

Crostate – Frolle e frollini IV°

Tartellette, Frollini e Dolci di Pasta Frolla

da Coquinaria con amore



Crostate - Frolle e frollini I°

Pasta Frolla

Crostate - Frolle e frollini II°

Crostate Mascarpone, Cioccolata, Marmellata, Ricotta, Crema, Panna, Frutta secca, Spezie, Speciali

Crostate - Frolle e frollini III°

Crostate Frutta e Limone

Crostate - Frolle e frollini IV°

Tartellette, Frollini e Dolci di Pasta Frolla

*Ringrazio Rossanina per aver permesso la raccolta
Ringrazio Laurapi per i suoi insegnamenti
Ringrazio tutte le Coquinarie per aver contribuito*

Tartellette, Frollini e Dolci di Pasta Frolla	6
APPLE PIE di Manduk.....	6
BISCOTTI ALLA CANNELLA di Gea	7
BISCOTTI DA COLAZIONE AL MUESLI di Moka	7
BISCOTTI DI FROLLA SEMI-MONTATA di Mari M.....	8
BISCOTTI DI PIERO di Arnold	8
BISCOTTINI ALLA CREMA di Amarillina	9
BOCCONOTTO di Arnold.....	10
CASSATA AL FORNO di Cindy	11
CASSATA AL FORNO di Elisabetta Cuomo	12
CHIFFELETTI di Cansado.....	13
CIAMBELLE di Rucoletta.....	13
CIAMBELLINE di Daniela	14
CIAMBELLINE di Isolachenonc'è	15
CORNETTI DI PASTA FROLLA ALLA MARMELLATA di Maria Cristina	15
DOLCE D'ORIENTE di Maria Rita Ioppo.....	16
FROLLE NAPOLETANE di Rosann@.....	16
FROLLINI di Moka	17
FROLLINI di Pina56	19
FROLLINI AI CEREALI di StefaniaDE	19
FROLLINI BICOLORE di Rompyna.....	20
FROLLINI INTARSIATI di Quack	20
FROLLINI RIPIENI di Rompyna	21
KEG di Alibaba	22
MACINE di Procacebruna.....	22
MELE COL VESTITO DELLA ZIA LELLA di Manduk.....	23
MEZZELUNE ALLA CREMA E AMARENE di Chandra	23
MILLIONAIRE'S SHORTBREAD di Lorella.....	24
'NTURCINATI di Rosann@	25
PASTICCIOTTI di Rosann@	25
PASTIERA DELLA NONNA CAROLINA di Eleonora	26
PASTIERA di Maria Rita Ioppo.....	27
PASTIERA di Marzia@	28
PASTIERA di Rompyna.....	29
PASTIERA NAPOLETANA LUIGINA MADIA CELSI di Giulia Berlingieri.....	30
PINOLATA di Raffy	31
PIRICCHITTUS FRITTUS di Isolachenonc'è.....	31
PIZZA DI CILIEGIE di Paola Balestrini	32
PIZZA DI FRAGOLE di Rosaria Rubino	33

RAVIOLE BOLOGNESI di Rita Mezzini	33
ROTOLO di Anny	35
Variante di Rompyna	35
SBRICCIOLATA DI CIOCCOLATO di GÌ.....	36
SBRICCIOLATA DI MELE di Adriana e MarinaB	36
SBRICCIOLATA DI RICOTTA E PERE di Sofia	38
SCARCELLE di Arnold	38
SHORTBREAD BARS di Chandra	39
SHORTBREAD di La Stefi.....	40
shortbread alle noci	40
shortbread al burro salato.....	40
TARTELLETTE AL MASCARPONE E CAMELLO SALATO di Rossanina.....	41
TARTELLETTE CON CREMA AL MANDARINO E FRAGOLINE DI BOSCO di Elisabetta Cuomo	41
TARTELLETTE AL CIOCCOLATO di Quack	43
TORRONATA di Babette	44
TORTA CIOCCOCUBO di Daniela	45
TORTA CON CREMA DI LIMONE di Susanna	45
TORTA CON CREMA E FRUTTA DI STAGIONE di Marinora.....	46
TORTA DELLA NONNA di Marzia@	47
TORTA DELLA NONNA di Romina.....	47
TORTA DELLO ZIO di Vippi	48
TORTA DI AMARETTI di Maria Rita Ioppo.....	48
TORTA DI MANDORLE TOSTE di Silvietta.....	49
TORTA DI MELE di Monimar	49
TORTA DI MELE ALLA CREMA di Rossella S.....	50
TORTA DI MELE E CREMA di Amarillina	51
TORTA DI MONTEVECCHIA di Giuliana	51
TORTA DI RICOTTA di Paola Balestrini	53
TORTA DI RISO di Martina Pisa.....	54
TORTA DI RISO IN PARADISO di Amarillina	54
TORTA LIMONA di Concettina	55
TORTA LINZER di Giulia Pignattelli	56
TORTA LINZER di MarinaB.....	57
TORTA LINZER di Rita Mezzini	57
TORTA OSIRIS di Stefy73	58
TORTA ROLLER di Arnold	59
TORTELLINI DI MARMELLATA di Manduk	60
TORTINE DI PERE di Arnold.....	60
TORTINE DI PERE 2 di Arnold	61
TORTINE FARCITE AL LEMON CURD di Maffo	62

VALCHIGLIE di Giulia Berlingieri.....62

Tartellette, Frollini e Dolci di Pasta Frolla

APPLE PIE di Manduk

pasta:

2 tazze e mezza di farina
 3/4 tazza di burro
 1/2 cucchiaino di sale
 1/3 acqua gelida
 1/4 tazza di zucchero

ripieno:

6 mele medie (3 golden, 3 granny smith)
 2 cucchiai di farina
 4 cucchiai di succo di limone
 1 cucchiaino di cannella
 1/8 cucchiaino di noce moscata
 1/4 zucchero bruno
 1/4 zucchero bianco



topping:

1 cucchiaio di zucchero
 1 cucchiaino cannella
 3 cucchiai latte

Mescolare mele a dadini con tutti gli ingredienti del ripieno e mettere in frigo. Preparare la pasta come una frolla: farina, zucchero e sale miscelati. Poi unire burro a pezzettini e con un coltello o una spatola rigida intriderli bene con la farina. Quando si formano dei bricioloni mettere poco a poco l'acqua freddissima e velocemente fare una palla. Chiudere nella pellicola e mettere in frigo per 30 min. Stendere la pasta in due dischi. Mettere il primo su uno stampo di alluminio usa e getta coperto di carta forno, riempire con le mele scolate del loro liquido. Coprire con l'altro disco e sigillare bene i bordi. Fare dei taglietti e un tondino al centro per fare uscire il vapore. Spennellare con il latte e spolverizzare di zucchero mescolato a cannella. Cuocere a 200 gradi per 40 minuti.

Far intiepidire 30 minuti a temperatura ambiente, servire con una pallina di gelato alla vaniglia!

BISCOTTI ALLA CANNELLA di Gea

100 g di farina 00
100 g di farina di riso
100 g di zucchero semolato
80 g di burro
1 uovo intero
cannella q.b. (io ne metto un bel cucchiaino)

sciogliere il burro. mettere tutto nel mixer e impastare. stendere la pasta di circa mezzo cm e tagliare i biscotti e infornare a 180 g per una decina di minuti.

se si vuole, da cotti, ricoprire con glassa di zucchero fatta con zucchero al velo e un albume.

BISCOTTI DA COLAZIONE AL MUESLI di Moka

450 g di farina 00
50 g di farina integrale
150 g burro freddo a tocchetti
200 g zucchero scuro (o anche normale)
1/2 bustina di lievito o 1 bustina di ammoniaca

2 uova
2 cucchiaini di polline (facoltativo)
2 cucchiai di semi di zucca tostati (o altri semi)
4 cucchiai di muesli misto
1 cucchiaino di essenza alcolica di vaniglia o i semini di una stecca di vaniglia
1 pizzico di sale



Mescolare le due farine con il lievito e il sale, aggiungere lo zucchero e il burro e lavorarli assieme sino ad ottenere una sorta di briciolone. Aggiungere le due uova e la vaniglia, mescolare bene, e aggiungere poi il polline, i semi di zucca, il muesli eventualmente un po' di latte se l'impasto risultasse troppo secco. Lavorare poco, come fosse una frolla, dare la forma di un salsicciotto, avvolgere nella carta stagnola e mettere in frigo perché dato che l'impasto risulterà leggermente morbido, il burro dovrà rapprendersi e questo agevererà il taglio e farà risultare i biscotti più fragranti. Con questa dose vengono fuori due salsicciotti, uno l'ho messo in frigo l'altro in congelatore, così tra qualche giorno, quando i primi saranno finiti, posso tirar fuori direttamente l'impasto e tagliarlo a fette così com'è congelato e infornare i biscotti.

Tolti dal frigo, si tagliano a fettone e si mettono sulla placca da forno.

Forno a 180°, io ho usato il ventilato, 15/18 minuti, dipende dallo spessore, ma basta che si dorino un po', e poi sfornare.

BISCOTTI DI FROLLA SEMI-MONTATA di Mari M.

le proporzioni sono circa quelle di una frolla, ma è "parzialmente montata", si stende con il mattarello.

250 g farina
125 g burro
100 g zucchero
1 uovo
1 pizzico di sale

cottura: 180°C per 20' per una
crostata,

10-12' per i biscotti.

la frolla è semimontata perché prima
si montano a crema (almeno 7-8')
burro e zucchero.

farina a fontana + pizzico di sale.
si inizia ad amalgamare l'uovo a
formare

una piccola pastella al centro della fontana.

dopodiché si mette il composto di burro e zucchero, sempre al centro della
fontana,

e si lavora con le mani molto velocemente.

- oddio, magari voi la frolla la fate già così... -

le foto sono un po' così così ma le ho fatte al volo - in ufficio, prima della loro
consegna - ad una delle due scatole preparate.



BISCOTTI DI PIERO di Arnold

300 g farina 0
200 g farina 00
200 g zucchero
100 g olio di semi di arachide
2 uova
buccia grattugiata di limone
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito
1 pizzico di bicarbonato
1 pizzico di ammoniaca per dolci
50 g di latte
2 cucchiaini di noccioline tritate
(facoltativo, ma sono così buone)



Setacciare le farine miscelarvi le nocciole, il lievito, il bicarbonato,

il sale,
lo zucchero, la buccia gratt. del limone, l'ammoniaca (praticamente unire tutti gli ingredienti secchi) fare la fontana ed aggiungervi le uova , il latte e l'olio.

Impastare come per una pasta frolla.

Fare dei filoncini e tagliare dei bastoncini.

Porre in forno ben distanziati, perché aumentano di volume.

Forno già caldo a 180° circa per 20 m. circa.

Li ho chiamati così perché dopo varie prove sono riuscita a trovare la ricetta che piace a mio marito.

BISCOTTINI ALLA CREMA di Amarillina

500 g farina 00

250 g di burro freddo a pezzetti

250 g di zucchero

3 tuorli

se serve anche un albume o un goccio

di latte. Impasti velocemente, poi dividi l'impasto in due e sulla spianatoia verso

1-2 cucchiari di cacao , impasti una palla

lì sopra in modo da assorbirlo e da ottenere un effetto marmorizzato.

Metti le due pallette in frigo almeno

30 min.

CREMA AL LIMONE:

2 rossi

500 g latte

1 scorza di limone grattugiata

1 limone, il succo

70 g zucchero

70 g farina

fai bollire il latte con la scorza di limone, intanto monti rossi e zucchero, poi unisci il succo di limone. Versi poi il latte sull'impasto e rimetti tutto sul fuoco, poi unisci la farina setacciata e cuoci 10 min o fino a quando si rapprende



CREMA AL CIOCCOLATO:

fai sciogliere un po' di cioccolato in un pentolino con del latte (sempre circa 1/2 litro), unisci un po' di zucchero, poi della fecola, vado ad occhio, non ti so dare dosi più precise, fai addensare.

più è densa, meno i biscotti si spatasciano.

Riprendi le frolle, fai dei cerchi, metti un po' di crema al centro e copri con un altro disco.

Chiudi bene per non fare uscire la crema.

Cuoci 20 min a 180, sono più buoni freddi

BOCCONOTTO di Arnold

Pasta frolla:

500 g farina 00

5 uova

250 g zucchero

250 g burro

1 bustina di lievito

sale

Ripieno

Crema

½ l. di latte

150 g di zucchero

3 tuorli

50 g di farina

buccia di limone

amarene sciropate



Far fondere il burro. Unirlo alle uova mescolando, aggiungere lo zucchero, e il sale indi la farina con il lievito. Impastare fino ad avere una pasta compatta. La pasta tende a rimanere morbida, occorre porla in frigo per farla riprendere.

Intanto preparare la crema pasticcera.

In un pentolino sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata, unire la scorsa di limone.

Aggiungere a filo il latte, sempre mescolando in modo da non formare grumi.

Portare il pentolino sulla fiamma e far cuocere, sempre rimestando, fino a che non prende bollore; far cuocere per qualche minuto. Far raffreddare la crema ottenuta.

Riprendere la pasta e dividerla in 2.

Stendere due dischi, uno più grande per rivestire una teglia da 26 cm: compresi i bordi (devono essere alti per contenere tutta la crema), ed uno più piccolo da fare da coperchio.

Imburrare la teglia ed infarinarla.

Posizionare la pasta e versarvi la crema, livellarla e a intervalli regolari posizionare le amarene. Coprire con il secondo disco di pasta.

Infornare in forno caldo 160-180° per circa 1 ora.

Quando è freddo dare una spolveratina, in modo decorativo, di zucchero a velo

CASSATA AL FORNO di Cindy

Finalmente sono riuscita a fare una cassata al forno degna di tale nome. Non è difficile da fare ma ho imparato (sempre a quel famoso corso) che la frolla della cassata al forno non ha burro ma strutto.

Allora se volete cimentarvi in questo dolce vi metto le dosi per una teglia da 26cm:

lo stampo **deve** essere "vissuto" (oliato e messo al forno a bruciare) affinché la frolla non si attacchi.

ingredienti:

500g farina 00

175 g strutto

175 g zucchero

1 uovo intero

50g di acqua o latte o miele

2g di ammoniaca

vanillina

1/2 bustina di lievito

vanillina una bustina

scorza del limone grattugiata.



Per la farcia (che consiglio di preparare il giorno prima facendo eventualmente sgocciolare per bene la ricotta): 600g di ricotta di pecora, 300 di zucchero (oppure a proprio gusto), scorzette di arancia candite a pezzetti e cioccolato in gocce.

Frullare la ricotta con lo zucchero e poi unire canditi e cioccolato.

Per chi è Ken munita mettere prima tutti i liquidi con lo zucchero e mescolare a velocità 1 affinché gli ingredienti sono amalgamanti, quindi aggiungere in un colpo tutta la farina e aumentare a vel. 2 e poi a 3 finché non diventa un tutt'uno.

lasciare riposare per mezz'ora, dividere l'impasto a metà e stendere la prima parte per foderare la teglia, mettere la farcitura di ricotta e ricoprire con l'altra metà

Infornare in forno caldo a 180/200 gradi per circa 30 minuti.

Sformare appena freddo e cospargere di zucchero a velo.

CASSATA AL FORNO di Elisabetta Cuomo

Frolla:

400 g di farina

80 g di acqua fredda

140 g di strutto

130 g di zucchero a velo

arancia e limone grattug.

2 g di cannella

2 g di ammoniaca

pizzico di vanillina.

Impastare come una comune frolla, lavorando velocemente.

Tenere in frigo per 6 ore.



Crema di ricotta: 600 g di ricotta di pecora asciutta, 200 g di zucchero semolato, 1 bacca di vaniglia, 50 g di gocce di cioccolato fondente

Mescolare la ricotta con lo zucchero e la bacca aperta a metà, tenere in frigo per 6 ore minimo.

Setacciare 2 volte la ricotta e aggiungere le gocce di cioccolato.

pan di Spagna: 6 uova, 150 g di farina, 120 g di zucchero, vanillina.

Montare le uova a schiuma per 15 minuti, aggiungere la farina setacciata col cucchiaino, versare in una teglia quadrata di 26 cm o una rettangolare e cuocere per 20/25 minuti.

Stendere la frolla a 1/2 cm e foderare una teglia a bordi alti svasati, tagliare il pan di Spagna a fette e foderare il fondo con quest'ultime, versarvi la crema di ricotta e chiudere con un disco di frolla. Infornare per 40 minuti a 170°. Far raffreddare e sformare girando la teglia, spolverizzare con zucchero a velo.

CHIFFELETTI di Cansado

300 g farina 00
 250 g burro
 125 g zucchero
 125 g farina di noci (o nocciole)
 3 tuorli
 vaniglia o acqua di rose o di
 fiori d' arancio
 zucchero a velo

Impastare il tutto, fare una palla e tenerla in frigo almen un' ora.

Dividere l'impasto in due e poi i due pezzi in due ecc. fino a raggiungere

64 pezzi. Con ogni pezzo fare una lunetta,

Cuocere in forno a 160 gradi non più di 15 minuti (non devono prendere colore).

Aspettare che si raffreddino prima di maneggiarli.

Cospargerli di zucchero a velo e metterli a strati in una scatola di latta. Migliorano col tempo.



CIAMBELLE di Rucioletta

1kg di farina 00
 400 g di zucchero
 400 g di strutto o burro
 4 uova intere + due tuorli
 scorza di limone
 2 vanelline
 cannella
 2 b. lievito per torte
 zucchero a velo e marmellata per guarnire

fare una frolla con tutti gli ingredienti senza lavorarla tanto, stendere la sfoglia di spessore 2,5-3 mm tagliare con le formine tagliapasta una grande

e una piccola, cuocere in forno caldo circa 160 °C per 15-20'. lasciare sfreddare, mettere un po' di marmellata al centro della ciambella grande e incollarci quella piccola. spolverizzare con zucchero a velo.



CIAMBELLINE di Daniela (Ricetta originale di Tiziana)



Ingredienti: 250 g di farina + farina per la spianatoia, 1 uovo grande (ovvero 1 normale e 1 tuorlo), 100 g di strutto, 75 g di zucchero al velo, 1/2 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina, 1 limone grattugiato, marmellata q.b.

Fatta la fontana sulla spianatoia, impastare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto morbido, tipo pasta frolla. Lasciar riposare in frigo e intanto preparare gli attrezzi: le teglie rivestite di carta forno, la macchina per fare la sfoglia da usare al 1° grado, quello che dà la sfoglia più grossa, le formine per le ciambelle, una da 5 cm di diametro e un'altra da 2 cm (per il buco della ciambella). Io avevo anche delle formine a stella e a cuore e le ho usate ma possono bastare anche quelle tonde. Tirare la sfoglia con la macchina e ricavare circa 120 ciambelle da 5 cm di diametro. Sulla metà esatta di esse posare la formina da 2 cm per ottenere il coperchietto. È superfluo dire che devono essere in numero uguale alle basi? Sì, è superfluo, quindi manco ve lo dico. Impastare gli inevitabili ritagli fino al completo utilizzo della pasta. Posare le ciambelle con e senza buco sulle teglie. Accendere il forno portandolo a 170°. Infornare le ciambelle e diminuire la temperatura a 150°. La cottura dovrebbe durare al massimo 10', ma è necessario tenere sotto controllo le creature tutto il tempo. Appena sono dorate devono essere tolte! Sforarle e metterle a sfreddare sulla gratella. Ps. Le ho cotte per circa un quarto d'ora a 170° . A cottura ultimata, spalmare con delicatezza del ciambelle senza buco con della marmellata di gusto a piacere, coprirle con le corrispondenti parti bucate, spolverizzare di zucchero al velo e conservare in scatole di latta. Sono molto gustose, adattissime da servire col tè, anche eleganti d'aspetto, se vogliamo. Come potete vedere dalla foto mi sono dimenticata di mettere lo zucchero a velo ... ma vi posso assicurare che erano buonissime!

CIAMBELLINE di Isolachenonc'è (I dolcetti della mia mamma)

1 kg di farina
500 g di zucchero
la scorza grattugiata di 4 limoni non trattati, possibilmente appena colti
10 g di ammoniaca
250 g di burro
10 uova intere
mezzo bicchiere di latte
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

Per la cappa:
2 albumi
Zucchero q.b.

Su un ripiano, versare la farina, lo zucchero e la scorza dei limoni; fare il pozzetto, unire le uova e il burro a tocchetti, poi tutti gli altri ingredienti e lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare una palla e lasciar riposare un quarto d'ora.

Su un ripiano infarinato, stendere la pasta in una sfoglia di mezzo centimetro o poco più di spessore e dare la forma desiderata utilizzando formine a cuore, a stella ecc.

Spennellare le ciambelline con due albumi montati a neve, cospargerle di zucchero e

disporle in una teglia non unta distanziate di circa 3 cm.

Cuocere in forno già caldo a 200 gradi per circa un quarto d'ora o finché sono dorate.

CORNETTI DI PASTA FROLLA ALLA MARPELLATA di Maria Cristina

Frolline con la marmellata di ciliege fatte ritagliando

la pasta frolla, ben tirata col mattarello, in tanti triangolini. Si mette un pochino di marmellata e poi si arrotolano dalla base verso la punta. Si spennellano col tuorlo mescolato con un po' di latte. Si cuociono

in forno a 180° per circa 12-15 min.

fino che sono colorite.



DOLCE D'ORIENTE di Maria Rita Ioppo

Lo facevo spesso per la merenda a scuola delle bambine, tagliato a fette si conserva abbastanza a lungo in una scatola di latta o in frigorifero, perciò la dose è notevole ma si può ridurre in proporzione.

Pasta frolla

g 2500 farina 00

g.250 zucchero

g.100 di sugna o burro (a me piace di più il burro)

3 uova

sale un pizzico

Ripieno

marmellata

mandorle tritate

cioccolata a pezzetti

scorza grattugiata di un'arancia

le dosi sono a piacere

Procedimento:

Impasto brevemente la frolla e la metto in frigorifero a riposare per un'oretta.

Preparo gli ingredienti del ripieno.

Stendo la frolla alta circa un dito, dando forma rettangolare (con questa dose vengono cinque/sei sfoglie). Stendo la farcia, arrotolo come fosse uno strudel e metto sulla teglia.

Cuocio in forno finché la frolla è dorata.

Viene bene anche con la farcia di sola marmellata di fichi (meglio se fatta in casa).

FROLLE NAPOLETANE di Rosann@

poi ci sono le famose sfogliatelle frolle napoletane

frolla: farina 500, zucchero 200, latte 200, buccia di limone, 1 tuorlo, in cucchiaino di lievito

solito procedimento x la frolla, poi si stende col matterello a circa mezzo cm, si ci versa il ripieno (uguale a quello x la sfogliata riccia) a mucchietti distanziati, si copre piegandoci sopra la frolla (hai presente x fare i ravioli?), si taglia con un bicchiere rotondo e s'infornano

ah, il ripieno si fa così: acqua mezzo litro, semolino 150g, ricotte 250g, zucchero 250g, 4 uova, scorzette d'arancia candite a pezzettini

si cuoce il semolino tuffandolo nell'acqua che bolle, lo si fa intiepidire e si ci versano tutti gli altri ingredienti

fredde, le sfogliatelle si cospargono di zucchero al velo

FROLLINI di Moka

La ricetta che ti do è la base, io ne faccio quantità enormi che poi divido a mucchietti aromatizzandoli in diversi modi (gocce di cioccolato, frutta secca, cacao, arancia e limone, cocco, zenzero)

FROLLINI - Ricetta base

1kg di farina

6 uova intere

400 g di zucchero

250 g burro

1 pizzico di sale

1/2 busta di lievito

vaniglia

(1/2 bicchiere di latte all'occorrenza se l'impasto è troppo duro)

lavora burro e zucchero insieme, aggiungici anche la vaniglia.

quando ottieni una crema, aggiungi le uova e mescola bene.

aggiungi in fine la farina con il lievito ed il sale, fai un polpettone e metti in frigo per almeno 30min (di solito li faccio la sera prima) e poi la sera dopo li cuocio.

Taglia con nelle forme che desideri e poi cuoci a 170° per 15-20 min, dipende dalla dimensione dei biscotti (di solito li faccio piccolini) e comunque quando li vedi dorare tirali fuori.

P.S.

La ricetta originale prevedeva 500g di burro, ma a me i biscotti troppo burrosi non piacciono, l'ho quindi ridotto e se l'impasto risultava troppo duro aggiungevo un filo di latte

con aggiunta di nocciole tritate e due cucchiariate di crema di nocciole concentrata



con un rizoma di zenzero grattugiato fresco (abbondare pliz!) e granella di zucchero

con una tavoletta da 50g di cioccofuso e tre manciate di noci tritate



con uvetta



con abbondante estratto di vaniglia e glassa di zucchero a velo, succo di limone ed albume, oppure cioccolato semplicemente fuso



FROLLINI di Pina56

240 g di zucchero

240 di burro

2 uova

170 g di farina di riso

170 g di farina di mais

170 g di farina 00

1 cucchiaino di lievito per dolci

un pizzico di sale

Montare lo zucchero con il burro, aggiungere le uova,

un pizzico di sale, le farine con il lievito. Impastare stendere la pasta dello spessore desiderato tagliare con il tagliabiscotti, decorare con granelle colorate e cuocere a 180° per circa 10 minuti.



FROLLINI AI CEREALI di StefaniaDE

70g Farina integrale di grano

50g Farina di grano

40g Farina integrale di farro

30g Farina di mais

30g Farina di fiocchi di riso (fiocchi di riso tritati col macina caffè)

30g Farina di fiocchi di orzo (fiocchi di orzo tritati col macina caffè)

1 cucchiaino di Malto di riso

100g Zucchero di canna

100g di burro morbido

1 uovo intero

Agente lievitante : 1/2 bustina di lievito per dolci (carbonato acido di sodio)

Mescolare tutte le farine e lo zucchero di canna, fare la fontana sul tagliere, mettere il malto di riso e cominciare a sfregare con il burro morbido, poi aggiungere il lievito e l'uovo, impastare ancora velocemente per amalgamare. Fate un cilindro (così non si attacca al tagliere) con la pasta di diametro 3 cm e tagliate i biscotti spessi massimo 1 cm. Infornare nel forno già caldo a 180° per 15-20 minuti.

FROLLINI BICOLORE di Rompyna (Variante di biscotti morbidi trovati su kucinare.it)

500 g farina
200 g burro morbido
180 g zucchero
2 uova
25 g latte
1 cucchiaino raso di miele
1 bustina di lievito per dolci
2 cucchiaino di cacao amaro



Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Dividere l'impasto e aggiungere un cucchiaino di cacao amaro ad uno dei due.

Avvolgere in pellicola e mettere in frigo per un'oretta.

Formare delle palline di pasta, attaccare una pallina bianca e una nera continuando a manipolare l'impasto per formare una pallina più grande, disporre distanziati su una teglia con carta forno, avendo cura di tenere verso l'alto l'*attacco* dei due impasti, appiattire un po' ed infornare. Cuocere per circa 15 minuti (devono essere dorati).

Mettere a raffreddare su una gratella.

FROLLINI INTARSIATI di Quack

si fa la pastafrolla con la vostra ricetta abituale.

poi se ne "colora" una parte con il cioccolato si ritaglia un biscotto grande e all'interno di questo si ritaglia un altro biscotto più piccolo sagomato

con la stessa forma si ritaglia anche un biscotto nella pastafrolla scura.

poi con molta pazienza si sostituiscono mettendo all'interno del biscotto grande quello piccolo di cioccolato



FROLLINI RIPIENI di Rompyna (Variante ricetta trovata su kucinare.it)



Ingredienti:

500 g farina
200 g burro morbido
180 g zucchero
2 uova
25 g latte
1 cucchiaino raso di miele
1 bustina di lievito per dolci

Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Avvolgere in pellicola e mettere in frigo per un'oretta.

Formare delle palline di pasta, fare un incavo e mettere un cucchiaino di marmellata, chiudere



mettere distanziati su una teglia con carta forno, appiattire un po' ed infornare.
Cuocere per circa 15 minuti (devono essere dorati).

Mettere a raffreddare su una gratella.

KEG di Alibaba

Pasta frolla:
g 500 farina,
4 uova,
1/2 bustina lievito,
g 200 zucchero,
g 200 burro.

Ripieno:
g 600 pesche buone sbucciate e tagliate a pezzetti,
g 200 uvetta,
g 100 cioccolato fondente tagliuzzato.

Coprire la base di una teglia (col fondo mobile di cm 26 di diametro) di carta forno con poco più di metà di pasta, mettere dentro il ripieno, chiudere con l'altra pasta stesa con il mattarello (se ci riuscite). Cuocere in forno a 180°C per 45'. Servire il giorno dopo.



MACINE di Procacebruna (ricetta della confezione postata da Pinella)

Continua la mia produzione di biscotti dopo la scoperta di come si mantengano fragranti nelle scatole di latta, ieri ho fatto le macine, così ho provato anche lo stampino acquistato da

Ripaola un po' di tempo fa. Sono molto simili a quelle originali

500g farina
50g fecola
150g zucchero a velo
100 g burro e 100 g margarina(o 200g burro)
1 uovo
5 cucchiaini di panna liquida
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale



Lavorare il burro con lo zucchero al velo, aggiungere l'uovo e quindi la farina setacciata con il lievito, la vaniglia e un pizzico di sale. Aggiungerei anche della scorza grattugiata di limone oppure d'arancia. Infine, aggiungere la panna fresca. Lavorare sino ad ottenere una frolla e far riposare per una mezz'ora. Stendere in rotolini dello spessore di un dito e formo dei tarallini e infornare a 175°C per circa 15 minuti.

MELE COL VESTITO DELLA ZIA LELLA di Manduk

4 mele golden grosse o altre dolci
 200 g farina
 80 g zucchero
 80 g burro a pezzetti
 1 uovo e 1 tuorlo
 pizzico di sale
 pizzico di lievito per dolci
 2-3 cucchiaini di latte
 marmellata di mele cotogne (o prugne)



fare una pasta tipo frolla con farina, zucchero, burro e uova, pizzico di sale e di lievito (lasciare 1 bel cucchiaino di composto di uova per spennellare).

fare una palla di pasta e far riposare in frigo per 30 minuti, avvolta nella pellicola. Sbucciare le mele e pulirle con un cavatorisoli. Prendere la frolla e stenderla sottile circa 3-4 mm, ritagliando 4 quadratoni. Dagli avanzi irregolari ricavare dei cilindretti (tipo a forma di chiodo con la capocchia) e chiudere con cura il buchino sotto della mela (detto familiarmente a casa nostra "culetto": operazione indispensabile per non far uscire la marmellata)

riempire le mele con la marmellata. racchiudere per bene ogni mela in un fazzoletto di pasta frolla plasmandolo bene (non deve esserci fuoriuscita di aria), appoggiare sulla teglia da forno coperta da carta forno, spennellare abbondantemente con uova e latte e infornare a 180 gradi per 45 minuti (forno sopra-sotto) devono essere ben dorate, la pasta si gonfia leggermente.

MEZZELUNE ALLA CREMA E AMARENE di Chandra

Io vorrei aggiungere le mie mezzelune alla crema e amarene.

Basta fare una frolla, quella che vi piace di più, formare dei tondi con un coppapasta e riempirli con una crema pasticcera abbastanza soda e un cucchiaino di marmellata di amarene fatta in casa o un'amarena Fabbri con un pochino di sciroppo. Richiudere il fagottino, sigillandolo bene e infornare 10-15 minuti a seconda dello spessore della pasta. Con lo stesso metodo faccio anche quelli con ricotta di pecora, lavorata per bene con un pochino di zucchero, e gocce di cioccolato.

MILLIONAIRE'S SHORTBREAD di Lorella

175 g farina
 125 g burro
 50 g zucchero di canna (soft brown sugar)

Mettere la farina in una ciotola ed amalgamarla al burro morbido fatto a pezzettini. Quando avrà la consistenza di briciole aggiungete lo zucchero di canna e mescolate a mano fino a raggiungere un impasto abbastanza consistente tipo una frolla da crostata.



Stendete questo impasto anche aiutandovi con le mani su una tortiera media, preventivamente imburrata. Mettete in forno caldo a 190 per circa 20 minuti fino a leggera doratura.

Topping (copertura)

50 g burro
 50 g zucchero di canna (soft brown sugar)
 400 g latte condensato
 150 g cioccolato al latte

mettete il burro e lo zucchero in un pentolino antiaderente assieme al latte condensato e fateli andare su un fuoco medio mescolando in continuazione finché non raggiunge il bollore, abbassate la fiamma e mescolate per 5 minuti o finché il composto prende un colore dorato e inizia ad ispessirsi. Versatelo sulla base raffreddata e mettete a freddare, anche in frigo se avete fretta.

Sciogliete il cioccolato al latte al micro, bastano 10 secondi e poi mescolatelo finché ben sciolto e spalmatelo sulla torta una volta fredda.

Mangiate con moderazione, è molto dolce e provoca assuefazione...

'NTURCINATI di Rosann@



- farina 500g
- zucchero 200g
- burro 100g
- uova 3
- lievito 1/2 bustina
- marmellata a piacere qb

allora...

-si fa la solita fontana con la farina sulla spianatoia, si ci versano tutti gli ingredienti tranne la marmellata e si lavorano finché non si ha una palla omogenea

-si divide la palla in 2 e si pongono le 2 metà 15 min circa in frigo (sennò non si stendono bene)

-si stende una metà per volta, a rettangolo e non troppo sottilmente, si spalma di marmellata e si arrotola dal lato lungo

-si chiudono le estremità e si infornano i "salamoni" a 180° per circa 30 minuti

-si sfornano, si lasciano raffreddare 5 min e si tagliano a fette, tenendole un po' distanziate per permettere di raffreddarsi uniformemente

PASTICCIOTTI di Rosann@

e i "pasticciotti", altri dolci tipici napoletani ripieni di crema pasticcera e amarene, deliziosi

frolla: farina 300g, burro 150, zucchero 150, tuorli 3

con la frolla si foderano gli stampini appositi, si riempiono con crema pasticcera e si aggiunge qualche amarena sciroppata, si chiude con altra frolla, si fa qualche buchetto e s'infornano

PASTIERA DELLA NONNA CAROLINA di Eleonora

Kg. 1,2 ricotta
 ½ l. latte
 1 kg. di zucchero
 ½ kg di grano già lessato
 50 g. di strutto
 sale
 buccia di limone grattugiata
 250 g. di cedro e scorza
 d'arancia canditi
 10 uova intere + 5 tuorli
 3 bottigliette d'acqua
 di fiori d'arancio
 zucchero vanigliato 4 bustine
 Per la pasta frolla
 4 uova intere + 10 tuorli
 1 kg di farina
 700g di zucchero
 g. 400 di strutto.
 Buccia di limone grattugiata
 Vanillina 2 bustine



Fare cuocere per circa 20 min. il grano con 50 g. di strutto, ½ l. di latte, 1 pizzico di sale, la buccia di 1 limone grattugiata, e un po' d'acqua. Fare raffreddare. Passare la ricotta al setaccio, aggiungere lo zucchero e mescolare bene. Separare i tuorli dagli albumi, batterli bene a parte, e aggiungerli alla crema di ricotta insieme con l'acqua di fiori d'arancio, lo zucchero vanigliato, il grano e i canditi a pezzetti, e mescolare. Montare gli albumi a neve, e unirli al composto. Ungere con il burro le teglie, foderarle con la pasta frolla, versarvi il contenuto non superando la metà del bordo. Infornare a fuoco medio/basso per dieci minuti circa. Estrarre le torte, e sulla superficie disporre delle strisce di pasta frolla formando una grata. Infornare nuovamente e controllare la cottura (in totale circa 50 min).

Ovviamente con queste dosi vengono circa 3 pastiere, ma noi le abbiamo sempre fatte in quantità industriale, venivano scambiate con amici e parenti per Pasqua, altro che uova

PASTIERA di Maria Rita Ioppo

Pasta frolla

g 350 farina

g 150 zucchero

g 150 burro

1 uovo e un tuorlo

oppure

g 500 farina

g 200 zucchero

2 uova più un tuorlo

oppure

g 270 farina

g 115 zucchero

g 90 burro

g 45 sugna

4 tuorli

ripieno

1 scatola di grano /g 500 grano ammollato

g 500 ricotta

g 500 zucchero

mezzo bicchiere da vino di latte

10 tuorli (oppure 9tuorli e 4 albumi)

vanillina

g 100 di canditi misti (cedro, arancia, zucca gialla)

acqua millefiori

Procedimento

Cuocere il grano con un pizzico di sale, un pezzetto di burro, acqua per coprire di due dita il grano, cuocere a fuoco lento, quello in scatola è già cotto.

Si passa al setaccio, non tutto: lasciandone un poco intero, si passa al setaccio anche la ricotta, si stempera con il latte in un recipiente capace. Si uniscono lo zucchero e la vaniglia. Si incorporano un po' alla volta i tuorli ed eventualmente gli albumi montati a neve (la ricetta originale prevede solo tuorli ma a noi piace anche con meno tuorli e qualche albume). Infine si aggiungono i canditi e l'acqua millefiori.

Nel frattempo si è preparata e fatta riposare la pasta frolla, si foderà la tortiera, si versa il preparato, si dispongono le strisce incrociate (con delicatezza perché tendono ad affondare nel ripieno).

La cottura è delicata perché si rischia di scurlarla troppo oppure di lasciare troppo cruda la frolla, ognuno dovrà regolarsi secondo il suo forno. Nel mio forno a 180° e quando si è gonfiata e comincia a colorirsi abbasso e copro anche con un foglio di alluminio. Ci vogliono quasi due ore perché sia pronta. (meglio fare la prova stecchino).

PASTIERA di Marzia@

Ecco la ricetta:

Per la frolla ho usato la mia ricetta di famiglia, quella che usa sempre mia mamma stracollaudata e che non mi ha mai tradito:

350 g di farina

150 g di zucchero

150 g di burro

1 uovo

buccia di limone grattugiata

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di lievito...(no comment)

Far riposare il panetto in frigo da 1/2 ora a 1 ora...

Per il ripieno:

300 g di ricotta

300 g di zucchero (io ne ho messo anche un po' meno)

mezzo barattolo di grano

1 fialetta di aroma millefiori

2 bustine di vanillina

4 tuorli + 2 albumi

una confezione piccola di canditi (60 g)

latte 250 g

Prima ho fatto bollire il grano in 250 g di latte con 1 bustina di vanillina finché il latte è assorbito del tutto, poi lasciar raffreddare.

Poi ho mescolato la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere una crema liscia (mi sono aiutata con un goccio di latte).

Alla crema di ricotta ho aggiunto i 4 tuorli, il grano, gli aromi, i canditi e per ultimi gli albumi montati a neve fermissima.

Ho foderato il ruoto imburrato con la frolla ed ho versato dentro la crema, poi con i ritagli di frolla ho fatto gli intrecci ed ho rifinito il bordo.

Cuocere in forno per 1 ora circa a 160° ventilato.

Ps. ho usato come riferimento la ricetta di Lucia57, nel senso che la ricetta messa da me è esattamente la metà delle dosi che ha messo lei (tranne la frolla) e mi è venuto un ruoto da 28 cm



PASTIERA di Rompyna

Anche la pastiera napoletana ha una base di frolla, quindi ricetta sia.

La ricetta usata da mamma era una ricetta presa dalla confezione del grano cotto di-non-so-che-marca e modificata con il passare degli anni secondo le sue esigenze

Base:

350 g di farina
150 g di zucchero
150 g di strutto
3 tuorli
zucchero vanigliato
un pizzico sale

Ripieno:

- 500 g di ricotta
- 400 g di zucchero
- 250 g di grano per pastiera
- 200 g di cedro candito
- 50 g di burro
- 6 uova
- la scorza di un limone
- 1/2 litro di latte
- 1 bottigliina di fiori d'arancio
- cannella in polvere
- un pizzico di sale

Preparazione

Impastare la farina con lo zucchero (compreso quello vanigliato), lo strutto, 3 tuorli e un pizzico di sale. Lavorare la pasta fino a renderla omogenea, mettere in una pellicola e lasciare a riposare in un luogo fresco.

Preparare il ripieno mescolando il grano con il latte, un pizzico di sale, tre tuorli e cuocere finché il latte non è assorbito.

Lasciar raffreddare e unire gli altri ingredienti. Frullare il tutto (mamma frullava ma potete anche evitare il passaggio) con il *frull-immerscion* .

Stendere la pasta (tenendone un po' da parte) e foderare la teglia unta di burro, versare il ripieno e fare una "griglia" di pasta sulla superficie del ripieno. Infornare e cuocere fino a quando la pasta è dorata. Far raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

PASTIERA NAPOLETANA LUIGINA MADIA CELSI di Giulia Berlingieri

Carissimo Paul ogni promessa è un debito, eccoti la ricetta della pastiera della mia Nonna. giulia berlingieri

pasta frolla: 300 g. di farina, 100 g. di zucchero, 3 rossi d'uovo, 75 g strutto, 75g. burro;

grano: 150 g. di grano bagnato, 200 g. di latte, un cucchiaio di zucchero, mezza bustina di vainiglia; io uso il grano già cotto, in scatola, facendo le proporzioni

ripieno; 170 g. di ricotta, 120 g. di zucchero, 2 uova, 50 g, di canditi fra cedro, cocozzata e scorzetta d'arancia, acqua di fiori d'arancio o essenza (mezza fialetta), un pizzico di cannella.

crema pasticciera: 250 cl. di latte, 2 tuorli (uova piccole oppure 1 grande), 1 cucchiaio di farina, 100 g. di zucchero.

IN UN pentolino mettete i rossi d'uovo con lo zucchero e mescolate con energia fino ad ottenere uno zabaione soffice. Incorporate la farina, girando sempre nello stesso senso. Versate poi il latte in precedenza messo a riscaldare con un po' di bucce di limone e una stecca di cannella. Ponete sul fuoco e, senza smettere mai di mescolare, fate addensare la crema, per pochi minuti. Se dovesse impazzire frullarla con un frullatore ad immersione o fruste elettriche, lasciate raffreddare, continuando a mescolare perché non si formi una pellicina in superficie. Cuocete il grano già bagnato con il latte, la sugna, lo zucchero e la vainiglia per 4 ore a fuoco lento e lasciate riposare almeno 12 ore (conviene prepararle il giorno prima). Con il grano già pronto questo passaggio è da saltare. Con gli ingredienti indicati fate una pasta frolla in questo modo: amalgamare prima lo zucchero con lo strutto e il burro ammorbidito poi fare "fontana" ed incorporare la farina e infine i tuorli (Possibilmente con mani fredde.) senza maltrattare la pasta, fate solo pressione sull'impasto quel tanto che basta ad incorporare tutti gli ingredienti. Formate un pannello e lasciatelo riposare per un'ora. Nel frattempo lavorate la ricotta con lo zucchero per 10 minuti, aggiungete i tuorli d'uovo uno per volta, il grano e qualche goccia di acqua d'arancio, la crema, la cannella, i canditi a dadini Assaggiare e, se lo ritenete opportuno, aggiungete ancora un po' di essenza profumata. Stendete la pasta frolla su un foglio di carta oleata (tenendone da parte una certa quantità per la copertura) e ponetela in un ruoto, foderando anche il bordo laterale. Togliete con delicatezza la carta e versate il ripieno. Formate delle strisce con il resto della pasta e ponetele sul ripieno a mo' di griglia. Infornate per circa un'ora a fuoco moderato. (180°) Togliete la pastiera dal forno, lasciatela raffreddare e spolverizzatela di zucchero a velo. Non sformatela, ma servitela nel suo ruoto. La pastiera si può conservare anche una settimana.

PINOLATA di Raffy

quattro etti di farina
 due etti di burro
 200 g di zucchero
 due uova
 la scorsa di un limone
 1 bustina di lievito
 pinoli
 uvetta
 -crema pasticcera-



sbattere le uova con lo zucchero,
 metterci la buccia del limone
 grattugiata

il burro fuso e la farina con il lievito.

stendere un po' più della metà della pasta sulla teglia imburrata e infarinata,
 metterci la crema pasticcera come siete abituate a fare, io di solito faccio per
 questa torta una crema con quattro uova e ci va tutta.. sopra la crema mettere
 dell'uvetta se piace, e ricoprire il dolce con il resto della pasta, operazione un
 po' complicata, ma c'è il trucco, io mi infarino le mani per bene e la metto
 sopra a pezzi piccoli ben schiacciati con il palmo della mano, tanto poi non si
 vede il mosaico.. e sopra la pasta tanti pinoli, o mandorle o noci a seconda dei
 gusti personali o di quello che avete in casa

in forno per una ventina di minuti a 180°C

Il mio forno solitamente ha il turbo magari in quelli normali ci vuole un po' di
 più prova con lo stecchino.tenendo presente che in mezzo c'è la crema e che
 comunque rimane morbido.provare lo stecchino ai bordi, dove la crema non c'è

PIRICCHITTUS FRITTUS di Isolachenonc'è (I dolcetti della mia mamma)

10 tuorli + 2 albumi
 500 g di farina
 100 g di burro freddo a tocchetti
 1 pizzico di sale

Per la cappa (rivestimento):

500g di zucchero
 scorza di 2 limoni non trattati, possibilmente appena colti

Impastare gli ingredienti come per fare una pasta frolla e lasciare riposare
 l'impasto per circa mezz'ora. Formare dei serpentelli e tagliarli a pezzetti, o
 attorcigliarli in modo da formare un nodo.

Friggerli in olio ben caldo e farli sgocciolare su carta assorbente.

Mettere in una padella lo zucchero e cuocerlo finché fa le bollicine, quindi
 aggiungere la scorza dei limoni e subito dopo i pircichittus.

Togliere dal fuoco e mescolare finché lo zucchero rimasto attaccato ai dolcetti si sarà asciugato.

Distribuire sopra un vassoio e lasciar raffreddare. Servire tiepidi o freddi

PIZZA DI CILIEGIE di Paola Balestrini

500g di ciliegie snocciolate

5 cucchiaini di zucchero

cuocere per circa 15 min in una larga padella, poi lasciarle raffreddare e scolarle dal liquido che hanno rilasciato (da utilizzare per altre preparazioni, non buttarlo)

pasta frolla

500 g. di farina

200 g. di zucchero

200 g di burro

3 uova intere

fai la pasta frolla, avvolgila in pellicola trasparente e metti a riposare in frigo

crema pasticcera

1/2 l. di latte

6 rossi d'uovo

250 g. di zucchero

50 g. di farina



fare la crema e lasciarla raffreddare, quando è fredda prendi la pasta frolla e tagliala in due parti una più grande e l'altra un po' più piccola

stendi la pasta frolla con il matterello infarinando bene il piano di lavoro e ricavane un disco alto un mezzo cm, aiutandoti con il matterello foderi una teglia, riempi la pasta frolla con metà crema, cospargi la crema con le ciliegie, copri con la restante crema e poi tira sempre con il matterello un altro disco di pasta e copri il tutto, chiudi bene i bordi e

metti a cuocere in forno a 180C° per circa 40 m., quando si raffredda cospargila di zucchero a velo.

PIZZA DI FRAGOLE di Rosaria Rubino

(Foto realizzata da Stefanì in occasione di una variante-bimby con gli albumi)

Ho due ricette della pizza di fragole, io

uso la prima

pasta frolla

500 g di farina, 200 g di zucchero,

200 g di strutto, 3 uova intere

crema pasticcera

1/2l. di latte, 6 tuorli d'uovo,

250 g di zucchero, 50 g di farina,

la buccia di limone

500 g di fragoline di bosco, qualche

cucchiaino di zucchero



foderare la teglia con la pasta frolla,

fare uno strato di crema, coprire con le fragole lavate (meglio con vino bianco)

e messe a macerare per un po' in frigo con qualche cucchiaino di zucchero, un

altro strato di crema pasticcera e chiudere con un disco di pasta frolla.

Infornare a calore moderato per circa 40', sformare quando è fredda e coprirla

di zucchero a velo. L'altra è fatta allo stesso modo solo che dopo il primo strato

di crema si fa uno strato di savoiardi che si ricoprono con le fragole messe

sempre a macerare, un altro strato di savoiardi, un altro di crema e poi coprire

con un disco di pasta frolla.

RAVIOLE BOLOGNESI di Rita Mezzini

Ingredienti:

Per la pasta "simil frolla":

- 500g di farina 00
- 250g di zucchero
- 100g di burro fuso
- 2-3 uova (dipende dalle dimensioni)
- 1 bustina di lievito per dolci
- scorza di limone grattugiata
- un pizzico di sale
- latte per impastare solo se necessario

Per il ripieno:

- Marmellata di prugne 200g circa
- Mostarda bolognese 200g
- Uva sultanina già ammollata ed asciugata (una bella manciata)

Per la copertura:

- Zucchero semolato q.b
- Zucchero a velo q.b
- Liquore Alchermes q.b

Procedimento:

In una ciotola mescolate i due tipi di marmellata ed unite l'uvetta precedentemente ammollata ed asciugata e lasciate riposare.

Sulla spianatoia mettete la farina, fate la fontana, versate all'interno di essa gli altri ingredienti e lavorate velocemente fino ad ottenere un impasto sodo e non appiccicoso.

Il latte mettetelo solo se vedete che fate fatica ad impastare, al contrario se l'impasto dovesse risultare molto appiccicoso aggiungete un po' alla volta della farina fino a quando la consistenza è diventata giusta.

Lasciate riposare l'impasto per una mezz'oretta coperto .

Con il mattarello, poi, stendete l'impasto in un rettangolo dello spessore di circa mezzo centimetro e con uno stampino tondo o con un bicchiere, tagliate dei dischetti che farcirete nel centro con un cucchiaino di ripieno e poi chiudeteli.

Potete reimpastare velocemente i ritagli per ricavare altre raviole.

Attenzione!

- non eccedete con il ripieno, altrimenti tenderà ad uscire nella fase di chiusura della raviola.

- Per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura, sporcando la raviola, premere bene con i rebbi di una forchetta lungo i bordi della raviola. In questo modo otterrete anche una piacevole decorazione.

Mettete le raviole in una teglia da forno ben imburrata o ricoperta da carta da forno e cuocete in forno per 18-20 min a 180°C.

Di solito le raviole sono cotte quando risultano leggermente colorite in superficie.

Quando saranno fredde (per un risultato ottimale questa operazione andrebbe fatta il giorno dopo!), immergete velocemente la parte concava della raviola in una scodella contenente un po' di liquore Alchermes e subito dopo passatele nello zucchero semolato.

Disponete le raviole in un piatto capiente e cospargetele con lo zucchero a velo.

Fare lievitare per 30 min-1h e cuocere in forno a 180°C fino a completa cottura

ROTOLO di Anny

faccio sempre questo rotolo per i miei ragazzi e vi assicuro che è buono per la prima colazione:

400 g farina
 3 uova
 150 g burro
 100 g zucchero
 1 pizzico di sale
 una grattugiata di limone
 1 cucchiaino di lievito bertolini



fare la fontana unire gli ingredienti
 e impastare velocemente stendere la pasta
 con il mattarello e spalmare con marmellata
 io ho usata quella di mele

Fare un rotolo e mettere in uno stampo col buco e infornare a 180° per 30 minuti circa

eccolo: immaginatelo con una marmellata di fichi o di ciliegie

Variante di Rompyna

Ho fatto le dosi per due uova e in questo momento ci sono due rotoli (in versione ridotta) in forno

- uno con marmellata di amarene di mia suocera, più amarene che marmellata;
- uno con mele tagliate sottili e saltate in padella con un po' di burro, due cucchiari di zucchero e un goccio di cognac.



SBRICOLATA DI CIOCCOLATO di GÌ

300 farina
 150 burro
 150 zucchero
 3 rossi d'uovo (grandi)
 Scorza limone
 o farina autolievitante o mezza bustina lievito.
 preparo la frolla farcisco con nutella e sbriciolo
 altra pasta sopra .Fornetto ferrari a due per una
 ventina di minuti e zucchero a velo. DIVINA



SBRICOLATA DI MELE di Adriana e MarinaB

La ricetta originale è di MarinaB. Qui riporterò la riproduzione della sbriciolata di Marina preparata da Adriana e commentata da Marina stessa.



200 g farina
 150 g zucchero
 100 g burro
 1 cucchiaino lievito in polvere

2 uova
 200 g panna liquida
 1 jogurt bianco
 100 g zucchero di canna

Fare impasto con farina, zucchero, burro e lievito ... devono risultare delle briciolone (Marina: *tipo i grattini da fare in brodo*) ... versare 3/4 dell'impasto in una tortiera a cerniera (diam 24)

Commento di Marina a questa foto: ... le "briciole" dell'impasto dovrebbero essere un filo più grosse ... quasi come la sbrisolona



metterci sopra le mele sbucciate e tagliate a fettine sottili e versare sopra il rimanente 1/4 dell'impasto.

Non premete ... tutto deve risultare molto irregolare. Infornare a 180-200 gradi per 20 minuti ... nel frattempo mescolate con una frusta tutti gli altri ingredienti (panna, yoghurt, uova e zucchero di canna); passati i 20 min.

di forno estraete la torta dal forno e versateci sopra questo composto ...
 Commento di Marina a questa foto:
le mele devono essere più coperte dall'impasto, non si devono vedere .



infornate nuovamente per 40 minuti.

(180 gradi se ventilato ... 200 senza ventilazione)

ho messo anch'io la cannella sulle mele ed ho usato il forno tradizionale a 200°, ho rispettato i tempi scritti da Marina.

SBRICCIOLATA DI RICOTTA E PERE di Sofia (Ricetta di Rossella di Catania)

per il ripieno
300 g di ricotta fresca,
100 g di zucchero, 1 uovo intero, un
cucchiaino di farina di mandorle,
marmellata di pere

Per l'impasto
240 g di farina, 60g
di farina di mandorle, 1 tuorlo ,
200 g di burro freddo,
100 g di zucchero, 1/2
bustina di lievito, pizzico di
sale, cardamomo.



Amalgamare la ricotta con l'uovo lo zucchero, mescolare, aggiungere un cucchiaino di farina di mandorle.

Per chi ha il bimby mettere le farine il burro, il tuorlo d'uovo lo zucchero. il composto tenderà a formare una pasta a bricioloni..(deve venire così)

Imburrate e infarinate una tortiera da 24 cm cospargete la base con una parte di briciole fino a formare uno strato che formerà la base della torta. Deve rimanere un po' meno della metà del composto sbriciolato, avendo cura di lasciare 1 cm e 1/2 dai bordi. Qualche giorno fa ho fatto della marmellata di pere e cardamomo, così ho pensato bene di ricoprire la superficie di ricotta con questa marmellata, terminare con le altre briciole di pasta. Cuocere in forno a 180° per circa 50 minuti.

Io non ho messo la farina di mandorle e ho messo delle pere caramellate.

SCARCELLE di Arnold

Questo è un dolce che si prepara in Puglia per i bambini nel periodo pasquale.

1 Kg. farina OO
400 gr, zucchero
4 uova
200 g burro
2 tazzine circa di latte
scorza di limone grattugiata
2 bustine di lievito
2 pizzichi di sale
confettini colorati per decorare le ali e
la coda della colomba
mandorle per il becco
uvetta o chicchi di caffè per gli occhi



1 uovo sodo per ogni figura fatta
 coloranti alimentari per colorare l'uovo
 Dopo aver fatto rassodare l'uovo, farlo
 raffreddare e con un pennello dipingerlo usando il colorante alimentare scelto;
 se si usa un
 colorante in polvere lo si deve diluire in
 poche gocce d'acqua, se si usa quello liquido non diluirlo ma usarlo puro
 perché poi il guscio poroso tende ad assorbire il colore sbiadendolo. E' bene
 fare almeno tre mani di colore, facendo asciugare la prima mano prima di dare
 la seconda.

Impastare tutti gli ingredienti come per una classica pasta frolla.
 Dividere l'impasto in almeno 2 parti e dare la forma desiderata (colomba,
 coniglietto o cestino); mettere in conto che l'impasto cresce molto.
 Dopo aver dato la forma decorare le ali e la coda con il dorso di un coltello,
 posizionare la mandorla per il becco e l'uvetta per l'occhio, infossali un poco
 perché lievitando rischiano di staccarsi.
 Dall'impasto trattenere un po' di pasta da fare dei filoncini di pasta, 2 per ogni
 uovo.
 Al centro della figura fare un avvallamento dove si posizionerà l'uovo sodo e
 dipinto, posizionare i due pezzi di pasta a croce per fermare l'uovo.
 Inforna in forno già caldo a 180- 200° (come al solito dipende dal forno) per
 circa 30 min. (quando è ben dorata).

SHORTBREAD BARS di Chandra (Ricetta originale sito di Cenzina)

Ho lavorato a crema 480 g di burro
 con 500 g di zucchero; a parte ho sbattuto 4 tuorli con 1 cucchiaino di estratto
 di vaniglia, poi li ho uniti al
 burro e ho continuato a montare.

Ho setacciato 1½ kg di farina con 2 cucchiaini
 di
 lievito e ho aggiunto anche questi al burro. Ho
 impastato velocemente, ho diviso l'impasto in 2
 parti e l'ho fatto prima riposare in frigo un
 pomeriggio avvolto in pellicola (ma va bene 1
 ora) e poi l'ho tenuto in congelatore una ventina
 di minuti.



A questo punto ho rivestito 2 teglie rettangolari
 con carta forno e ho grattugiato l'impasto con una grattugia a fori grossi fino a
 ricoprire il fondo della teglia. Uno strato di impasto l'ho ricoperto con
 marmellata di uva fragola da me medesima prodotta, un altro con lemon curd.
 Ho ricoperto con un altro strato di impasto grattugiato e infornato a 180°
 finché non ho visto la crosticina ben dorata. (circa 30 minuti)
 Ho lasciato freddare, poi ho tagliato a quadratini.

SHORTBREAD di La Stefi

come promesso, anche se con un po' di ritardo. sono ricette di "piccoli spuntini tra amici".

ho fatto una teglia da crostata di shortbread alle noci (quella che sembrava una sbrisolona) e una teglietta di alluminio piccola di shortbread normali (quest'ultima con metà della dose che vi scrivo)



shortbread alle noci

100 g noci (io le ho rotte a mano schiacciandole in un sacchetto)
 100 g burro
 75 g zucchero
 175 g farina

bisogna sbattere burro e zucchero fino a farli diventare spumosi, poi aggiungere la farina e le noci mescolate. l'impasto sarà granuloso, metterlo in una teglia da crostata schiacciando un po' con le dita. in forno a 150° per 30 minuti, far raffreddare nella teglia.

shortbread al burro salato

330 g farina
 250 g burro salato
 85 g zucchero

mescolare velocemente (anche con il mixer, ma io ho fatto a mano tanto ho sempre le mani gelate) il burro freddissimo a dadini con la farina e lo zucchero. mettere in una teglia schiacciando un po'. in forno a 150° per 50 minuti. io poi l'ho tirata fuori subito dalla teglia, l'ho cosparsa di zucchero semolato, ho tagliato i bastoncini e ho fatto raffreddare.

TARTELLETTE AL MASCARPONE E CARMELLO SALATO di Rossanina

La stessa pasta frolla al cioccolato con sopra del mascarpone non dolcificato e uno strato di caramello salato (faccio un caramello normale e alla fine invece di aggiungere l'acqua metto della panna e un pizzico di sale. Uso un sale "dolce" come il fleur de sel di Guérande o il sale di Maldon)

Vanno farcite in giornata. Il caramello si può fare alcuni giorni prima, ma va conservato in frigo.



TARTELLETTE CON CREMA AL MANDARINO E FRAGOLINE DI BOSCO di Elisabetta Cuomo



Pasta frolla: 230 g di farina
 20 g di amido di mais
 70 g di strutto
 100 g di burro
 100 g di zucchero a velo
 1 tuorlo
 2 cucchiaini di latte freddo
 1 pizzico di ammoniaca
 1 pizzico di pan degli angeli
 limone grattugiato
 1 pizzico di sale
 " " di estratto di vanillina

Montare il burro morbido insieme allo strutto con lo zucchero, il sale, gli aromi, il lievito e l'ammoniaca per qualche minuto, aggiungere il tuorlo e il latte, amalgamare ed aggiungere la farina e l'amido setacciati, lavorare velocemente e raccogliere l'impasto e formare un panetto, tenere in frigo per 3 ore minimo prima di usarla o farla il giorno prima.

Stendere la frolla a 4 mm e rivestire delle formine piccole per tartellette (consiglio quelle antiaderenti) cuocerle a 160°/170° per circa 15 minuti, non farle colorire eccessivamente.

Crema chantilly al mandarino

250 g di latte

50 g di panna fresca

70 g di zucchero

3 tuorli

30 g di farina 00

15 g di amido di mais

estratto di vanillina o bacca in infusione

6 gocce di essenza di mandarino (oli essenziali)

oppure scorza di mandarino in infusione e grattugiata

Da aggiungere alla crema: 120 g di panna fresca montata e dolcificata o 100 g di mascarpone dolcificato ed ammorbidito.

Portare il latte e la panna ad ebollizione, versarlo in una casseruola dove avremo messo farina, amido, zucchero e tuorli mescolati benissimo, mettere sul fuoco e cuocere fino a che la crema non si addensi, mettere in freezer per 10 minuti, setacciare la crema al setaccio fine o lavorarla con una spatola per renderla liscia e senza grumi. Aggiungere l'essenza di mandarino e poi la panna montata o il mascarpone. Mettere la crema in una sacche a poche con bocchetta e riempire le tartellette di frolla e mettervi sopra le fragoline di bosco fresche (sconsiglio quelle surgelate) spolverizzare con zucchero a velo e metterle in frigo per 1 ora circa prima di servirle.

P.S. Acquisto le essenze di mandarino, arancia e limone sul sito www.essenzebova.com che ho conosciuto anni fa su Cucinait tramite il proprietario dell'omonima fabbrica di liquori ed essenze calabresi (Bova marina), sul sito ci sono alcune mie ricette di dolci fatti con il limoncello (i soliti) da lui richieste su Ci e lui per ringraziarmi mi spedì alcune essenze, da allora non ne riesco a fare a meno, sono naturali e profumatissime. Non le uso al posto delle scorze di agrumi ma solo per accentuarne l'aroma. Solo il mandarino lo uso senza aggiunta di bucce perché le trovo difficili da grattugiare.

TARTELLETTE AL CIOCCOLATO di Quack



per la pastafrolla (presa da A Tavola di maggio):

150 g di farina 00 (più 4 cucchiari)
 100 g di burro morbido
 50 g di zucchero a velo
 2 tuorli d'uovo
 1 pizzico di sale

procedimento pastafrolla:

lavorare le uova con il burro morbido
 aggiungere lo zucchero
 un pizzico di sale
 e poi la farina

tenere in frigo per 1 ora

al momento di toglierla dal frigo l'ho trovata mooolto bagnata e allora ho aggiunto altra farina fino a che non mi e' piaciuta stesa fine e poi fatte le formine bucate sul fondo

ho usato uno stampino a forma di fiore e l'ho piegato nel pirottino piccolo. fai attenzione a quando lo alzi (io ho usato una spatola per dolci) perché si rompono facilmente.

per la crema:

250 g di nutella
 100 g di cioccolato fondente
 150 g di panna fresca liquida

sciogliere la nutella (ho usato il MO) poi l'ho travasata in un pentolino a bagnomaria e ci ho aggiunto anche il cioccolato fondente facendolo sciogliere. una volta sciolto ho regolato la consistenza aggiungendo la panna. poi ho messo a freddare in frigo il tutto e l'ho montata tipo ganache

TORRONATA di Babette

è una vecchia ricetta ferrarese che ho da tanto tempo e che mi diede una ragazza di S. Agostino (FE)

Per la base gialla:

- 250 g farina
- 200 g zucchero semolato
- 80 g burro (appena ammorbidito, a pezzetti)
- 2 uova intere
- 1 cucchiaino colmo di lievito

mescola tutti gli ingredienti senza tante cerimonie,
viene una cosa a metà tra una frolla e un impasto per torta soffice.

Per la parte scura, sopra:

- 100 g mandorle spellate
- 100 g cedro candito
- 100 g cioccolato fondente
- 100 g zucchero
- 2 albumi a neve

Tutto nel mixer a parte gli albumi: tritare lasciando dei pezzetti che si possano sentire masticando, non troppo fine quindi, poi mescolare a mano incorporando gli albumi già montati a parte.

NOTA: meglio fare prima la parte scura, altrimenti quella gialla con il lievito potrebbe non gradire aspettare di essere infornata per il tempo in cui si prepara quella scura. Lo stampo che ho usato era poco più di un foglio A4 foderato con carta da forno bagnata e strizzata, ben adattata alla forma dello stampo. Versare la base gialla e sopra quella scura. Infornare a 180° per circa 40 minuti, verificando alla fine che la parte scura sia compatta ma non troppo secca. Appena tolta dal forno, bagnare abbondantemente con Mandorla Amara: lasciare freddare e se non è rimasta umida, ripassare con il liquore.
Si taglia a quadretti di 5 cm. Circa



TORTA CIOCCOCUBO di Daniela

Preparare della frolla al cioccolato con:
 250 g farina
 100 g zucchero a velo
 1 pizzico di sale
 2 cucchiaini di cacao
 200 g burro
 2 tuorli sbattuti con 1 cucchiaio di acqua

Dopo averla fatta riposare in frigorifero per almeno un'ora, cuocerla coperta con della carta forno e dei fagioli secchi a 180° per circa 20 minuti, togliere i fagioli e cuocere per un'altra decina di minuti.

Sciogliere circa 50 g di cioccolato fondente e spennellarlo sulla base di frolla (dopo averla fatta raffreddare un po').

Scaldare 250 ml di panna fresca, quando sta per bollire versarla su 250 g di cioccolato gianduia e 50 g di cioccolato fondente spezzettati. Mescolare bene e versare sulla frolla al cioccolato.



TORTA CON CREMA DI LIMONE di Susanna (Ricetta originale di Tiziana501)

La torta di ricotta invece è fedelissima alla ricetta, salvo le decorazioni di panna aromatizzata al limone, fatte con l'avanzo della confezione di panna.

Per la pasta frolla:
 200g. di farina, 120 g. di burro, 70 g. di zucchero, 1 tuorlo, 1 presa di sale, scorza di limone

Per il ripieno:

500 g. di ricotta, 150 g. di zucchero, 3 cucchiaini di succo di limone, scorza di limone, 4 fogli di gelatina, 3/8 l. di panna, 3 cucchiaini di vino bianco, 1 bustina di zucchero vanigliato



Procedete con l'impasto della frolla (non specifico i dettagli, in quanto sono quelli della classica frolla). Fatela poi riposare in frigo per due ore.

Accendete il forno. Sulla spianatoia infarinata stendete la pasta in due dischi di 26 cm. Di diametro.

Cuoceteli in forno caldo sulla placca imburata a 190 gradi per 10-12 min. Dividete uno dei due dischi in 12 parti uguali.

Mescolate la ricotta con lo zucchero semolato, lo zucchero vanigliato, il succo e la scorza di limone. Riscaldare il vino bianco e scioglietevi i fogli di gelatina precedentemente ammollati in acqua fredda. Montate la panna ben soda. Incorporate la gelatina e la panna nel composto di ricotta. Adagiate il disco intero di pasta all'interno di uno stampo a cerniera e foderatene il bordo con carta oleata. Versatevi la crema di ricotta e livellatela.

Mettere la torta in frigorifero a rassodare.

Toglietela dallo stampo, levate il bordo di carta oleata e ricopritela con il disco suddiviso.

Spolverizzate di zucchero a velo.

Nota:

alla crema di ricotta si possono unire anche pesce o albicocche in scatola oppure frutta fresca (lamponi, fragole o ciliegie).

TORTA CON CREMA E FRUTTA DI STAGIONE di Marinora (Ricetta originale di Cristina Rossetti)

Per la pasta frolla:

g 250 farina

g 200 burro

2 tuorli

100 g zucchero a velo

un pochino di sale

Fare la frolla e farla riposare un giorno in frigorifero. Foderare uno stampo con la frolla, coprirlo con carta forno o carta di alluminio e coperto con riso o fagioli secchi. In forno a 180° per 30 – 45 minuti. Poi si toglie dal forno, si leva il peso e la carta e si rimette in forno per altri 10 minuti.

Per la crema al limone: (dose per una tortiera da 30 cm.)

6 cucchiaini di maizena

6 cucchiaini di farina

g 270 di zucchero

g 530 di acqua

4 tuorli

3 limoni (succo e scorza)

In una pentola maizena, farina, zucchero, acqua, si sbatte con una frusta, si aggiunge la scorza del limone grattugiata e il succo del limone. Mettere sul fuoco, girare con la frusta, si deve ispessire, se serve aggiungere acqua, o limone o zucchero. Deve perdere il sapore di farina. Si toglie dal fuoco, si aggiungono i tuorli e si lascia in caldo.

Si sforna la crosta e ci si versa la crema. Si taglia la frutta a fettine. Quando la crema è fredda si decora con la frutta.



la ricetta della crostata proviene dal corso di cucina che frequento abitualmente della scuola "Cuoche per caso"

TORTA DELLA NONNA di Marzia@

(versione monoporzione)

Pasta frolla (ognuno ha la sua ricetta)

Nel frattempo che riposa in frigo
preparare la crema pasticcera
(anche qui ognuno ha la sua
ricetta...);

io la faccio così:

4 tuorli

100 g zucchero

1 cucchiaino di scorza di limone
grattugiata

30 g farina

500 ml latte

vanillina

Mescolare i pinoli alla crema
pasticcera

ritagliare dei dischi di pasta frolla e

metterli negli stampini imburrati e infarinati; dopodiché riempirli di crema.

Sbriciolare sopra la crema la pasta frolla.

Infornare a 180° per 30 minuti (dipende dal forno che avete..)

Quando sono raffreddate spolverare con lo zucchero a velo



TORTA DELLA NONNA di Romina

Per la pasta frolla: 300 g Farina - 150 g burro - 150 g zucchero a velo - 1 uovo
e 2 tuorli - scorza di un limone grattugiata.

Per il ripieno: 230 g acqua - 3
cucchiai di succo di limone - 2 limoni
non trattati - 2 tuorli - 230 g di
zucchero - 25 g di farina - 50 g di
panna.

Impastare la pasta frolla e metterla a
riposare in frigo.

Per la crema :ricavare delle scorzette
dai 2 limoni e fatele bollire con lo
zucchero nell'acqua per 15 minuti a
fuoco

basso e filtrare. Montare i tuorli

versando poco a poco lo sciroppo ancora caldo,quindi unite la farina e
mescolate. Cuocete la crema a fuoco basso,quando sarà addensata fatela
raffreddare. Aromatizzare con i

3 cucchiaini di succo di limone la crema e aggiungere la panna montata.

Per decorare una bustina di pinoli-zucchero a velo.

Ricavare 2 dischi di pasta frolla e metterne 1 in una teglia imburrata,versare la
crema e spargeteci sopra dei pinoli,coprire con il 2° disco di pasta frolla,far
aderire bene i bordi e cuocere a 180° per 30 minuti. Decorare con zucchero a
velo e pinoli.



TORTA DELLO ZIO di Vippi (O crostata di melograni)

però la dedica è d'obbligo perché l'idea me l'aveva data mio zio Fabrizio, l'aveva assaggiata in un ristorante sui Colli e ne era rimasto entusiasta, così mia zia ed io abbiamo sperimentato fino a trovare la combinazione ideale. Mannaggia, mi sembra siano passati secoli da allora, sembra addirittura un'altra vita.. sono cambiate così tante cose, lo zio non c'è più, i bimbi sono diventati grandi..

Ma torniamo a noi. La base è di pasta frolla cotta in bianco (ricetta Etoile, 1100 g di farina, 100 g farina di mandorle, 600 g burro, 400 g zucchero a velo, 160 g di uova intere, sale, aroma di vaniglia. Montare nella planetaria il burro con lo zucchero, aggiungere le uova e poi le farine. con qs dosi vengono 4 basi oppure tre crostate), poi c'è uno strato di crema (per 1 litro di latte 100 g di zucchero, 100 g di farina, 4 tuorli, 1 bustina Leone, scorza di limone grattugiata). Uno strato bello abbondante di chicchi di melograno, poi spennellare con il tortagel. Facilissima ma di grande effetto, è notevole il contrasto tra il dolce della base e l'aspro del melograno, semplicemente deliziosa!

TORTA DI AMARETTI di Maria Rita Ioppo (Ricetta originale di Chiara, un'amica di mia figlia)

pasta frolla
g 250 d farina
g 120 zucchero
1 uovo intero
g 100 burro
poco lievito per dolci
1 bustina di vanillina

ripieno
g 250 ricotta
g 100 amaretti
g 100 zucchero
1/2 bicchiere liquore all'amaretto.

Impastare la frolla e tenere in frigo un'ora circa

Impastare gli ingredienti del ripieno, gli amaretti devono essere sbriciolati.

Dividere la frolla in due parti di cui una un po' più abbondante dell'altra, con la parte maggiore foderare la teglia rivestendo anche i bordi. Riempire con il ripieno. Prendere il passaverdura a fori larghi e passare il resto della frolla sopra la torta coprendo il ripieno. Infornare a 180° per 45' circa.

TORTA DI MANDORLE TOSTE di Silvietta (del bisnonno Getulio)

Si prepara la base con una frolla fatta con:

500g di farina 00
180g di zucchero
150g di burro
1 bustina di lievito per dolci
2 uova

Si stende e la si usa per foderare una tortiera imburrata e infarinata.

Per il ripieno:

150g di mandorle sbucciate
175g di zucchero
1 uovo e 1 tuorlo
125g di burro
2 cucchiaini di rum
20g di caffè macinato
20g di cacao amaro
mezza bustina di vanillina

125g di farina

latte

1 cucchiaino di lievito per dolci

Si mettono a tostare le mandorle nel forno a 180°, finché non prendono un colore nocciola scuro. Si tritano finissime insieme allo zucchero. Si aggiungono le uova, quindi il burro fuso e si amalgama. Si uniscono rum, caffè, cacao e vanillina, e quindi la farina setacciata col lievito. Si lavora aggiungendo il latte necessario ad ottenere un composto abbastanza morbido, da versare nella tortiera foderata di frolla.

Si inforna 45min a 180°.



TORTA DI MELE di Monimar (Postata da Magda)

La torta di mele al MO di Monimar è stata messa?

Non mi è parsa di vederla in questo enorme topo, mi sembra che l'impasto sia quello di una frolla montata.

125 g di burro

90 g di zucchero

2 uova

150 g di farina

1/2 cucchiaino di lievito

2 cucchiaini di panna (io ho messo il limoncello)

500 g di mele

40 g di zucchero
Piatto crisp.

Lavorare lo zucchero con il burro fuso e renderlo soffice e spumoso. Aggiungere le uova uno per volta. Mescolare farina e lievito ed aggiungerli al burro, versare la panna e mescolare il tutto accuratamente.

Imburrare il piatto crisp e cospargerlo con farina o pangrattato, versarci l'impasto e distribuirlo uniformemente. Pelare e tagliare le mele a fettine sottili, distribuirle sulla torta e spolverare con lo zucchero. Cuocere con funzione crisp per 9/10 minuti. Fare riposare qualche minuto e sfornare.

TORTA DI MELE ALLA CREMA di Rossella S.

Per la pasta frolla

100 g di burro
200g di farina
1 tuorlo
vanillina
50 g di zucchero

Per il ripieno di mele

6 mele renette
40 g di zucchero
il succo di un limone

Per la crema

2 uova intere
3 cucchiaini di zucchero
250g di crema di latte
20 g di fecola di patate



Impastare velocemente il burro con la farina, il lievito e il tuorlo.

La pasta risulta piuttosto morbida, deve riposare in frigo mezz'ora.

Tirlarla e foderare uno stampo con cerniera.

Cuocere la pasta con la carta da forno ricoperta di fagioli secchi, perché non si sollevi troppo,
per circa 20 minuti a 180°.

Sbucciare le mele, tagliarle a tocchetti, metterle in una pentola con lo zucchero e il succo del limone. Cuocere fino a che saranno quasi sfatte e asciutte, (ci vorranno 10 minuti),
fare intiepidire.

Mettere le mele sopra la pasta frolla ancora calda, livellare e versare sopra una crema ottenuta sbattendo le uova con lo zucchero e la crema di latte e la fecola.

Infornare a 180° per circa 30/40 minuti.

La superficie della torta deve essere caramellata.

TORTA DI MELE E CREMA di Amarillina

Per la pasta:

500 g farina

250 g burro

250 g zucchero

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di lievito

3 tuorli

1 uovo intero

Per la crema:

50 g fecola

100 g zucchero

1/4 l latte

2 uova intere

2-3 mele

pinoli

cannella

Amalgamare tutti gli ingredienti della pasta e foderare una teglia imburrata con metà dell'impasto. Conservare l'altra metà per ricoprire.

Preparare la crema: sbattere le uova con lo zucchero, amalgamare la fecola e aggiungere il latte sciogliendo bene i grumi. Far bollire alcuni minuti e lasciare raffreddare.

Stendere la crema sulla pasta, distribuire i pinoli e da ultimo le fettine di mela. Spolverare con la cannella. Ricoprire con la pasta rimanente. Mettere in forno a 180-200 per 40 minuti circa.



TORTA DI MONTEVECCHIA di Giuliana (con coulis di lamponi)

(Montevecchia è una località dell'alta Brianza posta su un colle da cui si domina un dolce paesaggio di campagne e boschi, famosa per la produzione di formaggi)

450 g pasta frolla

210 g caprini di Montevecchia

(in alternativa si possono usare i caprini vaccini in commercio)

170 g mascarpone

210 g zucchero

4 tuorli

3 albumi

15 g maizena

la scorza di 1 limone non trattato



per guarnire
lamponi freschi

per il coulis
200 g lamponi
4 cucchiaini zucchero a velo
1,5 dl acqua

Fare la frolla come d'abitudine, dopo il riposo stenderla in una teglia da 26 cm. bucherellare il fondo con la forchetta e cuocere in bianco per 10 minuti circa in forno a 180°. Togliere, quindi eliminare i fagioli della cottura in bianco e lasciar intiepidire.

Nel frattempo lavorare i formaggi in una ciotola insieme alla maizena e alla scorza di limone grattugiata a filetti sottilissimi.

A parte montare i tuorli con 80 g di zucchero fino ad avere un composto chiaro e spumoso.

Unire la crema di formaggi, mescolando bene.

Montare a neve gli albumi e quando sono quasi montati unire lo zucchero rimasto, pian piano sempre montando, quindi incorporare anche la meringa al composto di formaggio.

Mescolare bene e versare nel guscio di frolla.

Rimettere in forno e continuare la cottura a 180° per circa 45 minuti, dipende dal forno.

Il ripieno si gonfierà, ma tornerà a compattarsi a dolce freddo.

Togliere dal forno e lasciar raffreddare completamente.

preparare il coulis:

In un pentolino mescolare lo zucchero a velo con 1,5 dl d'acqua, scaldare sul fuoco finché lo zucchero è sciolto, spegnere e mettere i lamponi nello sciroppo, lasciar riposare due minuti quindi frullare il tutto, filtrare per eliminare i semi, tenere in frigo.

Al momento di servire, spolverare il dolce con zucchero a velo, guarnire a piacere coi lamponi freschi e servire con il coulis di lamponi.

TORTA DI RICOTTA di Paola Balestrini

Ingredienti per la pasta "frolla":

2 uova
 100g di zucchero
 250g di farina
 50g di burro
 50g di olio
 una bustina di lievito

Per il ripieno:

400g di ricotta di mucca
 100g di zucchero
 gocce di cioccolato a piacere
 buccia di un'arancia
 un rosso d'uovo
 un cucchiaino di cannella
 uvetta a piacere
 Punch d'Abruzzo



Preparare la frolla e poi metterla a riposare un po' in frigorifero avvolta nella pellicola. Mettere l'uvetta a rinvenire con

un po' di liquore, preparare il ripieno stemperando la ricotta (io utilizzo ricotta normale non quella centrifugata, che di solito si trova già confezionata) con lo zucchero e poi aggiungendo tutti gli altri ingredienti. Prendere una teglia piccola di 22cm. di diametro e foderarla con carta forno, prendere 2/3 della pasta frolla e stenderla nella teglia con l'aiuto della mano (questa pasta è troppo morbida e appiccicosa per essere stesa con il matterello) formando un po' di bordo, versare il ripieno e poi preparare la copertura nel seguente modo: prendete la pasta avanzata e con l'aiuto di altra farina fate dei filoncini e poi tagliateli a pezzetti piccoli (tipo gnocchetti) e versateli delicatamente e uniformemente sopra il ripieno. Ora la torta è pronta per essere cotta a 180/200° C per circa 45min. o finché non è bella dorata.

TORTA DI RISO di Martina Pisa

L'ho modificata da una ricetta di Suor Germana, di tanti anni fa, finché non ho deciso che andava bene.

Per la pasta frolla:

200 g farina

100 g burro

100 g zucchero

3 tuorli

La buccia grattugiata di un limone

Per il ripieno:

100 g di riso

½ litro di latte

60 g di burro

75 g zucchero

½ stecca di vaniglia da mettere nel latte (o una bustina di vaniglina)

2 tuorli

3 albumi

Sale

Preparare la pasta frolla, e lasciarla poi riposare in frigo per un'oretta.

Far bollire il latte con la vaniglia, pochissimo sale, e cuocere il riso per 35 /40 minuti. Intanto lavorare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli, uno alla volta, il composto di riso raffreddato, e le chiare montate a neve.

Mescolare delicatamente. Imburrare e infarinare uno stampo (diametro cm. 24 circa), o gli stampini piccoli. La pasta frolla deve avere uno spessore di circa ½ centimetro. Versare sulla pasta la crema di riso, e infornare a 180° per 30 minuti circa.

TORTA DI RISO IN PARADISO di Amarillina (Da un'idea di Salvatore De Riso)

l'idea di Salvatore de Riso, ma la ricetta è mia.

E' composta di tre strati: 1 di frolla (300 g farina, 150 zucchero, 150 burro, 2 tuorli); 1 strato fatto con 150 g di riso cotto nel latte (5 dl) con zucchero (3-4 cucchiari), 1 baccello di vaniglia; 1 strato di impasto della torta paradiso

TORTA PARADISO

200 g burro

150 g zucchero

100 g farina

100 g fecola

4 uova



la scorza grattugiata di 1 limone
 Preparo la frolla, intanto metto a cuocere
 il riso fino a quando non ha assorbito
 tutto il latte.

Uso riso originario. Metto la frolla in frigo e
 preparo la torta paradiso:

Separo i bianchi e i rossi, monto i tuorli con lo zucchero, aggiungo il resto alla
 fine aggiungi
 gli albumi montati con un pizzico di sale.

Fodero la teglia da 26 cm. con la frolla, metto uno strato di riso, poi uno di
 impasto paradiso. Cuocio 40 min a 200°. Questa torta ha sempre un grande
 successo

TORTA LIMONA di Concettina

Ho portato due torte simili,
 una con il ripieno al limone e un'altra sostituendo
 il limone con l'arancia e una
 spolverata di ciocco fondente, la
 ricetta originale è questa:

FROLLA

150g di burro morbido
 150g di zucchero
 2 uova
 buccia grattugiata di 1 limone
 mezza bustina di lievito
 350g di farina.
 Lavorare gli ingredienti in ordine
 come descritto, far riposare
 in frigo per mezz'ora.

CREMA:

400g di acqua
 200g di zucchero
 50g di fecola di patate
 1 limone grattugiato

Mescolate la fecola in pochissima acqua per non fare i grumi, aggiungere la
 restante acqua e lo zucchero, la buccia di limone. Mettete il tutto in una
 casseruola e quando addensa aggiungete il succo dei due limoni usati
 precedentemente e poi un uovo intero ben sbattuto.





Dividete la frolla in tre parti e ricoprite una teglia da crostata precedentemente imburata con due parti di frolla, versate la crema, stendete la terza parte di frolla e ricopriteci la teglia, l'impasto sarà un po' morbido, è normale, cuocete a 170-180gradi per un'ora scarsa o almeno fino a che la superficie comincia a dorare. Di solito io stendo i due dischi di frolla su carta da forno infarinata, faccio la torta sempre prima perché il giorno dopo migliora.

TORTA LINZER di Giulia Pignattelli

Ti passo anche la mia, ipercollaudata e di provenienza della mia zietta tedesca. Per me è molto più buona di quella della kompascer che ha postato Rita Mezzini, anche perché la sua prevede il lievito che per me è assolutamente out.

Torta linzer

200 g farina
 50 g fecola
 200 g mandorle
 150 g zucchero
 150 g burro
 1 uovo

Pizzico di: noce moscata, cannella, pepe garofano, buccia limone. A gusto un bicchierino di cognac (in realtà ammazza un po' gli altri aromi).

450 g marmellata. La mia zietta dice che ci va quella di prugne e non di ribes. Non so perché, comunque a me sta bene perché la trovo molto più buona che col ribes.

TORTA LINZER di MarinaB

100 g di nocciole sbucciate tritate fini
100 g di mandorle sbucciate tritate fini
130 g di zucchero di canna
100 g di farina bianca
100 g di farina di grano saraceno
1/2 bustina di lievito in polvere
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di cannella in polvere
2 chiodi di garofano pestati (con pestacarne)
una grattatina di scorza di limone
200 g di burro
1 uovo
marmellata/composta di mirtilli rossi

Mescola bene assieme prima tutti gli ingredienti secchi, poi aggiungi l'uovo e quindi il burro fuori frigo e a pezzetti. Impasta con impastatrice e trasferisci in un piatto e metti in frigo per almeno un'ora, finché è diventato bello duro. Prendi quasi tutto l'impasto (tieni da parte un piccolo quantitativo per le striscioline) e con le mani lo distribuisce in un stampo a cerniera premendo bene con le mani, deve essere alto circa 1-2 cm. Lavorare con una certa velocità. Versarci sopra 1 vasetto di marmellata o composta di mirtilli rossi, senza arrivare fino al bordo e poi completare la torta con le striscioline tipo griglia (fare salsicciottini con l'aiuto di un po' di farina). Infornare a 150 gradi per ca. 40 minuti. Spolverizzare di zucchero a velo. La Linzer è ancora più buona il giorno dopo.

PS: se non hai la farina di grano saraceno puoi benissimo usare solo farina bianca, idem per lo zucchero, va bene anche quello raffinato.

TORTA LINZER di Rita Mezzini (Ricetta di Annaliese Kompacher)

La ricetta l'ho presa dal
libro della Annaliese
Kompacher (l'ho scritto sicuramente male!)

PS: è buonissima, in pratica
è una frolla con aggiunta di mandorle cannella e chiodi di garofano, farcita con
marmellata
di ribes rosso.

Ricetta:
300-350g di farina oo
250g di burro
250g di zucchero
200g di mandorle tritate fini

2-3 uova (dipende dalla grandezza)

2 cucchiaini di lievito

1 cucchiaino raso di cannella in polvere

un pizzico di chiodi di garofano tritati

scorza di limone grattugiata

marmellata di mirtilli rossi

(io ho usato quella di ribes rosso)

Procedimento:

ho preparato la frolla con la tecnica

del burro a freddo (faccio uno

sfarinato veloce di farina e

zucchero, poi incorporo gli altri

ingredienti e lavoro il tutto molto velocemente), l'ho fatta riposare in frigo

un'ora, poi ho preso due terzi della pasta li ho stesi nella teglia, ho messo uno

strato leggero di marmellata (stare un po' distante dai bordi), ho fatto i

"salamini" con la pasta rimanente, infine ho cotto in forno per circa 30-35 min a

180°C (ho spento quando ho visto che sopra la crostata si era colorita per

benino e al tatto mi sembrava cotta)

PS: mettendo il lievito e gli albumi nell'impasto viene una frolla croccante che per le crostate con la marmellata mi piace molto!



TORTA OSIRIS di Stefy73

(variante di una ricetta tratta dalla rivista "Più dolci")



stampo diam.24cm

ingredienti:

250 g di farina

200 g di burro morbido

180 g di zucchero a velo

120 g di farina di nocciole

120 g di yogurt bianco

3 cucchiaini di lievito
1 bustina di vanillina
2 pizzichi di sale

farcia:

la ricetta originale prevede 200 g di marmellata di prugne io però ho usato 300 g di marmellata alla all'albicocca

decorazione:

nocciole intere e a granella

preparazione:

montare il burro con lo zucchero a velo e la vaniglia. Unire lo yogurt e proseguire a montare il composto aggiungere la farina di nocciole poi la farina e il lievito, un pizzico di sale. Amalgamati gli ingredienti versarne metà nello stampo e mettere la confettura facendo attenzione a non arrivare ai bordi poi ricoprire col restante impasto. Guarnire con le nocciole intere e a granella. Infornare a 170 gradi per 40 minuti poi abbassare il forno a 160 coprire la torta con carta di forno e portare a cottura

TORTA ROLLER di Arnold

400 g farina
150 g burro
150 g zucchero
1 bustina di lievito in polvere
un pizzico di sale
buccia di limone gratt.
Latte

FARCIA

100 g frutta candita
100 g uvetta secca
100 g frutta secca mista senza guscio (pinoli, noci, mandorle, nocciole)
50 g cocco gratt.

1 cucchiaio di marmellata di fragole

Setacciare la farina sulla spianatoia e nella fossetta al centro porre il burro a pezzettini, lo zucchero, il sale, il lievito, la buccia di limone e qualche cucchiata di latte tiepido.

(Si può usare la planetaria e mettere tutto insieme). Fare una pasta morbida e omogenea, stenderla in un rettangolo alto circa 1 cm. Cospargere la superficie con il cocco gratt., con pezzetti di frutta candita, con frutta secca sminuzzata



non troppo finemente, con l'uvetta precedentemente ammollata ed asciugata e la marmellata posta a ciuffetti su tutta la superficie.

Arrotolare la pasta su se stessa formando un lungo salame. Tagliarlo a tocchetti di 4 cm.

Imburrare una teglia e posizionare i pezzetti di pasta ripiena, in piedi, uno accanto all'altro; farne 2 strati. Cospargere con un cucchiaino di zucchero e qualche fiocchetto di burro.

Infornare in forno caldo a 180° per 30 min.

TORTELLINI DI MARMELLATA di Manduk

200 g farina

80 g zucchero

100 g burro a pezzetti

1 uovo e 1 tuorlo

scorzetta di limone

pizzico di sale

pizzico di lievito per dolci

latte e uovo per spennellare

impastare velocemente burro e farina. aggiungere lo zucchero la scorza grattugiata le uova il lievito il sale e fare un frolla.

far riposare in frigo 15 minuti. stendere alta circa 1/2 cm. fare dei tondini con un bicchiere o un tagliapasta. farcire di cotognata.

spennellare con uovo e latte e infornare a 180 gradi finché sono appena coloriti (circa 20 minuti).

mangiarli freddi

TORTINE DI PERE di Arnold

250 g farina 00

1 uovo

100 g zucchero

100 g burro

1/2 bustina di lievito

1 pizzico di sale

buccia di limone gratt.

1 pera non granulosa

marmellata di fragole

cannella

Fare una fontana con la farina additivata con il lievito e il limone, al centro mettere lo zucchero l'uovo il sale e sul bordo il burro tagliato a tocchetti. Impastare velocemente



fino ad ottenere una palla, porre in frigo.

Tagliare a fettine la pera, unire un cucchiaino di zucchero con un cucchiaino di cannella in polvere, unire il preparato alla pera.

Stendere la pasta con il mattarello e ricavare dei dischi a coppie, uno più grande dell'altro.

Imburrare ed infarinare delle formine e porvi il disco più grande, mettere al centro una parte delle pere ed un cucchiaino di marmellata. Coprire con un disco più piccolo.

Infornare a 160°- 180° per 20 min.

TORTINE DI PERE 2 di Arnold

Questa è la ricetta delle tortine di pere che ho scritto in precedenza, ma modificando alcune dosi .

Come è noto il gusto del dolce, come quello del salato, sono dei gusti acquisiti e non innati, quindi adattati ai comportamenti alimentari avuti in passato; qualora si preferisse più dolce rifarsi a quella originale.

250 g Farina oo
 1 uovo
 70 g Burro
 70 g Zucchero
 ½ bustina di lievito
 2 cucchiari di latte
 1 presa di sale
 buccia di limone gratt.
 1 pera non granulosa
 marmellata di fragole
 1 cucchiaino di cannella
 1 cucchiaino di zucchero



Fare una fontana con la farina additivata con il lievito e il limone, al centro mettere lo zucchero l'uovo, il sale, il latte e sul bordo il burro tagliato a tocchetti. Impastare velocemente fino ad ottenere una palla, porre in frigo.

Tagliare a fettine la pera, unire un cucchiaino di zucchero con un cucchiaino di cannella in polvere, unire il preparato alla pera per farla aromatizzare.

Stendere la pasta con il matterello e ricavare dei dischi a coppie, uno più grande dell'altro.

Imburrare ed infarinare delle formine (ho adoperato le formine in alluminio da crem caramel) e porvi il disco più grande, mettere al centro una parte delle pere ed un cucchiaino di marmellata. Coprire con un disco più piccolo.

Infornare a 160°- 180° per 20 min.

Con lo stesso impasto si possono fare i panzerottini ripieni di marmellata

Fare un disco di pasta porre al centro la marmellata (se è troppo liquida farla sgocciolare attraverso un setaccio a trama sottile per circa 1 ora) chiudere e sigillare i lembi.

TORTINE FARCITE AL LEMON CURD di Maffo

pasta frolla:
200 g farina
100 g burro
50 g zucchero
2 rossi d'uovo

ripieno:
Lemon Curd (fresco di giornata tanto non arriva alle 48 ore...)
Con la pasta frolla si foderano degli stampini con il bordo scannellato e si versa al centro n'abbondantissima cucchiata di lemon curd si ricopre con altra pasta frolla
Nel forno a 180° finché la frolla non si dora in superficie.
Si spolverizzano di zucchero a velo.



VALCHIGLIE di Giulia Berlingieri (Ricetta di Teresa Portiglia dei Madia la mia bisnonna)

Quella che segue è una antica ricetta che ti copio da libricino della mia bisnonna dove oltre a varie preparazioni ci sono anche le dosi per fare il sapone o le olive verdi docci. Le ho preparate sostituendo il miele con lo zucchero e cuocendole come una qualsiasi crostata.

500 g. di mandorle, spellarle nell'acqua calda, e pestarle poco per volta nel mortaio da farmacia aggiungendovi a poco a poco un po' di chiara d'uovo fino a consumarne due, deve essere fine come la pasta reale. Fate cuocere a sciroppo 1/2 litro d'acqua e 1/2 chilo di miele, toglierlo dal fuoco e unirvi 250 g. di cioccolato amaro grattugiato, quando sarà sciolto unirvi le mandorle e mischiarle bene. Porlo in una terrina e quando sarà freddo aggiungervi sei tuorli d'uovo uno a uno, questo ripieno si può preparare il dì prima. Foderare di pasta frolla ricca (quella della prima ricetta) gli stampini unti e infarinate delle valchiglie (formine ovali il doppio grandi di quelle dei bocconotti, conoscete?) e porvi uno strato alto di ripieno lasciando un po' di bordo, poiché le valchiglie non vanno ricoperte di pasta, la loro caratteristica è il lucido che viene formato dopo la cottura, porre nel forno del pane quando sarà un po' spento.