire il burro ammorbidito e impastare aggiungendo mano a mano tutta la panna.

Formare una palla e farla riposare al fresco per una ventina di minuti, avvolta in un foglio di pellicola.

Lavorare la pasta per quattro volte, come si fa per la sfoglia, poi farla ancora riposare per altri venti minuti.

stendere la pasta a 1/2 cm. circa di altezza e ricavarne dei biscotti rotondi a bordi dentellati; sistemare sulla placca da forno ricoperta di carta.

Scaldare il forno a 200°, prima di infornare portarlo a 190° e lasciarvi le duchesse finchè saranno ben dorate.

Passarle, ancora caldissime, nello zucchero a velo e lasciare raffreddare.

FAVETTE di Vippi

Ingredienti:

4 albumi

4 cucchiari di zucchero a velo

succo di 1/2 limone o pari quantità di rosolio

50 gr. di mandorle sgusciate

un pizzico di sale

Tritate le mandorle finemente diluendole con rosolio o limone.

Montate a neve molto soda gli albumi aggiungendovi un po' alla volta lo zucchero a velo ed alla fine le mandorle, salate leggermente.

Dividere in tre l'impasto, ad una parte aggiungere un po' di cacao in polvere, ad un'altra del colorante rosa per dolci.

Ungete la placca del forno, mettete l'impasto a cucchiaini, ben distanziati l'uno dall'altro.

Fate cuocere per circa 10 minuti a calore moderato.

FIGURINE DI NOCCIOLE di Naty

150 gr di nocciole tostate macinate in polvere fine
200 gr di farina
100 gr di zucchero
vanilina
150 gr di burro
1 cucchiaino di latte condensato (si puo' evitare ma se ce l'avete e' meglio)
2 cucchiaini di rhum o brandy

Amalgamare burro e zucchero, aggiungere la vanillina, il latte condensato ed il brandy. Mischiare farina e nocciole. Impastare con la massa "burrosa". Mettere nel frigo per un ora. Stendere la pasta in uno strato di 0,5 cm e ritagliare varie figurine. Cuocere nel forno a 200 gr circa 10-15 min.

GALLETAS DE PLATANO di Pinella

Ingr:
200 gr di banane schiacciate
175 gr di farina
un cucchiaino di lievito in polvere
125 gr di zucchero (meta' semolato e meta' di canna)
½ cucchiaino di sale
75 gr di burro
150 gr di cioccolato fondente in gocce
100 gr di nocciole tritate non fini
Accendere il forno a 180°C. Setacciare la farina con il lievito. Lavorare con le fruste le banane schiacciate, aggiungere il burro reso precedentemente molto morbido e sempre mescolando aggiungere lo zucchero e le nocciole tritate. A mano, mescolare aggiungendo la farina, il sale e per ultimo le gocce di cioccolato. Far riposare l'impasto in frigo per almeno ¼ d'ora e poi servendosi di un cucchiaino deporre dei mucchietti sulle teglie rivestite di carta forno. Infornare per circa ¼ d'ora finche' le "pastine" sono dorate e ben asciutte.

GALLETTINE SARDE di Pinella

Ingr:
1 kg di farina
400 gr di zucchero
400 gr di strutto
4 uova
25 gr di ammoniaca
un bicchiere di latte
scorza grattugiata di un limone o meglio 2 appena colti
Far liquefare lo strutto e appena raffreddato unirvi la scorza del limone (dubito che sia possibile coglierli al volo in molte delle vostre case... io l'ho piantato, un limone, e ancora aspetto. Meno male che zia Elvira...). Lavorate velocemente con le mani le uova (meno un albume) con lo zucchero, preferibilmente in una scivedda, che e' una ciotola di terracotta, aggiungetevi la farina a poco a poco alternandola con lo strutto sciolto e l'ammoniaca sciolta anch'essa in poco latte. Dovrete ottenere una sorta di pasta frolla. Nel caso fosse troppo dura, ammorbiditela con il latte. Stendetela in uno strato sottile e ritagliate dei biscotti con uno stampino ovale e allungato, come un savoiardo, per intenderci. Montate a neve l'albume rimasto e spennellatelo sopra le gallettine. Spolverateci sopra un po' di zucchero semolato e infornate a 180°C per 15 min.

GALLETTINE SARDE di Pinella

Ingr:
1 kg di farina
300 gr di zucchero
4 uova
250 gr di strutto
1 bustina di lievito
scorza grattugiata di un limone
1 bicchiere di latte
10 gr di ammoniaca

E' altrettanto valida. Sceglierla in base al vostro gusto. Le nostre zie e nonne non usavano burro o margarina, dato che avevano quasi tutti un maiale in casa. Quanto al lievito ...nei piccoli paesi non credo arrivasse il rappresentante della ditta del Continente...

KRUMIRI di Federica Marcuzzo

350 gr di farina fioretto
 350 gr di farina 00
 400 gr di burro morbido
 300 gr di zucchero a velo
 6 tuorli d'uovo
 1 aroma di limone (o meglio la buccia grattugiata)

Prima di tutto c'è da dire che io uso un arnese del mio frullatore che fa i biscotti con le righine e che quindi non faccio una gran fatica a spremere l'impasto.

L'esecuzione è banale. Mescolo farina e burro, zucchero, poi aggiungo i tuorli e il limone.

Poi io metto in frigo a rassodare per mezz'ora.

Poi con il mio arnese li "spremo"li metto nella placca e poi in forno a 160/170 gr fino a che non sono dorati.

Dovendoli spremere con la tasca da pasticciare consiglio di farlo con l'impasto morbido, per poi mettere in frigo (o fuori dalla finestra se fa freddo), la placca coperta.

Dopo un periodo di riposo di 15/20 minuti, infornare in forno caldo. in questo modo non dovrebbero esserci problemi di scioglimento e spiattellamento dei biscotti...spero.

LADY FINGERS di pinella

Sono dei savoiardi, ma vuoi mettere il nome...

90 gr di farina
 un pizzico di sale
 4 uova
 115 gr di zucchero semolato
 1/2 cucchiaino di essenza di vaniglia
 zucchero al velo per decorare

Con un mixer lavorate a spuma i tuorli con metà dello zucchero finché il composto scrive. Io ho aggiunto a questo punto 2 cucchiaini d'acqua come faccio al solito. profumate con la vaniglia o meglio con la scorza grattugiata di limone. Setacciate la farina con il sale e versatela sul composto di uova senza smontare l'impasto. Montate a neve gli albumi e quando sono ben sodi aggiungete lo zucchero rimasto e alcune gocce di succo di limone. Continuate a montare. A questo punto rovesciate l'impasto sopra gli albumi e

velocissimamente amalgamate il tutto. Con l'aiuto di una sac a poche fate dei bastoncini lunghi 10 cm, spolverizzateli abbondantemente di zucchero al velo e infornate a 160 °C, con forno solo ventilato, per 20 minuti. Lasciate socchiusa la porta del forno. quando li togliete dal forno, fateli completamente raffreddare prima di staccarli dalla teglia.

LINGUE DI GATTO di Darietta

4 chiare d'uovo non montate,
 180 g di farina,
 150 gr di burro,
 150 gr di zucchero.

Impastare burro ammorbidito e zucchero, e poi alternandole, la farina e le chiare..

cuocete in forno a 140° per 15 minuti circa.

LINGUE DI GATTO di Irenequarato

100g di burro morbido
 100g di albumi
 100g di farina
 100g di zucchero a velo

non monto le chiare quindi l'unica operazione delicata è quella di amalgamare tutti gli ingredienti in modo omogeneo...senza montarli.

per la cottura sono avvenuta ad un accorgimento che viene da PURA sperimentazione non letto da nessuna parte...io per evitare che le lingue di gatto siano eccellenti appena fatte e tutte attaccate fra loro dopo poco tempo...le cuocio e poi le rimetto tutte assieme nel forno ancora tiepido ma spento con solo la ventilazione...per farle asciugare...unico sistema per poterle confezionare o conservare...

LINGUE DI GATTO di pinella

Vi mando una ricetta di "Lingue di gatto" che ho imparato a fare in un corso. Guardando altre dosi per gli stessi biscotti, vedo che si usa sempre lo stesso peso di tutti gli ingredienti. Anche il sistema di lavorazione e' differente. Mi fate sapere la vostra esperienza? Ho promesso ad un'amica do farle per lunedì e vorrei che fossero ok!

Lingue di gatto

Ingr.

500 gr di burro
500 gr di farina
500 gr di zucchero al velo
200 gr di albumi
2 bustine di vanillina
essenza di limone o arancia

Cominciate ad impastare il burro con lo zucchero al velo, come se si stesse facendo una frolla.amalgamare bene, aggiungere la vanillina e qualche goccia di essenza. Cominciare ad aggiungere gli albumi ma pianissimo e farli assorbire all'impasto. A questo punto lavorate con il raschiello o con una scatolina, spandendo la pasta a cerchio e riprendendola.Il movimento e' particolare perche' bisogna schiacciare la pasta, come se si volesse eliminare dei grumi.Una volta assorbiti tutti gli albumi, unire la farina tutta in una volta.Incorporarla usando sempre il raschietto e stenderla sul ripiano per poi riunirla al centro.A questo punto ungere la teglia senza usare la carta da forno. Spremere l'impasto con una sac' a poche e beccuccio n.7 liscio.Cottura in forno caldo, 220-240 °C per 4 minuti, finche' i bordi si colorano.

Consigli.

Non usate la carta da forno , in questa ricetta crea problemi di scivolamento dei biscotti.
Se poi li volete al cacao, togliete 50 gr di farina e mettete 50 gr di buon cacao con 20 gr di albume in piu'.

MEZZE LUNE AL LIMONE PER DIABETICI di Antonella_lugano

350 gr. Di mandorle tritate
100 gr. Di zucchero per diabetici
1 presa di ale
2-3 limoni
1 ½ albume leggermente montato

Mescolare tutti gli ingredienti e per ultimo l'albume. Stendere la pasta ad uno spessore di 7 mm, tagliare le con la formina a mezza luna (o altro) e porre nella placca. Lasciare asciugare la pasta a temperatura ambiente per ca. 5-6 ore o tutta la notte.
Cuocere 8-10 minuti a 160 gradi.

MEZZELUNE AL CAFFE' di Naty

Montiamo 150 gr di burro, aggiungendo pian piano 75 gr di zucchero e 2 tuorli.

Quando la massa diventera' schiumosa, aggiungiamo la scorza grattugiata di mezza arancia ed il succo di un'arancia.
Aggiungiamo 1 cucchiaino di caffe' solubile, 200 gr di farina e 100 gr di mandorle tritate finissime.
Lavoriamo per ottenere un'impasto omogeneo, mettiamo nel frigo per 1 ora.
Una cosa importante - dopo la pasta deve essere stesa in mezzo a due pezzi di pellicola (e' molto appiccicoso e non si riesce a stenderlo diversamente).
Poi si ritagliano delle mezzelune e si fanno cuocere sulla carta da forno a 180 gradi per 10 minuti.
Quando si raffreddano, si devono coprire con la glassa fatta con lo zucchero a velo, una goccia di succo di arancia mescolato ad un paio di granuli di caffe' solubile.

MEZZELUNE ALLA VANIGLIA di pinella



L'altra sera, tornando sfinita a casa, nel controllare la posta, ho trovato un messaggio di Alda Muratore. Alda non e' nel nostro forum ma e' una persona che vorrei avere la fortuna di conoscere, prima o poi. Non ho fatto in tempo a leggere i suoi saluti che, a meta' pagina, capisco che mi ha mandato una ricetta. Di biscotti. E non poteva che regalarmi una ricetta di biscotti, Alda. Io so che lei non se ne ha a male se la stessa ricetta la condivido con tutti voi. Tanto Alda e' generosa. Io l'ho conservata come "Le mezzelune di Alda". Ma tutte le sue ricette che ho avuto la fortuna di conoscere sono etichettate cosi. Quattro quarti di Alda, Croissants di Alda, Muffins di Alda , ecc. Sono una garanzia.

Kipferli o Mezzelune alla vaniglia.

250 g farina,
1 tuorlo,
la raschiatura
dell'interno di una stecca di vaniglia,
80 g zucchero fine,
100 g mandorle tritate,
200 g burro.

Zucchero a velo e zucchero vanigliato (l'ideale sarebbe quello fatto da sé chiudendo in un barattolo zucchero a velo e una stecca di vaniglia).

Si impastano insieme gli ingredienti, tranne lo zucchero a velo e quello vanigliato, si lascia riposare la pasta al fresco un'oretta. Poi si divide in pezzetti grandi come una grossa noce e da ciascun pezzetto si ricava un cilindretto, più 'grasso' nel centro e più affilato alle estremità (ma non a punta) e si piega a cornetto. Si cuociono a 180° una quindicina di minuti, non devono brunire, e si

cospargono ancora caldi con lo zucchero a velo mescolato con lo zucchero vanigliato.
Sono facili e delicati.

MONETINE SPEZiate di Naty

150 gr di miele
4 cucchiaini di latte
200 gr di farina
200 gr di noci
spezie (zenzero, cannella, chidi di garofano macinati, noce moscata - 1 cucchiaino in tutto)
75 gr di canditi
75 gr di burro

Mescolare il miele ed il latte. Scaldiamoli finché non diventa liquido. Aggiungiamo la farina, le spezie, le noci tritate, burro ed i canditi. Lavoriamo per ottenere un bell'impasto omogeneo. Mettiamo nel frigo per 3-4 ore.

Poi stendiamo l'impasto (pure questo circa 0,5 di altezza) e facciamo dei piccoli tondini - io uso i bicchierini. Inforniamo per 10 minuti a 200 grad. Quando ancora tiepidi spalmiamo con un po' di albume montato con lo zucchero (tipo meringa) e cospargiamo con dei confettini colorati.

MONITOS

Ingredienti:

400 g farina integrale, 1 uova, 2 cucchiaini olio d'oliva, 1 cucchiaino di miele, vaniglia, 2 cucchiaini di lievito da birra sciolto in acqua tiepida.

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare aggiungendo, se è necessario, acqua tiepida fino ad avere una massa tenera.

Far riposare la pasta coperta con un panno in un posto tiepido per far lievitare. Quando è lievitato, tirare la pasta in una sfoglia non molto sottile, e tagliare in strisce di 15 x 2 cm . Far lievitare ancora una volta e infornare fino a quando non siano dorate.

MOSTACCIOLI (Campania) di Anna Amalia



Ingredienti

1 kg farina
 1 kg di zucchero
 350 g noci tostate e tritate
 2 bucce di limoni grattugiate
 ½ bustina di cannella
 un po' di sale

Si mescolano tutti gli ingredienti e si impastano con acqua tiepida. La pasta ottenuta, piuttosto morbida, va stesa allo spessore di 2 cm circa, senza lavorarla molto, e si taglia a forma di rombi. Si sistemano i rombi così ottenuti sulla placca del forno precedentemente unta, e si infornano per mezz'ora a fuoco medio. Si sfornano, e una volta raffreddati si ricoprono con cioccolato fuso, oppure, nella versione originaria, con uno sciroppo denso di acqua e zucchero nel quale va aggiunto il cacao amaro.

OFFELLE

Ingredienti per la pasta:

farina bianca g 250
 burro g 75
 due tuorli
 zucchero al velo g 50.

Per il ripieno:

farina bianca g 75
 zucchero al velo g 75
 fecola di patate g 30
 burro g 15
 due uova più un albume.

Per fare la pasta versare sulla spianatoia la farina, fare la fontana e unire il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e i tuorli, lavorando gli ingredienti solo quel tanto che basta per amalgamarli bene tra di loro, poi fare con la pasta una palla, avvolgerla in un foglio di carta oleata e porla in frigorifero per circa mezz'ora.

Nel frattempo preparare il ripieno: in una ciotola mettere la farina setacciata con la fecola, lo zucchero al velo e i tuorli. Mescolare con un cucchiaino di legno, poi unire il burro sciolto e quasi freddo e da ultimo due albumi montati in neve ben soda.

Stendere ora la pasta facendo una sfoglia non troppo sottile, poi usando un tagliapasta di cm 8 con bordo liscio (ma c'è chi usa quello a bordo scannellato), ritagliarla ricavando dei dischi. Porre su ognuno di questi un poco del ripieno, pennellare mezzo bordo con albume sbattuto, ripiegare una metà del disco di pasta sull'altra premendo bene affinché cuocendo il ripieno non esca. Mettere le "offelle" su una placca imburata e porle in forno già caldo (150°) per circa 35 minuti.

Servirle tiepide o fredde spolverizzate con zucchero a velo.

OVIS MOLIS



5 tuorli sodi
 Burro gr. 200
 Farina gr. 200
 Fecola gr. 100
 Zucchero a velo gr. 100
 Vanillina
 Marmellata a piacere (buona quella di ciliegie od albicocche)

Rassodare le uova intere. Una volta fredde dividere i tuorli dagli albumi.

Passare i tuorli al setaccio (non omettete questa fase o vengono una schifezza).

Ammorbidire il burro, unire la vanillina e i tuorli; lavorare il composto, unire lo zucchero a velo, la fecola, la farina e ottenere un panetto.

Formare delle palline, schiacciarle leggermente al centro e appoggiarle sulla teglia coperta con la carta da forno.
Cuocere per 10 minuti a 130/140°C.
Mettere un pizzico di marmellata nel buco centrale e rinforzare per 10 minuti.

PARDULE di Flo



1kg di ricotta, 2 tuorli, 200 gr di farina, 200 gr di zucchero, 2 bustine di zafferano, la buccia di 1 arancio grattugiato, la buccia di 1 limone grattugiato, 1 bustina di vanellina.

Procedimento: schiacciare bene la ricotta con la forchetta o con le mani, non usare assolutamente il frullatore, aggiungere tutti gli ingredienti, mescolare bene, fare delle palline di circa 4 cm di diametro. Per la pasta: 500 gr di farina, 50 gr di zucchero, 50 gr di strutto, mezza bustina di vanellina, acqua.

Procedimento: Sulla spianatoia, mettere la farina aggiungere tutti gli ingredienti e impastare con l'acqua, l'impasto non deve essere molto duro tirare un sfoglia sottile, aiutandovi con la macchinetta, tagliare dei dischi di circa 8-10 cm di diametro, poggiare una pallina di ricotta chiudere la pasta a pizzichi mettere in forno a 180 x circa 40 min, dipende dal forno, quando sono fredde spolverizzare con lo zucchero a velo, buon lavoro un bacio

PARDULE di Pinella



1 kg di ricotta ben asciutta
120 gr di zucchero
120 gr di farina
3 tuorli + 1 uovo intero
2 bustine di zafferano
2 di vanillina
2 arance grattugiate

Sfoglia:

250 gr di farina
250 gr di semola
50 gr di strutto
sale
acqua

Montare le uova con lo zucchero tipo zabaione. Unire il resto degli ingredienti senza usare il frullatore. Fare le palline usando la bocchetta dei savoiardi (14 cm). Lisciarle con le dita bagnate d'acqua e infornare a 160°C per 30-35 min a forno aperto con uno spiraglio.

Se si vogliono fare di formaggio:

800 gr di formaggio
200 gr di ricotta
180 gr di farina e il resto uguale

PASTICCINI CON FROLLA DI CASTAGNE di Birilla/Daniela

Pasticcini con frolla di castagne

g.150 farina di castagne
g.150 farina Manitoba
g.130 burro ammorbidito
g, 70 olio
g.50 zucchero
1 uovo

un pizzico di sale

Ho lavorato gli ingredienti tutti insieme, e quando ho avuto un impasto liscio l'ho messo in frigo a riposare.

Ho scaldato il forno a 180 gradi ho preso dei piccoli pirottini di carta ed ho fatto due tipi di pasticcini.

1) in un po' di pasta ho aggiunto delle gocce di cioccolato poi o diviso in palline grandi come una noce che ho messo dentro ai pirottini.

2) Uva passa fatta ammorbidire nel rum e ben strizzata e pinoli, amalgamato e diviso, come sopra. Vengono circa 50 pasticcini, con questa dose. Ho fatto cuore per 20 minuti.

I pasticcini sono riuscita a mangiarli anch'io che odio le castagne ed ancora di più odio la farina di castagne.

PETIT FOURS di irenequarato



200g farina di mandorle
150g zucchero a velo
1,5 albumi ed acqua di fiori d'arancio
si amalgama il tutto...si mette in una tasca si fanno piccoli ciuffetti
si decorano con cigliatine candite e mandorle intere...tempi soliti
forno 180°

POPERATI di Teresa

(si può dividere per 4)

36 uova
4 kg di farina
1 kg di zucchero
1 kg di miele
400 g di sugna (o burro)
4 bustine di ammoniaca da sciogliere con 2 limoni.

Mettere tutti gli ingredienti sulla spianatoia, tranne l'ammoniaca e il succo di limone, impastare fino a rendere l'impasto omogeneo, rimane un pò colloso.

Alla fine aggiungere l'ammoniaca sciolta nel succo.

Con un cucchiaino mettere l'impasto sulla carta forno. Infornare per circa 20 min. a 180°

RAFFIUOLI (Campania) di Anna Amalia

Ingredienti

6 uova
250 g zucchero
300 g farina
1 limone
vaniglia
glassa di zucchero
marmellata di albicocche

Sbattete 6 tuorli e 4 albumi con lo zucchero, e aggiungete la farina, la scorza di mezzo limone grattugiata, mezza bustina di vaniglia.

All'impasto ottenuto aggiungete i due albumi rimasti montati a neve fermissima. Dividete il composto in tante piccole forme ovali, spesse un paio di centimetri. Sistematele sulla placa del forno, precedentemente unta, ad una certa distanza, a fuoco caldo per 20 minuti.

Sfornate, fate raffreddare, quindi spennellate la parte inferiore con la glassa, e quando saranno asciutti, rivoltateli e spennellate quella superiore con marmellata leggermente diluita con un po' d'acqua.

ROCCOCO' di Anna Amalia

Ingredienti

1 kg farina
 ½ kg zucchero
 300 g mandorle sgusciate
 la busta di un limone grattugiata
 una busta di cannella
 sale
 5 g di carbonato ammonico per dolci
 1 uovo intero ed un tuorlo
 vaniglia

Mettete la farina a fontana su di un tavolo, aggiungete lo zucchero, le mandorle a pezzetti, la buccia di limone e metà della cannella, oltre ad un pizzico di sale. Mescolate bene, aggiungendo un mezzo bicchiere di acqua tiepida. Aggiungete il carbonato di ammonio e impastate ancora. Con le mani, prendere l'impasto un po' alla volta e fatene dei bastoncini lunghi che poi unirete a ciambella. A parte preparate una teglia imburata (meglio lo strutto), sulla quale disporrete, a una certa distanza, i roccoco' preparati. In una terrina, battete le uova con la vaniglia, e spennellate la superficie dei roccoco'. Infornate a fuoco medio (180°C) per 40 minuti.

ROCCOCO di nonnapapera

Ingredienti

½ kg. di farina
 450 gr. zucchero
 180 gr. mandorle tostate
 180 gr, nocciole tostate
 un pizzico di ammoniaca
 cannella e canditi
 buccia di arancia, limone e mandarino
 un bicchiere d'acqua
 un cucchiaino di cacao

Disporre a fontana la farina e lo zucchero, versate al centro tutti gli

ingredienti e lavorate bene aggiungendo l'acqua di tanto in tanto fino ad ottenere un impasto consistente. Formare delle ciambelline e mettere al forno pennellandole con bianco d'uovo.

STELLE AL LIMONE di Giuliana

140 gr burro
 120 gr zucchero
 3 tuorli
 la scorza grattugiata di 1 limone e mezzo
 un pizzico di sale
 280 gr farina
 per la glassa:
 150 gr zucchero a velo
 1 limone non trattato.

Formare l'impasto con tutti gli ingredienti, avvolgere nella pellicola e tenere in frigo per almeno 30 minuti. Stendere poi la pasta a uno spessore di 4 mm circa. Ricavare le stelle con l'aiuto di uno stampino e passarle sulla placca unta di burro. Cuocere a 200° per 12/13 minuti circa (180° se ventilato). Per la glassa mischiare lo zucchero a velo con la scorza del limone grattugiata e due cucchiaini di succo, spennellare le stelle cotte e guarnire con pezzetti di scorza di limone.

STELLE DELL'AVVENTO di Giuliana

250 gr farina
 130 gr burro
 100 gr zucchero
 1 pizzico di sale
 1 tuorlo
 poca panna
 la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato
 per la copertura:
 1 albume
 80 gr zucchero
 80 gr cocco disidratato grattugiato
 3 cucchiaini succo di limone
 60 gr marmellata rossa (solida)

Impastare gli ingredienti con la metà della scorza di limone. Formare la palla e avvolgere con la pellicola e tenere in frigo per un'ora.

Intanto preparare la copertura con l'albume montato a neve a cui si incorporerà lo zucchero, il cocco grattugiato, il resto della buccia di limone grattugiata e il succo di limone.

Su una spianatoia infarinata stendere la pasta sottile e ricavarne delle stelle con uno stampino apposito. Distribuire dei mucchietti di cocco sulle stelle, fare un piccolo incavo e riempire di marmellata. Cuocere a 160° per 25 minuti circa (140° se ventilato).

STELLINE CROCCANTI di Naty

150 gr di farina e 150 gr di mandorle tritate mettiamo a fontana.

In mezzo mettiamo lo zucchero, vanillina ed 1 tuorlo.

Sopra la farina mettiamo 100 gr di burro a fiocchetti.

Impastiamo con un coltello facendo il movimento da fuori verso il centro.

Quando abbiamo mescolato il tutto, facciamo una palla e mettiamo nel frigo per una mezzora come minimo.

Poi stendiamo la pasta in uno strato sottile, ritagliamo delle stelline ed inforniamo per 10 minuti a 175 gradi.

Quando si raffreddano si possono cospargere con un misto di zucchero a velo e cannella.

STRACCIATELLE PER DIABETICI di Antonella Lugano

225 gr. Burro morbido

150 gr. Zucchero per diabetici

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale 2 uova 2 tavolette di cioccolato amaro per diabetici

325 gr. Di farina ¼ di cucchiaino di lievito

Sbattere leggermente il burro, aggiungervi lo zucchero, il sale e le uova e mescolare fino ad ottenere un impasto chiaro. Unire il cioccolato spezzettato. Stacciarvi sopra la farina mescolata al lievito e rimestare finché la pasta non è morbida. Con l'aiuto di due cucchiaini, ricavare dall'impasto delle palline non più grandi di una noce e disporle sulla teglia. Con le mani inumidite schiacciarle leggermente fino a ridurle a 1 cm di spessore. Mettere in fresco per 15 minuti. Preriscaldare il forno e cuocere nel centro a 175 gradi per 11-13 minuti.

SUSAMIELLI (Campania) di Anna Amalia

Ingredienti

250 g farina

100 g zucchero

150 g mandorle sbucciate

250 g miele

cannella,

pepe

noce moscata

Impastate tutti gli ingredienti, escluso il miele. A parte mettete il miele in un recipiente sul fuoco, e quando raggiunge il bollore, aggiungetevi tutto l'impasto preparato. Mescolate bene con un cucchiaino di legno, poi versate il tutto su di un piano di marmo, e lavoratelo bene con le mani, il più svelto possibile.

Appena il tutto è ben amalgamato, fate dei bastoncini di circa 2 cm di diametro e lunghi circa 12 cm.

Ungete una teglia, e appoggiatevi i bastoncini, a forma di "S". Spennellate i susamielli con acqua fredda. Mettere nel forno a temperatura dolce, fino a che diventino marrone chiaro. Serviteli freddi, con un bicchiere di vino dolce.

TARALLI DOLCI di Ambretta



Sono gli altri dolci pasquali in uso nella mia città.

300 gr di farina 00, 2 uova, 2 cucchiaini di olio, stesso quantitativo di marsala, 50 gr di zucchero.

Questa è la dose minima, ma in genere si aumenta sempre. Impastare bene tutto fino a quando la massa ha raggiunto una buona consistenza. Si taglia allora a pezzi e si ricavano dei cordoni più o meno grossi e lunghi circa 15 cm. Da questi cordoni si formano delle ciambelle che si faranno bollire in acqua leggermente

salata, fino a quando non tornano a galla.

A questo punto si scolano bene e si infornano in una teglia unta leggermente di olio a forno caldo per 20, 25 minuti.

Si prepara ora una glassa con zucchero a velo sciolto in una quantità di acqua doppia rispetto al suo volume.

Si fa sciogliere ed addensare a fuoco molto basso, aggiungendo qualche goccia di limone.

Quando il liquido si sarà addensato toglierlo dal fuoco e, in una coppa, lavorarlo fino a farlo diventare come una crema.

Allora versarne un cucchiaino sui taralli appena tolti dal forno.

Lasciarli raffreddare ebuon appetito. Si conservano a lungo.

TARALLUCCI di Mari

Tempo di preparazione: 120 minuti

Ingredienti: 500 gr (circa) di farina - un bicchiere di vino bianco - un bicchiere di zucchero - un bicchiere scarso di olio di semi

Preparazione: Disporre a fontana la farina e nel mezzo mettere lo zucchero, il vino e l'olio; impastare iniziando dal centro della fontana fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti; se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungere altra farina, se risultasse troppo duro stemperarlo con poco vino; formare una pasta soda e ben amalgamata; far riposare in un luogo fresco per un ora; dividere l'impasto in piccole porzioni e formare dei lunghi bastoncini con i quali formare delle ciambelle; disporle su una teglia foderata con carta d'alluminio e infornare a 150 gradi per 30/40 minuti; quando i tarallucci saranno cotti spolverarli con zucchero semolato.

TORCETTI AOSTANI di Chiara

ingredienti per 4 persone:

450gr.di farina più quella necessaria per infarinare,

5gr.di lievito di birra,

230gr.di burro.

zucchero

porre la farina a fontana e unirvi il lievito sciolto in poca acqua tiepida.

Lavorare l'impasto fino a quando farà delle bolle, avvolgere poi l'impasto in un canovaccio e farlo lievitare in un posto tiepido per

un'ora. Lavorare poi la pasta per altri 10 minuti. unire 200gr di burro ammorbidito e amalgamarlo bene. Formare di nuovo una palla e rimetterla a lievitare ancora un'ora. Terminata la lievitazione formare con la pasta dei cilindretti dai quali tagliare dei bastoncini lunghi 10-12 cm. Rotolare i bastoncini nello zucchero e ripiegarli unendoli all'estremità. Sistemare i biscotti sulla placca del forno imburata e cuocerli in forno a 220gradi per 15-18 minuti finché diventeranno biondi.

TORCETTI di Erika Mason

Ingredienti:

300g di farina

100g di burro

3g di lievito di birra

2 cucchiaini di zucchero

un pizzico di sale

burro per la teglia del forno

acqua qb

Preparazione:

sciogliere il lievito in un po' di acqua tiepida.

Amalgamare la 250g farina con l'acqua, il sale e impastare fino ad ottenere un impasto morbido e ed elastico (un po' più morbido della pasta per tagliatelle).

Lasciare lievitare in luogo tiepido finché raddoppia; rompere l'impasto e impastare qualche minuto; incorporare il burro tenuto a temperatura ambiente e la restante farina e lavorare fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica che non attacchi alle mani.

Lasciare lievitare per 1 ora.

Preriscaldare il forno a 250°.

Rompere l'impasto e formare i torcetti.

Passarli nello zucchero e cuocere a 200° per circa 15 minuti.

TORCETTI DI SAINT VINCENT

Ingredienti:

g 500 di farina

g 200 di burro

g 4 di lievito di birra

g 120 di zucchero

sale
burro per ungere la placca
farina

Innanzitutto sciogliete il lievito in pochissima acqua tiepida. Dopo un'ora, aggiungete un cucchiaio di farina, intridete e lasciate fermentare.

Sulla spianatoia disponete la farina aperta a cratere, salate e unite il lievito, aggiungete 2 bicchieri di acqua, quindi impastate con buona lena fino ad ottenere un amalgama liscio e morbido (come quello per fare il pane); fatene una palla, infarinatela, copritela con una ciotola rovesciata o con pellicola alimentare e lasciate riposare per circa 2 ore, vicino ad una fonte di calore.

Riprendete la pasta, aggiungete il burro, impastate di nuovo e ponete a lievitare, ancora infarinata, coprendola. Dopo circa un'ora, lavorate l'impasto per pochi minuti, quindi assottigliatelo con il palmo delle mani, fino ad ottenere un serpentello grosso quanto una matita; tagliatene pezzetti lunghi circa 10 cm, ripieгатeli per saldare le due estremità, passateli nello zucchero, adagiateli sopra la placca, imburrate e infarinata e dorateli in forno (già caldo a 200°) per 15 minuti.

Si consumano freddi, appena prodotti, con vino bianco profumato, zabaione o tè.

Si conservano a lungo, in scatole di latta.

ZALETI

Ingredienti:

farina gialla macinata finissima 200 gr
farina bianca 200 gr
zucchero semolato 180 gr
burro freschissimo 200 gr
uva sultanina 180 gr
uova 4
rum 1 bicchierino
sale,
scorza d'arancia,
burro
farina per la placca,
zucchero a velo.

Procedimento: Lavare e asciugare l'uvetta e metterla a macerare nel rum. Accendere il forno a 160°. Unire in una terrina le due farine e, mescolando con un cucchiaio di legno, unirvi il burro morbido, lo zucchero, e le uova intere una alla volta. Unire poi l'uvetta con il suo rum, un pizzico di sale, una grattugiata abbondante di scorza d'arancia e mescolare bene. L'impasto deve essere alla fine ben malleabile; se riuscisse troppo duro, aggiungere qualche cucchiaio di latte. Dopo un riposo di 15 minuti mettere l'impasto sulla spianatoia appena infarinata e formare dei filoncini ben arrotolati, del diametro di circa 3 cm, infarinandoli leggermente. Tagliarli a cilindretti lunghi circa 5 cm, appuntire con le dita le estremità in modo da affusolarli un poco: devono apparire come piccole losanghe. Posarli sulla placca imburrate e infarinata tenendoli distanziati tra loro, perché in cottura si appiattiscono. Introdurli nel forno già caldo e lasciarveli finché saranno dorati e asciutti. Appena tolti dal forno, appoggiarli delicatamente sulla spianatoia, aiutandosi con una spatola, per farli raffreddare. Spolverarli di zucchero a velo e conservarli in scatole di latta.

ZALETI di Vippi

Una parte di farina gialla setacciata molto fine, una parte di fior di farina, una parte di zucchero, una parte di burro; per ogni chilo di impasto 2 uova e 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio + 2 cucchiaini di bicarbonato di ammonio (in alternativa una bustina di lievito chimico), 1 pizzico di sale.

Setacciare insieme le due farine, il sale e il lievito, poi aggiungere gli altri ingredienti cominciando dallo zucchero e dal burro fuso. Per rendere morbida la pasta aggiungere eventualmente del latte bollente.

Per ultimo aggiungere l'uvetta (una parte scarsa) fatta rinvenire in un po' di grappa. Dare all'impasto una forma a dischetti o cilindretti o losanghe (ci sono varie scuole di pensiero), disporre sulla placca distanziati tra loro (in cottura si appiattiscono) e cuocere a forno medio su una teglia imburrate.

BISCOTTI AL SESAMO

500 g di farina
 200 g di zucchero
 200 g di burro
 un po' di latte
 Un pizzico di vaniglia
 qualche goccia d'essenza di arancia
 2 uova

sesamo almeno 300 g

Mettere in un contenitore lo zucchero, il burro, l'essenza d'arancia, le uova ed amalgamarli accuratamente, continuando a lavorare l'impasto, aggiungere gradualmente la farina fin quando non si sarà raggiunta una buona consistenza. Fate riposare il tutto un'ora in un posto caldo.

Lavorate la pasta in modo da ottenere dei bastoncini della lunghezza di circa 5 cm. immergerli nel latte e rotolarli nel sesamo. Sistemarli in una teglia imburata e farli cuocere nel forno a temperatura moderata per circa 15 minuti
 p.s. Con queste dosi, vengono piene due teglie da forno

CARAMELLA MOU

Ingredienti per circa 100 caramelle:

250 gr di zucchero semolato,
 2,5 dl. di panna da cucina,
 30 gr. di burro,
 60 gr. di miele.

A piacere, mezza fialetta di aroma vaniglia.

Preparare uno stampo o una pirofila leggermente oleata di circa 20 cm. di lato.

Mettere la panna, il burro, il miele e lo zucchero in un pentolino. Fare sciogliere il tutto a fuoco medio, mescolando, senza però schizzare il liquido sui bordi del pentolino (dove potrebbe bruciare). Lasciare cuocere fino a raggiungere lo stadio detto "media bolla". Se si ha un termometro per caramello, si dovranno raggiungere i 120/122 gradi. Se non lo si ha, basta procedere in questo modo. Preparare una ciotola con acqua e cubetti di ghiaccio.

Tuffarvi alcune gocce di composto e radunarle fra le dita, sempre nell'acqua. Se si riesce a formare una piccola pallina, toglierla dall'acqua. Se diventa subito molle, è la "piccola bolla".

Se rimane morbida ma non molle, è lo stadio della "media bolla". Se la pallina diventa dura e già lo stadio "grande bolla".

Se invece non si riesce a formare la pallina nell'acqua, si dovrà proseguire la cottura.

Quando il composto è pronto, toglierlo dal fuoco, unire eventualmente la vaniglia e versarlo subito nella pirofila.

Lasciare raffreddare e indurire per due ore circa, a temperatura ambiente. Togliere dalla pirofila e tagliare a quadrati di 2 cm. di lato, usando un coltello a lama lunga e sottile oleato o imburato.

Queste caramelle diventano collose se esposte all'aria.

Chiuderle in scatole di latta, fra strati di carta da forno oppure incartarle una per una con carta trasparente o da forno.

Crema pasticcera étoile

La crema era questa:



crema pasticcera fatta con 4 tuorli, 150 gr di zucchero, 50 gr di farina e 1/2 litro di latte. Scorza di limone, naturellement!
 Lasciatela in frigo a freddarsi per bene. Poi aggiungete circa 300 gr di panna montata.