

DOLCI PER LA PRIMA COLAZIONE
tentazioni sin dal mattino

da Coquinaria con amore



L'INDICE

Savoardi	pag.	3
Macine	pag.	5
Torta variegata	pag.	9
Brioche con la pallina	pag.	9
Torta di banane	pag.	10
Biscotti della zia	pag.	10
Biscotti al latte	pag.	11
Biscotti al latte 1	pag.	11
Treccia lievitata bertelli	pag.	12
Ciambelline di mele	pag.	13
Bensone	pag.	14
Ciambelle al vino	pag.	15
Stinchetti	pag.	18
Serpette	pag.	21
Biscottini al latte	pag.	26
Kipferli o mezzelune alla vaniglia	pag.	26
Ovis molis	pag.	27
Torta alla frutta semplicissima	pag.	27
Tortina alle mandorle	pag.	28
Torte: consigli e ricette varie	pag.	28
Ciambellone della signora Flaminia	pag.	30
Torta di duroni e mandorle	pag.	31
Torta di yogurt	pag.	31
Ciambella alla ricotta	pag.	32
Crostatine chiuse	pag.	33
Plumcake all'arancia	pag.	33
Ciambellone mirtilli e pesche	pag.	34
Torta sbrisolona al caffè	pag.	34
Copertura sbrisolona	pag.	35
Ciambellone	pag.	35
Frollini integrali	pag.	36
Biscotti integrali	pag.	36
Biscotti agli agrumi	pag.	37
Frollini al caffè	pag.	38
Biscotti di fiocchi di avena e uvetta	pag.	38
Rose del deserto	pag.	39
Biscotti di Novara	pag.	39
Biscotti al liquore	pag.	40

Biscotti comuni	pag.	40
Torta di carote	pag.	41
Pane all'uvetta e cannella	pag.	42
Gateau di piccoli panini al latte	pag.	43
Cake allo yogurt	pag.	44
Ciambella cioccolato e pere	pag.	45
Torta alle pere e cioccolato	pag.	46
Torta soffice di mandorle	pag.	46
Torta paradiso	pag.	47
Dolce al profumo d'arancia	pag.	47
Ciambelline mister day	pag.	48
Tortine paradiso	pag.	53
Torta all'arancia	pag.	54
Torta mantovana	pag.	54

SAVOIARDI di Pinella (nella versione di Rucoletta)

La ricetta di Pinella

Devi solo avere un forno ventilato senza mettere in funzione la griglia riscaldante superiore e inferiore. Abbi l'accortezza di usarlo ad una temp. di 160°C e di mettere uno spessore nel portello in modo da tenerlo leggerissimamente aperto.

Sistema in una ciotola (meglio se hai un'impastatrice tipo Kenwood) 1 uovo intero e 12 tuorli da 65-70 gr l'uno e montali a spuma con 250 gr di zucchero semolato.

A meta' montatura aggiungi un bicchierino di carta pieno di acqua e continua a lavorare finche' il composto scrive. A questo punto io profumo con scorza grattugiata di limone.

Aggiungi 500 gr di farina setacciata insieme a 50 gr di fecola senza smontare il composto, dall'alto verso il basso.

Monta a neve sodissima i 12 albumi insieme a 150 gr di zucchero semolato, aggiungendo lo zucchero non tutto in una volta. Quando sta iniziando a montare, versa il succo di un limone (non usare il bimby se per caso l'avessi).

Mi raccomando: questo e' il passaggio determinante. Gli albumi devono essere durissimi. Con molta velocita' versa il composto di tuorli montati direttamente sopra gli albumi e rimescola con delicatezza, sempre dall'alto verso il basso.

Non rimescolare troppo e non ti preoccupare se vedi delle palline di albume non mescolato. Prendi una sac a' poche con un beccuccio liscio da 20 e spremi tanti bastoncini su una teglia rivestita di carta da forno o meglio di carta paglia, quella delle buste da pane per es. o quella che si usa per avvolgere il pesce.

Spolverizza con abbondantissimo zucchero al velo, fai riposare 10-15 min ; poi bagnati le dita sotto il rubinetto e deponi sopra i biscotti delle goccioline d'acqua scuotendo le mani sopra. Ancora 5 min e poi inforna per 20 minuti.

A fine cottura i biscotti avranno delle bollicine sulla superficie.

Ti consiglio di fare meta' dose dell'impasto perche' il composto tende a smontarsi.

Ho impiegato tre mesi di tentativi prima di riuscire a farli bene, ma ti ho detto tutti i trucchi. Sono buonissimi.

Se sei interessata a farli, oltre alla forma da savoiardo puoi fare anche delle palline di circa 10 cm sempre con la sac a' poche. Una

volta cotte, le fai accoppiare a due a a due interponendo un velo di marmellata di albicocche.

-0-

era da tanto che volevo "imitare" Pinella e provare a fare i savoiardi, bene oggi finalmente ci ho provato, vi premetto che di "pinellacenunasola" sbattere a neve ferma gli albumi (come li fa il kenwood non ce n'è



altri)

sbattere a spuma i tuorli, aggiungere la farina ed unire agli



albumi

ora arriva il primo guaio...

non ho la sacca per i biscotti, come faccio???

mi arrangio.... infatti sono un po' cicciotti



è la prima volta, come regolare il forno? in più avevo due teglie, le ho messe tutte e due con calore sottosopra + ventola, sportello semiaperto però non ho azzeccato la temperatura



per colazione vanno benissimo, domani riceverò i complimenti nonostante non assomiglino per niente ai mitici "savoardi di Pinella"



MACINE di Adriana

Ieri pomeriggio "ho lavorato" per la nostra colazione di tutti i giorni. Ho usato la stessa ricetta delle mie macine e cioè:

- 800 gr. farina di grano tenero
- 300 gr. zucchero
- 300 gr. burro (a temperatura ambiente)
- 200 ml. panna
- 4 uova
- un cucchiaino lievito per dolci
- un pizzico di sale-

Ho messo tutto gli ingredienti nel Kenwood:



Ho fatto la palla aiutandomi con un po' di farina e poi ho tagliato dei pezzi



L'ho stesa ed ho cominciato a tagliare le macine



Mentre lavoravo mi è venuta l'idea di fargli anche ripieni e allora ho tracciato il contorno con il tagliabiscottioravioli e in centro ho messo un po' di marmellata di arance fatta da me stessa



ho piegato sopra il foglio di pasta e ho schiacciato bene intorno alla collinetta di ripieno, poi Marco ha tagliato i biscotti



Eccoli in teglia in attesa di essere infornati a 180°C per circa 20 minuti, io di solito guardo quanto sono "colorati"



Eccoli cotti



E qui ci sono gli altri a forma di macine o quadrati



TORTA VARIEGATA di Silvia77

325 farina
4 uova
200g burro
6-7 cucchiari di latte
300g zucchero
1 bustina di lievito
40g cacao amaro

Lavorare il burro e 280g di zucchero, aggiungere le uova e il sale (e l'aroma limone).

Impastare la farina e il lievito alternata a 3 cucchiari di latte.

Dividere l'impasto in 2 parti, ad una aggiungere il cacao, 4 cucchiari di latte, lo zucchero rimanente e mescolare bene.

Versare l'impasto chiaro in uno stampo e coprirlo con l'impasto scuro. Passare a spirale una forchetta dall'alto in basso attraverso i due strati.

Cuocere a 160°C (ventilato) per 40 minuti circa.

BRIOCHE CON LA PALLINA di Tittidesy

Allora eccomi qua con la ricetta per fare le brioches con la pallina:

INGREDIENTI:

700gr Farina
1 lievito di birra
4 uova
160gr zucchero
250gr burro ammorbidito
un pizzico di sale

PREPARAZIONE:

Sbriciolare il lievito in una ciotola e stemperarlo con 4 cucchiari di latte tiepido. Mettere la farina in una terrina, spolverizzarla con lo zucchero, unire il sale, sgusciarvi 3 uova, poi aggiungere il burro a pezzetti. Io uso il frullatore della moulinex con le fruste da impasto per iniziare ad impastare. L'impasto deve risultare appiccicoso. Lavorarlo finchè si ottiene un panetto elastico, ossia si deve

comportare come una molla se lo tirate tra le mani.

Metterlo a riposare per un paio d'ore in una terrina infarinata in luogo caldo.

Riprendere la pasta, sgonfiarla e lavorarla energicamente finchè diventa elastica. Ora staccate dei pezzi e formate delle palline; per ogni brioche si deve fare una pallina più grande ed una più piccola. Poggiare le grandi in un tegame imburrito e infarinato, incavate leggermente le palline (grandi) e poggiate sopra le piccole facendole aderire. Fate lievitare in forno spento un altro paio d'ore. Spennellare le brioches con l'ultimo uovo sbattuto e infornarle a 180° sul ripiano centrale per circa 30 minuti.

CONSIGLIO: per farle venire più morbide in modo da mangiarle anche dopo due giorni io le faccio riposare un'altra mezzoretta dopo averle spennellate con l'uovo!

Spero vi sia piaciuta!

TORTA DI BANANE di Tere

240 gr. di farina 120 gr. di zucchero banane mature 4
60 gr. di noci 2 uova 100 gr. di burro 1 bustina di lievito
1 pizzico di bicarbonato
1 pizzico di sale

Mettere tutto nel robot in questo ordine:

burro e zucchero

uova,

banane,

farina, lievito e bicarbonato setacciati in precedenza insieme, noci.

In forno in teglia imburrita e infarinata a 200 per un'ora circa.

Io ne ho fatto solo metà dose (avevo solo 2 banane) ed l'ho fatta nello stampo da plumcake.

BISCOTTI DELLA ZIA di Monimar

500 gr.farina
500 gr.fecola

500 gr.zucchero
 300 gr.margarina (o burro)fusa e fatta raffreddare
 6 uova
 2 bustine di lievito per dolci(ossia per 1 kg.)
 a piacere aroma di vaniglia o buccia limone gratt.
 Lavorare le uova con lo zucchero,aggiungere il burro fuso e poi gli altri ingredienti.
 Mettere a cucchiaiate (non troppo grandi xchè in cottura crescono) sulla placca del forno e cuocere a 180° per 10-15 minuti

Sono semplici, veloci e buoni da inzuppare 😊

BISCOTTI AL LATTE di Pinella

Questa settimana sono riuscita ad imbastire solo questi biscotti. A me sono piaciuti da matti. Sono sullo stile assorbi-latte. Eccoli qui. Se vi garbano, come dicono le mie amiche pisane, non ci metto mica molto a scrivervi le dosi.



sono buonissimi. Non li far cuocere troppo perchè da freddi induriscono.

BISCOTTI AL LATTE 1

Ingr:
 500 gr di farina 00
 100 gr di fecola
 225 gr di zucchero semolato
 125 gr di burro
 175 gr di latte
 3 gr di sale
 circa 4 gr di ammoniaca per dolci

circa 4 gr di lievito per dolci
 scorza grattugiata di un bel limone

Sciogliete il burro nel latte appena intiepidito e quindi metterlo in una planetaria (oppure usare un mixer) mescolando per bene. Aggiungete lo zucchero e quindi la scorza del limone e la farina setacciata con la fecola e le altre polveri.L'impasto non deve essere lavorato per molto tempo e risulterà piuttosto appiccicoso. Mettetelo in frigo per almeno 3-4 ore.Poi tirate la pasta ad un'altezza di circa 3-4 mm, infornate a 200°C per una decina di minuti. Non prolungate troppo la cottura:i biscotti sembrano molli ma si induriscono raffreddandosi

TRECCIA LIEVITATA (BERTELLI) di Marinab

500 gr di farina 00 (oppure 400 + 100 Manitoba)
 1 cubetto di lievito 25 gr.
 2 tuorli + 1 tuorlo per spennellare superficie
 100 gr. zucchero
 75 gr. burro fuso
 200 ml acqua tiepida o latte (io uso latte)
 1 cucchiaino di sale fino

Setacciare farina e sale e mettere nell'impastatrice. Aggiungere lievito sciolto in 100 ml di acqua tiepida + lo zucchero sciolto negli altri 100 ml di acqua tiepida, aggiungere i 2 tuorli e metà del burro fuso. Impastare. Aggiungere il rimanente burro fuso. Impastare nuovamente. Ne risulterà un impasto piuttosto morbido. Coprire bene e lasciare lievitare (anche tutta la notte) in luogo caldo. L'impasto triplicherà. Ora impastare nuovamente aggiungendo se necessario 1-2 cucchiai di farina, fare la treccia (io ne faccio due), partendo da tre rotolini e disporre su placca del forno ricoperta di carta forno e spennellare con tuorlo sbattuto. Lasciare lievitare per un'altra ora e quindi versare nelle fessure della treccia un po' di zucchero a filo. Infornare in forno già caldo a 180 gradi per ca. 15-20 minuti.

Con lo stesso impasto io faccio dei piccoli panini all'uva ... aggiungere dopo la prima lievitazione dell'uva sultanina messa

precedentemente in acqua e asciugata bene, formare delle palline, fare una croce al centro e lasciare nuovamente lievitare prima di infornare.



CIAMBELLINE DI MELE di Meris.m

farina*00*gr 500
 zucchero gr 200
 1/2 di olio extra tipo ligure
 4 uova
 2 bicchieri di latte
 un bichierino di liquore chiaro io metto il sassolino ma va bene anche il gran marnier
 5 mele ranette
 un pizzico di sale
 una bustina di lievito per dolci
 zucchero a velo vanigliato
 confettura ,olio per friggere

sbucciare le mele levare il torsolo con l'attrezzino apposito, tagliare a rondelle di spessore di 1/2 cm, in una terrina preparare una pastella non troppo densa sbattendo le uova con lo zucchero il liquore, il sale, il latte, l'olio, la farina poco alla volta e da ultimo aggiungere il lievito, amalgamare bene poi immergere le mele lasciandole per qualche minuto, friggere le rondelle di mele in olio bollente farle asciugare su carta da cucina, sistemarle su piatto da portata e mettere al centro di ogni ciambellina un cucchiaino di confettura io metto quella di ciliegie,

spolverizzare con zucchero a velo vanigliato.

Bensone (variazioni sul tema)



Ricetta di Federica Pozzi

Farina 500g
 Burro a temp.ambiente 190g
 Strutto 15g
 Zucchero 200g
 Latte 25g
 Sale un cucchiaino raso
 Due uova grandi
 Scorza di un limone grattugiato
 Lievito una bustina
 Qualche cucchiaino di marmellata di prugne

Metto tutto nel robot(a parte la marmellata),finchè non si forma una palla.
 Prendo l'impasto,lo metto su un pezzo di carta forno e la stendo con il mattarello.
 Ci metto sopra la marmellata e arrotolo.
 Spennello con un uovo sbattuto appena e spolvero con la granella di zucchero.
 Inforno a 180°-190° per 40-45 minuti,quando lo vedete bello dorato,insomma.

Da pucciare nel latte è strepitoso!

Ciambelle al vino (FOTOgrammi) di Pigi.



ho cominciato con 900 gr di farina



poi 450 gr di zucchero



1/4 di vino bianco



1/4 olio di semi (quello che c'avevo per casa)



Se poi te scordi una bustina de lievito (16 gr) lo impasti a mano 🍞



ecco il risultato una bella palla de impasto lucido e profumato .



comincio a preparare dei bastoncini



che poi vengono arrotolati a ciambellina



li metto in una teglia appena unta .



una variante prevede una passata di rosso d'uovo e latte



ET VOILA'

Ho provato con una temperature di 160 ° per circa 25 minuti , ma credo che dipenda da forno a forno .
Una teglia me la so' scordata mentre facevo i fotogrammi ce se po' scrive sui muri 🤖
Convienne lasciare il buco al centro un po' piu' largo altrimenti con la lievitazione si chiude .



Stinchetti (FOTOgrammi) di Pigi.

Come avevo promesso con l'arrivo del nuovo sito ho prerato i fotogrammi per gli stinchetti :
Ho leggermente ridimensionato le dosi a causa della grandezza delle uova :

- 300 gr di mandorle pulite (e sminuzzate grossolonomente)
- 300 gr di zucchero
- 110 gr di burro

400 gr di farina 00
3 uova



ho messo nel mixer le uova e lo zucchero , poi ho aggiunto gli altri ingredienti dopo aver messo la pala per impastare :



Pero' alla fine se vuoi impastare come si deve non c'e' pala che tenga ci vogliono le mani :



comincio a tirare dei lunghi bastoncini, aiutandomi con poca farina



Poi con la stecca li taglio a misura e li metto sulla placca del forno , che poi sara' infornata per circa 15 minuti a 180 °



Ecco qui il risultato finale

buona Colazione !!!!



Serpette (FOTogrammi) di Pigi

Come avevo promesso ecco qui i Fotogrammi delle serpette ,

Per prima cosa l'ingredienti :
piccolo appunto se le uova sono grandi ne metterei tre invece di quattro , la proporzione giusta sarebbe 3 uova e mezzo .



Ecco qui' pronte le 4 uova , lo zucchero , il burro sciolto e la farina con gia' dentro il lievito e il sale



Comincio a mettere nel robot con le fruste per montare , le uova



quindi lo zucchero



e il burro



faccio miscelare il tutto



tolgo la miscela



cambio strumento sul robot e metto la pala per impastare , quindi metto la miscela di farina e lievito



aggiungo la miscela di uova , burro e zucchero



tolgo dal robot e comincio ad impastare sulla tavola



metto la serpetta in forma



le sorelline nella teglia e poi in forno a 160 ° ventilato per circa 20 minuti



fuori dal forno appena sono dorate



ecco qui il risultato finale



BISCOTTONI AL LATTE di Luana

Ingredienti

250 gr. di farina 00
 250 gr. di farina di grano duro
 100 gr. burro
 150 gr. zucchero
 90 gr. di latte
 2 uova
 10 gr. di amoniaca per dolci
 un pò di liquore/vaniglia/scorza di un limone

Impastate gli ingredienti come una pasta frolla , però l'amoniaca sciolta nel latte.Fate riposare per circa mezz'ora.
 preparate i biscottoni facendo un cilindro ...
 Arrotolate il biscotto nello zucchero.
 Mettete in forno 180° per circa mezz'ora.

KIPFERLI O MEZZELUNE ALLA VANIGLIA di Irenequarato

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.

OVIS MOLIS di Tina

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.

TORTA ALLA FRUTTA SEMPLICISSIMA di Chiara

ingredienti:

4 cucchiaini di farina
4 cucchiaini di zucchero

2 uova
125 gr. di burro fuso
1 bustina di lievito
sale qb
2 cucchiaini di acqua
1 pera
1 mela
1 pesca

Mettere in una ciotola la farina, lo zucchero e le uova intere. Mescolare aggiungendo il burro fuso. Incorporare il lievito, l'acqua e i tre frutti tagliati a pezzetti. Imburrare uno stampo da 22cm con i bordi alti, versarvi l'impasto e cuocere a forno medio (160-180) per mezz'ora.

TORTINA ALLE MANDORLE di Chiara

Ingredienti:

100 gr. di zucchero
100 gr. di mandorle tritate
50 gr. di farina
4 chiare d'uovo
50 gr. di burro fuso
½ bustina di lievito
4 cucchiaini di zucchero a velo

Mescolare mandorle, farina e zucchero. Montare le chiare a neve compatta. Unire le chiare montate all'impasto, delicatamente. Aggiungere il burro fuso e il lievito. Versare in uno stampo imburrato da 20-22 cm. Trenta minuti di forno medio. Fredda cospargerla di zucchero a velo.

CONSIGLI E RICETTE VARIE DI marialetizia

Io ho tantissime ricette di torte come dici tu, ora ne mando un po'. Queste sono velocissime da preparare, perché basta mettere tutti gli ingredienti in una ciotola, prima quelli in polvere e poi quelli liquidi, il burro va sempre sciolto prima. Lavorare a lungo con le fruste e poi per ultimo aggiungere il lievito. Vanno tutte infornate a 180°. Tutte possono essere fatte bicolori, aggiungendo a metà

dell'impasto due belle cucchiainate di cacao ed un goccio di latte oppure del nescafé sciolto in un po' di latte tiepido.

Si possono anche mettere fettine di mele e/o pere sulla superficie del dolce, cosparse con una cucchiainata di zucchero, prima di infornarlo.

In genere le teglie adatte sono di 26-28 cm di diametro. A tutte si può aggiungere qualunque profumo, tipo scorza di limone o arancia grattugiate, cannella, aroma di mandorle eccetera, nonché granella di mandorle, noci, noccioline, pinoli...l'importante è mantenere una consistenza cremosa.

Poi, per quella che è la mia esperienza, se non si vuole l'effetto "Vesuvio" al centro della torta è meglio montare gli albumi delle uova a neve ed aggiungerli delicatamente alla fine.

Poi, piccolo trucchetto: se quando fate un dolce "da colazione" qualsiasi e vi accorgete che l'impasto è un po' troppo liquido e non cremoso, invece di aggiungere altra farina, che potrebbe rendere il dolce troppo pesante, si possono aggiungere un po' di fiocchi di patate, quelli per il purè prefatto, che assorbono l'umido in eccesso e rendono il dolce molto molto morbido

E poi tutte possono essere spolverate di zucchero a velo.

Ciambella di mia mamma

350g farina, 100g burro, 200g zucchero, 3 uova, latte qb, sale, vaniglia, lievito.

Focaccia con uvetta e canditi

400g farina, 200g zucchero, 160g burro, 4 uova, un bicchiere di latte, 150g di uvetta ammollata nel rum, 50g di canditi, sale, vaniglia, lievito.

Torta Campagnola

300g di farina, 150g zucchero, ½ bicchiere di olio, 2 uova, 2 bicchieri di latte, la scorza lavata e grattugiata di 1 limone e il succo di mezzo, sale, vaniglia, lievito.

Ciambellone

400g farina, 250g zucchero, 150g burro, 3 uova, un bicchiere di latte, sale, vaniglia, lievito.

Pandolce

350g farina, 100g zucchero, 100g burro, 2 uova, un bicchiere grande di latte, 50g di mandorle sfilettate da mettere in superficie, sale, vaniglia, lievito.

Poi ci sono quelle "strane"

Torta alla cannella e cocco

200g zucchero, 200g farina, 2 tuorli, 4 albumi, 100g burro, lievito, 1 c. cannella, sale, ¼ latte 150g cocco grattugiato

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, la farina, il cocco, il latte, la cannella, il lievito e per ultimi gli albumi montati a neve. In forno a 180°

Torta di banane e cioccolato

500g di farina, 5 uova, 200g di zucchero, 300g di burro, 100g di cioccolato fondente, 2 banane grandi, 1 pz di sale, vaniglia, 1 bustina di lievito.

Ipercalorica, ma buonissima. Montare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova una alla volta, poi la farina, il sale, il cioccolato fuso, il lievito e le banane schiacciate con una forchetta. In forno a 180°

Torta al cioccolato

200g farina, 100g fecola, 170g zucchero, 100g burro, 150g cioccolato fondente, 4 uova, 2dl latte, lievito, zucchero a velo
Sciogliere il burro a bagnomaria, sciogliere anche il cioccolato col latte e far raffreddare. Mescolare la farina e la fecola col lo zucchero e il sale, aggiungervi i tuorli, il burro e il cioccolato sciolto col latte e lavorare bene con le fruste, alla fine aggiungere il lievito e gli albumi montati a neve. In forno a 180°. Quando è fredda decorare con zucchero a velo.

CIAMBELLONE DELLA SIGNORA FLAMINIA (NONNA) di Silvietta

farina 300g
zucchero 150g
uova 3
olio di semi 100g

lievito 1 bustina
bicarbonato 1/2 cucchiaino
latte 150ml
scorza di limone 1

Sbattete uova e zucchero, aggiungete farina e olio a filo sempre mescolando. Unite lievito, bicarbonato, scorza di limone e latte e amalgamate, poi versate in uno stampo a ciambella e cuocete 35min a 180°.

TORTA DI DURONI E MANDORLE di Silvietta

farina 150g
duronì 400g
mandorle sbucciate 100g
lievito 1/2 bustina
burro 180g
zucchero 80g
uova 3
tuorlo 1
vanillina 1 bustina
sale fino 1 pizzico
confettura d'albicocche 6 cucchiari
succo di limone 3 cucchiari

Lavate e asciugate i duroni e snocciolatene 250g, tritate 70g di mandorle con 2 cucchiari di zucchero e 3 di farina e setacciate farina, vanillina e lievito in una terrina. Lavorate a crema burro e zucchero, aggiungete i tuorli e a parte montate gli albumi col sale. Unite mandorle e burro, poi la farina, e per ultimi gli albumi, versate in una tortiera, livellate, appoggiate i duroni e fateli affondare un po' nella pasta. Cuocete 45 min a 200° poi sfornate e lasciate riposare 10min. Capovolgete, spalmate con la marmellata sciolta col succo di limone, decorate con duroni e mandorle e spennellate di nuovo con la marmellata.

TORTA DI YOGURT di Silvietta

farina 180g
uova 3

zucchero 100g
yogurt 200g
lievito 1 bustina
scorza di limone 1
sale fino 1 pizzico

Mettete lo zucchero in una ciotola e incorporate le uova una per volta mescolando con un cucchiaino di legno, poi unite la farina setacciata 1 cucchiaino per volta. Aggiungete sale, scorza di limone e yogurt, unite il lievito e amalgamate. Infornate 40min a 180°, poi volendo spolverizzate di cannella.

CIAMBELLA ALLA RICOTTA di Giuliana

250 gr ricotta
250 gr farina
200 gr zucchero
80 gr burro
2 uova
1 bustina di lievito
1 pizzico di cannella
1 pizzico di sale
poca buccia di limone grattugiata
un bicchierino di rhum

In una ciotola stemperare e amalgamare bene la ricotta con lo zucchero. Aggiungere il pizzico di sale e di cannella, dopodichè unire il burro fuso lasciato intiepidire e mescolare bene. A questo punto unire le uova uno alla volta, passando al successivo non appena il precedente è ben incorporato. Mettere il rhum e la buccia di limone grattugiata. Per ultima la farina setacciata, dopodichè sciogliere la bustina di lievito in un goccio di latte e incorporarla al composto. Imburrare una teglia e cospargerla di una miscela di farina e zucchero semolato. Versare il composto e cuocere a calore moderato (170°) per circa 55 minuti.

CROSTATINE CHIUSE di Federica Pozzi

Io per mia figlia, faccio anche delle crostatine chiuse sopra, per non sporcarsi le mani.

Ho comprato una teglia della Prestige (Esselunga) che ha 12 "formine" per fare le crostate piccole piccole.

Fai una pasta frolla, ne metti metà sulle formine, riempi con un cucchiaino di marmellata e richiudi con altra pasta frolla.

Metti in forno e, quando sono belle dorate, sono pronte.

Negli stampini di alluminio, invece, che sono più fondi, faccio i muffin (le ricette sono nel DB).

PLUMCAKE ALL'ARANCIA di Graziana

300 gr. di farina

300 gr. di zucchero

1 tazza di olio di semi

3 uova

1 bustina di lievito

1 arancia grossa intera

1 bustina di vanillina

per la glassa:

1 busta di zucchero a velo

4 cucchiai di succo d'arancia

mettere nel frullatore un'arancia, con tutta la buccia, ben lavata e tagliata a pezzi e frullare fino ad ottenere una crema.

Aggiungere i tuorli, lo zucchero e la tazza di olio di semi e continuare a frullare per qualche minuto. Poi versare tutto in una ciotola ed incorporare piano piano la farina, il lievito e la vanillina precedentemente setacciati.

A parte montare a neve i bianchi dell'uovo con un pizzico di sale e incorporare dolcemente.

versare il tutto nello stampo da plumcake imburato ed infarinato (attenzione perchè se è troppo piccolo si rovina, bisogna considerare che deve coprire poco più della metà dello stampo).
Infornare 150° per 40 minuti circa.

per la glassa: mettere in un pentolino lo zucchero a velo con i

cucchiaini di succo d'arancia, mescolare qualche minuto finchè non si è sciolto e poi spennellare sul dolce dopo che è già sul piatto da portata.

E la prossima volta voglio provare a farla al limone.

CIAMBELLONE MIRTILLI E PESCHE di Doralee

100 gr. di burro, 1/2 pacco di formaggio spalmabile tipo philadelphia o 1/2 tazza di yogurt

5 uova, 280 gr. di farina, 1 bustina lievito chimico

1 pizzico di sale, 150 gr. di pesche a pezzetti,

150 gr. di mirtilli.

Battere a crema il burro e il formaggio (o yogurt se si preferisce, io preferisco) finché non si ottiene una crema.

Aggiungere le uova una alla volta e se piace anche un po' di brandy alla pesca (100 ml).

Meschiare assieme la farina, il lievito ed il sale.

Aggiungere al composto liquido e mescolare.

Alla fine incorporare la frutta.

La frutta non va incorporata con movimenti circolari, ma dall'alto in basso, come si fa per i bianchi montati a neve.

Infornare a 180 G. per 1 ora e 25 minuti o finché inserendo uno stecchino all'interno questo ne asciutto.

TORTA SBRISOLONA AL CAFFÈ di Doralee

360 gr. di farina, 1 bustina lievito per dolci,

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1 pizzico di

sale, 190 gr. di zucchero, 100 gr. di burro, 3 uova,

300 ml di yogurt, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

Mescolare farina, bicarbonato di sodio, lievito e sale. Mettere a parte.

In un'altra terrina montare a crema il burro con lo zucchero, aggiungere le uova una alla volta e la vaniglia.

Aggiungere poi la farina mescolata a sale bicarbonato e lievito. Infine aggiungere lo yogurt.

Cospargere la torta della copertura sbrisolona.
 Infornare la torta a 180 gr. per 50-60 minuti o finche'sara'bella dorata.
 Cospargere di zucchero a velo.

COPERTURA SBRISOLONA di Doralee

1 CUCCHIAINO E 1/2 DI CANNELLA, 1/2 CUCCHIAINO DI SALE, 100 GR. DI ZUCCHERO DI CANNA, 220 GR. DI FARINA, 150 DI BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE.

In una terrina mescolare la cannella, il sale, lo zucchero, la farina.

Aggiungere il burro a pezzetti, fino a formare un impasto granuloso. Si puo' usare anche il food processor per la preparazione di questo sbriciolato.

CIAMBELLONE di La quaglia

l'unità di misura è un bicchiere di plastica (di quelli bianchi, normali)

3 uova
 2 bicchieri di zucchero
 3 bicc. di farina con 1 bustina di lievito
 1/2 bicc. di olio di semi
 1 pizzico di sale
 1 bicc. di latte o 1 yogurt (bianco o alla frutta es lo mismo)

Io mischio tutto nel ciotolone e frullo con la frusta minipimer, ma puoi farlo anche nel mixer. Non c'è bisogno di montare le chiare a neve. All'inizio lo facevo ma poi ho visto che viene uguale 😊.

A piacere puoi aggiungere della frutta a pezzetti nell'impasto (se la infarini non cade tutta giù, non so per quale teoria scientifica) oppure del cioccolato a scagliette sopra dopo averla versata nello stampo.

Cmq deve cuocere circa 40 minuti nel forno a 170-180° (già caldo)

Ciao e buona scuola 🍷!

Stefania

FROLLINI INTEGRALI di Pinella

Ingr.
 1 kg di farina integrale
 500 gr di zucchero
 500 gr di burro o margarina
 60 gr di tuorli
 150 gr di uova intere
 15 gr di lievito in polvere
 scorza grattugiata di un limone
 1 bustina di vanillina

Lavorare l'impasto come per una frolla. In alternativa, il metodo piu' rapido consiste nel lavorare il burro con lo zucchero, senza montarlo a spuma, aggiungere i tuorli, le uova, la scorza del limone e gli aromi. quindi, aggiungere la farina e il lievito. Stendere la pasta ad un'altezza di 1/2 cm, ritagliare delle ciambelline di circa 5 cm di diametro, bucherellarle con i rebbi di una forchetta ed infornarle a 180°C per circa 15 minuti. Quando sono fredde, si possono spalmare da un lato con del cioccolato fuso.

ultimamente sono i miei biscotti preferiti 😊

Se poi sostituisci con farina ai 4 cereali (e solo la sign.ra Seghezzi del panificio vicino alla mia Clinica sa che cosa sia!) ti vengono ancora piu' particolari. Invece del limone, ci puoi mettere della scorza d'arancia grattugiata che con il cioccolato sappiamo bene che cosa fanno insieme! 😊

BISCOTTI INTEGRALI di Doralee

200 gr. farina integrale, 8 cucchiaini di olio extrav.
 2 cucchiaini di miele di acacia, 1 uovo, 1 bustina di vanillina, 1/2 bustina di lievito in polvere.

In una ciotola versare il miele, aggiungere poco alla volta l'olio, mescolando continuamente con una frusta, incorporare l'uovo e unirvi, poco per volta, la farina integrale setacciata insieme alla vanillina. Lavorare gli ingredienti fino così ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Stendere l'impasto sulla spianatoia ricavandone una sfoglia dello spessore di 5 millimetri e con un coltello affilato o un taglia pasta

dividerla
in rombi.

Adagiarli sopra una placca imburata ed infarinata
e porli in forno preriscaldato a 180 g. per 15 minuti circa
finche'saranno ben dorati.

Togliere la placca dal forno, staccare i biscotti e farli raffreddare su
una gratella completamente.

I biscotti si conservano una settimana o piu'se riposti in scatole
metalliche con coperchio.

BISCOTTI AGLI AGRUMI di Doralee

180 GR. FARINA, 180 GR. DI BURRO, 70 GR. DI ZUCCHERO A
VELO, 50 GR. DI ZUCCHERO SEMOLATO, 1/2 TAZZA DI COCCO
GRATTUGIATO, 1/2 CUCCHIAIO DIBUCCIA ARANCIA
GRATTUGIATA, 1/2 CUCC. DI BUCCIA DI LIMONE
GRATTUGIATA, 1 BUSTINA VANILLINA.

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente;
metterlo in una ciotola con lo zucchero semolato e 50 gr. di
zucchero a velo e lavorarli con una frusta, fino ad ottenere un
composto spumoso.

Vanno bene le fruste elettriche.

Sempre mescolando, unirvi il cocco le bucce degli agrumi e la
vanillina.

Incorporare poi poco alla volta la farina setacciata.

Coprire l'impasto con un canovaccio e far riposare in frigo per 1 ora
circa.

Riprendere il composto il composto e formare un cilindro del
diametro di 4 cm.

Avvolgerlo in un foglio di pellicola trasparente e tenerlo in frigo per
almeno 4 ore.

Passate le 4 ore tagliare il cilindro a fettine .

Disporre queste su una placca imburata ed infarinata, ben
distanziate l'una dall'altra.

Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180 g. per 15 minuti
circa; toglierli dal forno e poi

lasciarli riposare 5 minuti prima di staccarli dalla placca.

Una volta freddi spolverizzarli con lo zucchero a velo rimasto.

FROLLINI AL CAFFE' di Doralee

300 GR. DI FARINA, 100 GR. DI BURRO, 80 GR. DI ZUCCHERO, 1/2
BUSTINA DI LIEVITO IN POLVERE, 1 UOVO,
1 PIZZICO DI SALE, 1 CUCCHIAINO DI CAFFE' SOLUBILE.

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Sopra la spianatoia setacciare la farina e il lievito, quindi, aggiungervi
lo zucchero ed il sale.

Disporli a fontana e mettervi al centro il burro diviso a pezzetti
, l'uovo e il caffè solubile.

Impastare rapidamente con la punta delle dita e stendere la pasta
in uno strato di 3-4 millimetri di spessore.

Con uno stampino tagliapasta della forma desiderata tagliare i
biscotti e adagiarli su una placca imburata ed infarinata.

Farli cuocere nel forno preriscaldato a 180 gr. per 15 minuti.

Una volta cotti staccarli subito dalla placca disponendoli su un
piatto e lasciarli raffreddare completamente.

BISCOTTI DI FIOCCHI DI AVENA E UVETTA di Doralee

120 GR. DI FARINA, 180 GR. DI BURRO, 100 GR. DI ZUCCHERO DI
CANNA, 2 UOVA, 1 BUSTINA DI VANILLINA,
1 PIZZICO DI BICARBONATO, 1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA
1 PIZZICO DI SALE, 100 GR. DI FIOCCHI DI AVENA, 200
GR. DI UVETTA SULTANINA.

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Mettere in una ciotola l'uvetta sultanina e coprirla
abbondantemente di acqua tiepida per farla ammorbidire.

In una terrina lavorare a lungo il burro con lo
zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso; unirvi le
uova, uno alla volta, e la vanillina.

In un'altra terrina setacciare la farina con il bicarbonato, la noce
moscata ed il sale e aggiungerli poco alla volta al composto di burro
zucchero e uova, mescolando con cura.

Unirvi quindi i fiocchi d'avena e l'uvetta scolata e strizzata.

Amalgamare bene gli ingredienti.

Distribuire il composto a cucchiaiate ben distanti l'una dall'altra
sopra una placca foderata con carta vegetale imburata ed
infarinata .

Cuocere i biscotti nel forno preriscaldato a 180 gr. per 12-15 minuti o finché saranno leggermente dorati.

Togliarli dal forno e dopo 2 minuti, staccarli dalla carta vegetale e lasciarli raffreddare.

Buon appetito e buona colazione a tutti 😊.

ROSE DEL DESERTO di Bruna Cipriani

200 GR DI farina, 200 gr di burro, 100 gr di fecola, 150 gr di zucchero, 200 gr di mandorle, ½ bustina di vanillina, 1 bustina lievito P.A. , 2 uova, corn flakes q.b.

Tritare le mandorle, aggiungere zucchero, il burro le uova, la farina setacciata con la fecola, la vanillina e il lievito. Con questo impasto formare delle piccole palline, passarle nei corn flakes e sistemarle su di una placca rivestita di carta forno.

Cuocere in forno a 180° per dieci minuti e spolverarle con zucchero a velo

Questi invece sono leggerissimi, sono i famosi savoiard

BISCOTTI DI NOVARA di Bruna Cipriani

Tempo di esecuzione:

2 ore

Temperatura del forno:

170' sul termostato

Ingredienti: 400 gr di farina - 250 gr di zucchero - 50 gr di zucchero in granella - 4 uova intere e 1 tuorlo - alcuni biscotti - una noce di burro

Esecuzione

Imburrare e infarinare un foglio di carta oleata e appoggiarlo sulla placca del forno. Riunire in una casseruola le uova intere e il tuorlo, aggiungere 250 gr di zucchero e sbattere sino a ottenere un composto ben spumoso.

Durante questa operazione mantenere la casseruola immersa in un

secondo recipiente più grande contenente acqua calda. Aggiungere poi, adagio e fatta scendere a pioggia, la farina.

Versare il composto in una tasca di tela con bacchetta liscia, oppure in un cono di carta oleata pesante e, premendo sulla tasca, far scendere il composto sulla carta sotto forma di bastoncini.

Spolverizzarli poi con lo zucchero in granella mescolato ad alcuni biscotti sbriciolati e ridotti

quasi in polvere; informare a 170' per 10-15 minuti. Riusciranno un po' irregolari come forma, ma ugualmente buoni.

Servirli completamente freddi.

BISCOTTI AL LIQUORE di Bruna Cipriani

Tempo di esecuzione 2 ore, più il tempo necessario per lasciar riposare la pasta. Temperatura del forno:

175' sul termostato

Difficoltà **

Ingredienti: 300 gr di farina - 150 gr di burro - 100 gr di zucchero - 1 uovo - 2 limone - liquori strega e sassolino - un pizzico di sale

Esecuzione

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia, unire lo zucchero, un pizzico di sale, il burro (meno una noce) un poco ammorbidito, la scorza grattugiata del limone, l'uovo e spruzzare con i due liquori. Impastare tutti gli ingredienti e lavorare la pasta fino a renderla elastica e consistente; metterla a riposare in frigorifero. Infarinare la spianatoia e stendere la pasta con il matterello nello spessore di circa 2 cm. Ritagliarla poi con delle formine a piacere e disporre i biscottini sulla placca del forno imburrate; far cuocere a 175', fin quando i biscottini risultano ben dorati (circa 15-20 minuti).

BISCOTTI COMUNI di Bruna Cipriani

Tempo di esecuzione:

2 ore, più il tempo necessario per lasciar

lievitare la pasta
Temperatura del forno:
175° sul termostato
Difficoltà **

Ingredienti: 250 gr di farina – 75 gr di zucchero 60 gr di burro – 8 gr di lievito di birra 1 uovo 12 limone - poco latte - sale

Esecuzione

Imburrare e infarinare una placca del forno. Sbriciolare il lievito e stemperarlo con 2 cucchiaini di latte tiepido, incorporarvi un po' di farina (quel tanto che basta ad avere un panetto molto morbido); disporlo in una terrina infarinata e lasciarlo lievitare coperto da un canovaccio fin quando l'impasto avrà raggiunto il doppio del volume; dopo di che versare la rimanente farina a fontana sulla spianatoia, mettere al centro il rimanente burro a pezzettini, lo zucchero, un pizzico di sale, la scorza grattugiata del limone, l'uovo, la pasta lievitata e ancora un po' di latte (quel tanto che basta a ottenere un impasto di media consistenza). Con le mani continuare a lavorare l'impasto fino a quando si staccherà bene dalla spianatoia; mettere l'impasto in una terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio e lasciarlo riposare in luogo tiepido. Infarinare leggermente la spianatoia, riversarvi sopra l'impasto, lavorarlo qualche minuto ancora con le mani, quindi dividerlo a pezzi; arrotolare poi ogni pezzo fra le mani in modo da ottenere dei bastoncini, appoggiarli sulla placca imburrata, metterli in forno alla temperatura di 175° sul termostato lasciandovi per circa 20 minuti.

Sfornarli, lasciarli leggermente intiepidire, tagliarli a fette piuttosto sottili, rimetterli sulla placca, quindi infornarli ancora per qualche minuto facendoli ben colorare da ambedue le parti.

Si conservano in vasi di vetro.

TORTA DI CAROTE di Nonnapapera

ingredienti

300 gr di carote grattugiate (anche nel mixer)
300 gr di farina di mandorle
6 uova

una bustina di lievito per dolci
90 gr di farina 00
200 gr di zucchero
un limone grattugiato e poi spremuto

Procedimento

Montare i rossi d'uovo con lo zucchero, unire la farina di mandorle e la 00 con la bustina di lievito, amalgamare bene e aggiungere le carote grattugiate e il limone.

Montare le chiare ben ferme e unire al composto sempre dal basso verso l'alto.

Imburrare una teglia di diametro 24 cm ed infornare a 180° per circa 30 minuti

.Controllare la cottura con uno stecchino.

Glassare a piacere con zucchero, servire con panna montata e cioccolato.

PANE ALL'UVETTA E CANNELLA di Erika Mason

Ingredienti:

90g di zucchero di canna
200ml di latte
2 cucchiaini di lievito di birra secco o 15g di lievito di birra fresco
500g di farina bianca
1 1/2 di sale
2 cucchiaini di cannella in polvere
2 uova sbattute
3 cucchiaini di burro fuso
150g di uvetta
glassa: 1 tuorlo e 1 cucchiaino di acqua.

Sciogliere lo zucchero in 100ml di latte tiepido e mescolare. Unire il lievito e mescolare dopo 5 minuti.

Mettere la farina con il sale e la cannella in una terrina e mescolare. Fare una fontana al centro e versarvi il latte con il lievito, le uova sbattute e il burro fuso.

Amalgamare gli ingredienti e versare il latte restante, tanto quanto ne occorre per formare un impasto bagnato e appiccicoso.

Impastare sul piano finché la pasta è liscia, morbida ed elastica (10 minuti).

Metterla in una terrina pulita e coprire con un panno. Lievitare finché raddoppia di volume (1-1/2 ora).

Imburrare uno stampo da pane cassetta (1kg). Sgonfiare l'impasto e riposare 10 minuti.

Stenderlo su un piano infarinato e formare un rettangolo di circa 20x30 cm. Spargervi l'uvetta e premerla un po'.

Arrotolare la pasta, dare la forma e mettere nello stampo con la chiusura verso il basso. Coprire con il panno e lievitare circa 45 minuti finché straborda di 1 cm.

Spennellare con la glassa e cuocerlo nel forno caldo a 200° per i primi 15 minuti e poi proseguire per altri 30 a 180°, finché scuro e lucido.

Sarà cotto quando suonerà vuoto battendo la base con le nocche delle dita.

Estrarlo dallo stampo e farlo raffreddare su una gratella.

Ottimo tostato e servito con un filo di burro a colazione.

Note personali:

io ho usato il lievito di birra istantaneo, quindi messo direttamente nella farina con la cannella e il sale. Ho impastato tutto con l'impastatrice, il risultato è stato ottimo.

GÂTEAU DI PICCOLI PANINI AL LATTE di Erika Mason

• Ingredienti:

500g di farina

1 sacchetto di lievito secco oetker

1 pizzico di sale

1 sacchetto di zucchero vanigliato

1/2 flacone di aroma al limone

250 ml di latte tiepido

60g di zucchero

2 uova

80g di burro leggermente fuso

marmellata di albicocche e lamponi

per bagnare:

un tuorlo

1 cucchiaio di latte

• Preparazione:

setacciare la farina dentro una terrina e mescolarla bene al lievito.

Aggiungere il sale, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'aroma, il latte, le uova sbattute e il burro. Lavorare tutti gli ingredienti per 5-10 minuti fino ad ottenere una pasta liscia. Coprire con un panno umido e lasciare lievitare circa 40 minuti.

Lavorare ancora vigorosamente la pasta e dividerla in due.

Dividere una metà in otto, riempire con la marmellata e formare delle palline, disporle su una placca da pasticceria formando un cerchio. Con l'altra parte formare 16 palline più piccole e metterne otto al centro e le altre all'esterno formando tipo una stella.

Lasciare lievitare ancora 20 minuti.

Mischiare il tuorlo con il latte e pennellare i piccoli panini.

Cuocere per circa 30 minuti preriscaldando.

CAKE ALLO YOGURT di Erika Mason

per la pasta:

250ml di yogurt bianco naturale

150g di zucchero di canna

1 sacchetto di zucchero vanigliato

2 uova

125ml di olio di semi

aroma al limone

200g di nocciole e mandorle tritate

150g di farina grigia o integrale

1/2 sacchetto di lievito

per pennellare:

marmellata di albicocche

per decorare:

scorza di limone a julienne

sbattere lo yogurt, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova, l'olio e l'aroma fino allo scioglimento completo dello zucchero. Incorporare le nocciole e le mandorle, la farina setacciata con il lievito e amalgamare bene il tutto. Versare la pasta dentro uno stampo da plumcake di 25cm. Cuocere nella parte bassa del forno per circa 50 minuti a 170/180°. Preriscaldare.

Note:
plumcake dall'impasto umido.
Provare con un po' di olio in meno, trovo che si senta troppo.

CIAMBELLA CIOCCOLATO E PERE di Erika Mason

Ingredienti:
200 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
1 pizzico di sale
400 g di farina
1 bustina di lievito
latte q.b.
50 g di cioccolato fuso
2 cucchiari di zucchero
pere allo sciroppo

Preparazione:
lavorare il burro a crema, aggiungere zucchero, zucchero vanigliato, uova, sale.
Setacciare la farina con il lievito e unirlo all'impasto alternandolo con il latte, fino ad ottenere la consistenza giusta.
Versare 2/3 dell'impasto nella tortiera a cerniera a ciambella da 26 cm imburata.
Mettere le pere.
Unire al resto dell'impasto il cioccolato, lo zucchero e se serve un goccio di latte.
Coprire e cuocere in forno a 175° per circa 45 minuti.
Una volta raffreddato spolverare con lo zucchero a velo.

TORTA ALLE PERE E CIOCCOLATO di Erika Mason

per la pasta:
150g di burro morbido
3 uova
125g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di rum (io non l'ho messo)
100g di cioccolato fondente grattugiato
1 cucchiaino da caffè raso di cannella in polvere
50g di mandorle tritate
150g di farina
150g di amido di frumento
2 cucchiari di cacao
1/2 sacchetto di lievito chimico
100ml di latte
3 cucchiari di panna

per guarnire:
500g di pere
succo di 1 limone

per decorare:
zucchero a velo.

lavorare a crema il burro, aggiungere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il rum, il cioccolato, la cannella e le mandorle. amalgamare tutto bene. setacciare insieme la farina, l'amido, il cacao e il lievito. unire al composto di burro alternando con la panna e il latte.
Versare in uno stampo apribile da 24/26 cm di diametro, livellare. Sbucciare le pere e tagliarle a fettine, immergerle nel succo di limone e disporle sulla torta a guarnire. Cuocere nella parte bassa del forno per circa 60min a 180/190°. forno non ventilato, preriscaldare.
Prima di servire decorare con lo zucchero a velo.

TORTA SOFFICE DI MANDORLE di Erika Mason

- 250 gr. farina

- 250 gr. fecola di patate
- 150 gr. mandorle macinate finemente
- 400 gr. zucchero
- 4 uova intere
- 1 bustina lievito
- 1 limone spremuto (oppure 1 fialetta aroma)
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio

Mettere tutti gli ingredienti insieme in un recipiente. Sbatte bene con le fruste elettriche. Infornare in forno non preriscaldato alla temperatura di circa 150° in una tortiera a ciambella, per circa 90 minuti.

TORTA PARADISO di Sony

- 4 uova
- 150 gr zucchero
- 100 gr farina
- 100 gr fecola
- 100 gr burro
- 1/2 bustina lievito
- 1 bustina vanillina/scorza 1/2 limone grattugiata

Con le fruste 100 gr. di zucchero e i tuorli + 4 cucchiaini di acqua bollente.
 monta a neve fermissima gli albumi e versali sui tuorli, aggiungi la vanillina, la farina e la fecola, da ultimo il lievito.
 mescola facendo attenzione a non smontarli, versa infine il burro sciolto non caldo, mescola e versa in stampo, a 180° x 30/35 min.
 Puoi farcirla come ti piace di più
 (creme/panna/nutella/marmellata)!!

DOLCE AL PROFUMO D'ARANCIA di Chiara

Sciogliere 30 gr. di lievito con un poco(q.b.)di latte tiepido. Aggiungere 100 gr. di farina setacciata e mescolare rendendo il tutto omogeneo. Lasciar lievitare per almeno

un'ora. Prendere 2 arance e grattugiare la scorza di una, pelarle entrambe e tagliare la polpa a pezzi piccoli. Lavorare 150 gr. di burro (già morbido) con 100 gr. di zucchero semolato, dovrà diventare schiumoso, unire 2 tuorli, un pizzico di sale e la scorza dell'arancia. A questo punto aggiungere all'impasto lievitato 450 gr. di farina, il composto di burro e uova e un po' di latte, la pasta dovrà risultare consistente ma morbida. Incorporare la polpa delle arance e mescolare. Imburrare uno stampo da ciambella o da plumcake, infarinarlo e versatevi l'impasto. Coprire con un canovaccio e lasciar lievitare ancora 2 ore. Scaldare il forno a 180°-190°. Dopo un'oretta controllate la cottura: dovrà essere ben dorato e lievitato, se ci sono dubbi sulla completa cottura la prova stuzzicante sarà d'obbligo. Prima di servirlo cospargetelo di zucchero a velo

LE CIAMBELLINE MISTER DAY di Adriana

Ci stavo pensando da quando la nostra Fra ha aperto il topic del **fritto bandito**, poi dopo che la Fede ha aperto il topic **Ecco i plum cake!** mi sono decisa ed ho prodotto le ciambelline per la colazione, non so come chiamarle, a Marco ho detto che sono quelle di mister Day che le avevo comprato una volta.
 Poi dopo che le ho fatte ho preso un sacchetto dei panini alle gocce di cioccolato del Mulino Bianco, le ho detto di leggere gli ingredienti, poi ho aggiunto, queste ciambelline invece sono fatte con burro, farina, uova e taaaaaaanto AMORE.

Dunque la ricetta è della ML nel DB,
PLUM CAKE di Marialetizia

- Ingredienti:
- Burro 200g
 - Zucchero 150g
 - Farina di riso 125g
 - Amido di mais 125g
 - Uova 4
 - Lievito in polvere 5

Procedimento Montare bene a crema il burro con lo zucchero; aggiungere poco alla volta le uova in modo da ottenere una pasta morbida cremosa; incorporare adagio e molto delicatamente la farina di riso con l'amido di mais.

Sistemare la pasta nell'apposito stampo rettangolare rivestito di carta da forno, cuocere in forno a 180°C per 40 min. ca.
 Se si vuole ottenere il classico rigonfiamento al centro effettuare un taglio longitudinale durante la cottura per due o tre volte con un coltello ben imburato, in modo da permettere alla pasta di crescere e gonfiare attraverso il taglio."

Io ho sostituito però tutte le due fecola e farina di riso con una farina per torte nella quale era scritto che contiene mi pare il 30% ma non ricordo bene di amido forse, insomma una di quelle farine lì

Ho preparato gli ingredienti:



Ken ha montato il burro con lo zucchero



Non so se per colpa dello zucchero a velo o del burro non tanto morbido aveva l'aspetto della maionese impazzita ma ho proseguito



cominciando ad aggiungere la farina



fino ad ottenere questo impasto



che ho messo nella sac-a-poche



ed "inserto" negli appositi stampi in silicone



Ho fatto poi cuocere nel forno a 180°C forse 20 minuti, non so di preciso perchè non guardo quasi mai il tempo, apro e controllo 😊



Le ho fatte raddreizzare sulla gratella



e cosparse di zucchero a velo



Primo piano



TORTINE PARADISO di Pinella

Ingr:

250 gr di zucchero al velo
 250 gr di burro molto morbido
 150 gr di farina "00"
 150 gr di fecola
 100 gr di tuorli d'uovo(6)
 100 gr di uova intere(2)
 1-2 limoni grattugiati
 1 bustina di vaniglia in polvere
 10 gr di lievito per dolci

Tagliare il burro a pezzetti e montarlo benissimo a crema con le fruste. quindi, aggiungere pian piano lo zucchero al velo e continuare a montarlo finchè il composto diventa soffocissimo. Battere le uova intere leggermente con una forchetta e a piccolissime quantità aggiungerle alla crema di burro. Fare lo stesso con i tuorli. Aggiungere la scorza del limone. Questo è il passaggio determinante della ricetta. Setacciare la farina con la fecola, la vaniglia ed il lievito, quindi con una spatola o un cucchiaio di legno mescolarlo al composto dal basso verso l'alto per non smontarlo. Imburrare ed infarinare una teglia rettangolare, se volete fare le tortine Paradiso. Altrimenti, usate uno stampo a scelta. Versate il preparato nella teglia ed infornate a 175-180°C finchè la torta è pronta. Ci vorranno circa 20-30 minuti. Lasciar raffreddare il dolce. Se lo volete lasciare così, basterà ricoprirlo solo di abbondante zucchero al velo.

Se volete fare le tortine, tagliate in due la torta. Montate circa 200 gr di panna e quando è quasi pronta aggiungete un paio di cucchiaini ben colmi di buon miele liquido e continuate a mescolare finchè il miele è ben inglobato. Spalmate la torta con un bello strato di panna. Ricoprite con l'altra metà e premete con le mani per far aderire bene gli strati. Ponete in frigo per un paio d'ore perchè la panna si deve solidificare. Togliete dal frigo. Rifilate i bordi con un coltello affilato e tracciate delle linee di taglio per le tortine. Io qui ho fatto la torta troppo alta e ho tracciato dei quadrati di cm 4x4. quindi ho spolverizzato con tanto zucchero al velo.

TORTA ALL'ARANCIA di Rita72

Ingredienti x 4 persone:

2 arance, 3 uova, 300 gr. di zucchero, 300 gr di farina, 75 gr di burro, 1 bustina di lievito per dolci.

Sbatti i tuorli con lo zucchero, aggiungi il succo delle arance e le bucce grattugiate, mescola e intanto unisci la farina, il burro fuso e gli albumi montati a neve. Amalgama per alcuni minuti, poi aggiungi il lievito. Imburra e infarina una tortiera, (io uso lo stampo x il ciambellone), versaci il composto e metti in forno preriscaldato a 170° per 30/35 minuti.

La ricetta non è mia, ma l'ho trovata sul volantino pubblicitario di un supermercato 4/5 anni fa. L'ho sperimentata e vi assicuro che è buona, ho provato anche la variante al limone, cioè sostituendo l'arancia con il limone ed è buona. Se usate il limone aggiungete un pò di zucchero in più a vostro gusto. (considerando che il limone è più amaro dell'arancia)

TORTA MANTOVANA di Rucioletta

(ricetta ottocentesca di Pellegrino Artusi)

Farina, grammi 170. Zucchero, grammi 170. Burro, grammi 150. Mandorle dolci e pinoli, grammi 50. Uova intere, n. l. Rossi d'uovo, n. 4.

Odore di scorza di limone.

Si lavorano prima per bene col mestolo, entro una catinella, le uova collo zucchero; poi vi si versa a poco per volta la farina, lavorandola ancora, e per ultimo il burro liquefatto a bagno-maria. Si mette il composto in una teglia di rame unta col burro e spolverizzata di zucchero a velo e farina o di pangrattato e si rinfiorisce al disopra con le mandorle e i pinoli. I pinoli tagliateli in due pel traverso e le mandorle, dopo averle sbucciate coll'acqua calda e spaccate per il lungo, tagliatele di traverso, facendone d'ogni metà quattro o cinque pezzetti. Badate che questa torta non riesca più grossa di un dito e mezzo o due al più onde abbia modo di rasciugarsi bene nel forno, che va tenuto a moderato calore.

Spolverizzatela di zucchero a velo e servitela diaccia, che sarà molto aggradita.