

**DOLCI ESTIVI**  
**un momento piacevole in ogni stagione**

*da Coquinaria con amore*



## **SEMIFREDDO AL CAFFÈ di Mirella**

Ingredienti :

225g di amaretti  
160g di cioccolato fondente  
6g di caffè (1 cucchiaino)  
4 uova  
400g di panna  
30g di zucchero

Per la decorazione:

200g di amaretti  
50g di chicchi di caffè

Da fare il giorno prima:

versi la panna in una ciotola e metti in frigo per 20 minuti, o in congelatore per 6 minuti.

Separi gli albumi dai tuorli.

Conserva.

Rompi il cioccolato a pezzetti e falli sciogliere in una casseruola a bagnomaria con il caffè a sua volta sciolto in un cucchiaino d'acqua bollente.

Mescola e toglì dal fuoco non appena il cioccolato è sciolto.

Incorpora al preparato i 4 tuorli e lascia raffreddare.

Mixa gli amaretti per ridurli in polvere.

Togli la panna dal frigo, montala e mescola con la polvere di amaretti.

Monta a neve gli albumi, unisci a 30g di zucchero e incorporali alla crema di cioccolato.

Imburra uno stampo per cake di 25 cm, copri il fondo con metà della panna montata con gli amaretti, poi aggiungi la mousse al cioccolato.

Metti in freezer per rassodare, poi finisci di riempire lo stampo con il resto della panna e amaretti.

Ricopri con una pellicola alimentare e rimetti in freezer fino al giorno dopo.

## **PARFAIT ALLA CANNELLA di Monica Tosin**

Ingredienti: 4 tuorli, 80 g. zucchero, 350 g. panna montata, 2/3 gocce di limone, 50 ml acqua, stecca di cannella e polvere di cannella a piacere.

Stampo da plum-cake o rotondo da bomba, in alluminio, da rivestire con pellicola.

Mettere a bagno in 50 ml di acqua la stecca di cannella e lasciarcela qualche ora, poi eliminare la stecca di cannella.

Con lo zucchero, l'acqua aromatizzata e le gocce di limone preparare uno sciroppo facendolo bollire per qualche secondo (io lo faccio bollire 5 secondi).

Montare la panna e metterla nel frigorifero. Attenzione, la panna non va montata troppo, altrimenti non si amalgama al resto.

Mettere nel polsonetto i tuorli d'uovo, sbattendo con le fruste elettriche, aggiungere a filo lo sciroppo non troppo caldo, esattamente in centro al composto che state sbattendo.

Montare la crema a zabaione su un bagnomaria non troppo caldo, facendo attenzione che il contenitore non tocchi l'acqua sottostante. Quando si è raggiunta la cremosità dello zabaione, senza smettere di sbattere passare il polsonetto in una ciotola contenente acqua fredda e ghiaccio e continuare a sbattere fino al raffreddamento.

Poi incorporare delicatamente la panna montata, la cannella in polvere, e versare il tutto nello stampo previsto. Porre nel surgelatore (assolutamente no nel frigorifero altrimenti non viene) per almeno 4 o 5 ore.

Al momento di servire, sformare il parfait sul piatto di portata e decorarlo a piacere.

È importante che voi seguiate lo schema così come l'ho scritto, perché altrimenti non viene. Ad esempio lo stampo deve essere preparato prima, perché il composto non deve aspettare altrimenti si smonta.

### **MANDORLATO ALL'ARANCIA, CON MIELE DI ZAGARA, MANDORLE TOSTATE E JULIENNE DI ARANCIA di Monica**

#### Ingredienti:

g. 450 panna montata  
g. 100 zucchero  
g. 80 mandorle spellate e tostate  
5 tuorli d'uovo  
il succo di 1 arancia (circa 60 ml)  
la scorza delle stessa  
g. 70 scorza d'arancia candita  
1 cucchiaino di miele

Stampo da plum-cake o rotondo da bomba, in alluminio, da rivestire con pellicola.

#### Esecuzione:

Preparare lo stampo.

Tritare grossolanamente le mandorle, tagliare a dadini la frutta candita.

Con lo zucchero, il succo d'arancia, e il miele, preparare uno sciroppo facendolo bollire per qualche secondo (io lo faccio bollire 5 secondi).

Mettere nel polsonetto i tuorli d'uovo, sbattendo con le fruste elettriche, aggiungere a filo lo sciroppo non troppo caldo, esattamente in centro al composto che state sbattendo. Montare la crema a zabaione su un bagno maria non troppo caldo, facendo attenzione che il contenitore non tocchi l'acqua sottostante. Quando si è raggiunta la cremosità dello zabaione, senza smettere di sbattere passare il polsonetto in una ciotola contenente acqua fredda e ghiaccio e continuare a sbattere fino al raffreddamento. Montare la panna, che non deve essere troppo soda, e incorporarla delicatamente al composto. Infine amalgamare la frutta candita, un poco di julienne di arance e le mandorle. Versare il tutto nello stampo previsto e porre nel surgelatore per una notte.

Al momento di servire sformare il parfait sul piatto di portata e decorarlo a piacere.

Io che adoro servire impiattato, ho fatto una decorazione a spirale con il miele di zagara, spolverato di zucchero a velo, ho appoggiato la fettina di semifreddo e sopra ho appoggiato una scorzetta d'arancia candita, precedentemente tuffata nel cioccolato fuso.

Volendolo portare in tavola tutto intero, si può decorarlo con julienne di scorza d'arancia, o cosparso di scaglie di mandorle, con cioccolato fondente fuso, o con decorazioni di caramello, zucchero a velo, insomma usate la vostra fantasia...

### **GELO DI MULUNI di Mart\_a**

#### Ingredienti:

- 1 lt di succo di anguria
- 100 gr di zucchero
- 70 gr di amido per dolci
- Essenza di gelsomino (si fa riposare per un paio d'ore una manciata di fiori di gelsomino in poca acqua).

#### Preparazione:

Tagliate a pezzi il mellone. Dopo aver tolto la buccia ed i semi, passatelo al setaccio o in un passa-pomodoro. Mescolate gli ingredienti fino ad ottenere una miscela omogenea. Versatela in un tegame ed a fuoco lento lasciate addensare mescolando continuamente; quando ha raggiunto la giusta densità, togliere dal fuoco e versare nelle formine, fare raffreddare. Guarnire con cioccolato a pezzetti e fiori di gelsomino

### **QUASI VIENNETTA di qangela**

500ml di panna fresca  
1 tubetto di latte condensato  
vaniglia

Ho sciolto il latte condensato in un pò di panna appena calda (come prevede la ricetta del semifreddo) in cui avevo lasciato immersa la

stecca di vaniglia.


Poi ho montato la panna e ho unito il tutto.

A parte ho sciolto del ciocco fondente e l'ho lasciato un pò raffreddare.

Nel frattempo avevo messo in freezer lo stampo da plumcake.

Al momento di assemblarlo ho fatto così:

con la frusta ho prelevato della cioccolata fusa e ho fatto dei ghirigori sul fondo del recipiente (come consigliato da Ross), poi uno strato di panna, uno di meringhe sbriciolate, uno di panna, uno di ghirigori di cioccolato etc.. fino a esaurimento ingredienti!  
E poi ho messo in freezer.

In realtà servirò il semifreddo domani, ma non resistevo alla curiosità così sono appena andata in freezer e ho affondato il cucchiaino in un angolino nascosto (tanto poi quando capovolgo non si vede !!!

Beh.. è venuta fuori una vera squisitezza, di sapore abbastanza simile alla viennetta...

### **DOLCE DI RICOTTA FREDDO di Rossanina**

Io con la ricotta ci faccio un dolce che poi metto in freezer e conservo tipo semifreddo. Per ogni etto di ricotta uso un uovo (bianco e rosso separato), un bel cucchiaino e mezzo colmo di zucchero e un bel cucchiaino di caffè molto forte. Uso poi i Nipioli che zuppo nel caffè zuccherato (qualche volta aggiungo il vinsanto). Monto i tuorli con lo zucchero (1 cucchiaino per etto), aggiungo il caffè e poi la ricotta. Monto gli albumi con il mezzo cucchiaino per etto rimasto e li aggiungo al composto.

Bagno i Nipioli (anche biscotti di riso vanno bene) nel caffè zuccherato e li alterno a strati di ricotta.

Metto in freezer e conservo lì.

Quando poi lo voglio, se ho tempo lo tolgo un paio di ore prima dal freezer e lo metto in frigo, se non ho tempo lo taglio a fette (con un coltello caldo) e lo servo così, magari con una bella salsa calda al cioccolato amaro.

### **PARFAIT AL CAFFÈ di Daniela/Birilla**

Ingredienti

½ litro di panna

6 uova

6 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di caffè liofilizzato

Mettere in una ciotola i tuorli, sbatterli con la frusta elettrica, intanto fate bollire per un minuto lo zucchero con un po' di acqua. Incorporare lo sciroppo, ben caldo ai tuorli e continuare a montare fino ad ottenere un composto schiumoso e voluminoso, intanto far sciogliere il caffè con qualche cucchiaino di panna, una volta sciolto aggiunge insieme alla restante panna ai tuorli e montare fino ad ottenere un composto omogeneo e consistente, sistemare in contenitori da congelatore, Tenere in congelatore almeno per 5-6 ore e prima di servire lasciarlo ammorbidire per un po'. Per averne una quantità maggiore si possono aggiungere le chiare montate a neve,

Per avere altri gusti basta sostituire il caffè ad altre cose, tipo cioccolato, fragole, frutti di bosco, in estate lo faccio pure alla menta.

Di cioccolato ne metto circa 100 gr.

Gr 80 fondente al 70% ed il resto al latte. Lo faccio sciogliere e lo aggiungo alle uova montate con lo zucchero.

Ho provato pure a farlo con il cacao in polvere e le gocce di cioccolato e viene bene pure così. Per le dosi vado ad occhio.

### **SEMIFREDDO AL CAFFÈ E LATTE CONDENSATO di Babette**

latte condensato 1 tubo

3 bustine di caffè liofilizzato (nescaffè)

mezzo litro di panna

Si prende poca panna dal mezzo litro e si scalda un po', tanto da fare sciogliere bene il caffè liofilizzato, poi si stempera col latte condensato. Non occorre zucchero perchè il latte è già dolce.

Montare la panna e incorporare, senza farla smontare, la panna al

composto al caffè.

Io ho fatto uno stampo tipo mattonella, ma sono carini anche gli stampi da porzione.

Tenere in freezer fino al momento di servire.

Volendo guarnire con ciuffi di panna montata e chicchi di caffè al cioccolato.

### **SEMIFREDDO AGLI AMARETTI di Eli**

350 gr panna  
4 uova  
zucchero  
amaretti  
ciocco fondente

Montare a neve gli albumi, aggiungere i tuorli ben lavorati con lo zucchero, la panna montata, gli amaretti sbriciolati ed il cioccolato a scaglie.

Riporre in freezer per alcune ore, avendo cura di tenerlo a temperatura ambiente fuori almeno una mezz'oretta prima di mangiarlo.

### **TORTA ALLA CREMA DI RICOTTA DEL RADUNO, di Tiziana501**

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.Adagiare 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).

### **CREMA DI ALBICOCHE di TinaAurora**

Dosi per 4 persone:

400 g di albicocche mature,  
100 g di zucchero,  
25 dl di vino bianco,  
cannella intera,  
20 g di amido di mais,  
brandy,  
200 g di panna da montare,  
qualche foglia di menta fresca.

Preparazione:

Snocciolare le albicocche e cuocerle con lo zucchero il vino e un pezzo di cannella per circa 15' o finchè saranno morbide. Passarle al setaccio eliminando la cannella.

Stemperare l'amido di mais in 2 cucchiaini d'acqua e unirlo al composto di albicocche.

Rimettere sul fuoco e cuocere mescolando sempre finchè la crema si sarà addensata.

Far raffreddare unire 1 cucchiaino di brandy e la panna montata senza zucchero

### **ALBICOCHE FARCITE AGLI AMARETTI E CACAO di cipriani\_bruna**

per 4 persone prendi 12 belle albicocche, le lavi e le dividi a metà snocciolandole. Scotti 8 metà in acqua bollente con un po' di scorza di limone per 10 min., quindi le passi al setaccio unendo 70 gr di zucchero, un cucchiaino di cacao dolce, 1 tuorlo d'uovo e 8 amaretti sbriciolati. Mescoli bene e farcisci con questo le altre mezze albicocche. Le metti in una teglia o pirofila e le fai cuocere a fiamma bassa per 20 min circa. Si mangiano tiepide o fredde.

### **ALBICOCHE IN COPPA di cipriani\_bruna**

Oppure le puoi mettere in una coppa di vetro, le cospargi di filetti di mandorle, un cucchiaino di zucchero e le irrori con succo d'arancia e maderia. Fai riposare in frigo e quando le servi decori con panna montata.

### **ALBICOCHE AL KIRSCH di cipriani\_bruna**

oppure le scotti sempre in acqua e zucchero per 4/5 minuti, spegni aggiungi un bicchiere di kirsch e le lasci raffreddare nello sciroppo. le servi con una crema di zabaglione e panna montata

### **GRANITA VELLUTATA DI ALBICOCHE di TinaAurora**

Cuocere per una decina di minuti o più, devono diventare morbide, 300 g di albicocche secche in mezzo litro di acqua.

Quando sono tiepide, versarle nel frullatore insieme all'acqua di cottura. Aggiungere il succo di un limone filtrato, un cucchiaino di zucchero e versare il tutto in uno stampo per cubetti ghiaccio a forma rotonda o quadrata, non ha importanza.

Quando saranno ben gelati, rimettere il tutto nel frullatore e mixare a intermittenza aggiungendo qualche cucchiaino di panna fino a

quando non si è formata una granita vellutata. L'ho fatta anche senza zucchero e la preferisco.

### **TORTA SOFFIATA DI ALBICOCHE di chicca**

Ingredienti:

pasta frolla fatta con 250 gr farina, 125 gr burro, 75 gr zucchero 1 uovo sale scorzetta di limone grattugiato.

Ripieno: 1/2 litro latte, 5 uova, 50gr farina, 150gr zucchero, un pò di vaniglia, albicocche, marmellata di albicocche, zucchero a velo. Preparare la frolla e stenderla in una tortiera da 26 cm.

Ripieno: lavorare i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere la farina. Scaldare il latte con la vaniglia (un pezzetto di stecca) e versarlo bollente sulle uova e mescolare bene.

Quando si è formata la crema, montare a neve le chiare e aggiungerle alla crema tiepida sollevando senza mescolare.

Versare il composto sulla tortiera e ricavare delle buchette dove infilarci le albicocche tagliate a metà con la parte tagliata verso l'alto.

cuocere a 180 gradi per circa 40 minuti, far raffreddare e sfornare.

Nelle conche delle albicocche versare un pò di marmellata tiepida dopo aver spolverato la torta con lo zucchero a velo.

Io non l'ho provata, ma penso sia proprio buona, se qualcuna la fa, mi faccia sapere, ciao

### **SFORMATO DI ALBICOCHE di ri.paola**

600 gr. albicocche mature

200 gr. yogurt

4 dl. di latte

50 gr. farina

150 gr. zucchero

Montare le uova con lo zucchero, unire la farina, il latte e lo yogurt. Versare l'impasto in una pirofila imburrata, poi disporvi sopra le albicocche snocciolate e tagliate a spicchi sottili e il burro a fiocchetti.

Cuocere in forno caldo, a 200°C

per circa mezz'ora.  
Servire tiepido o a temperatura ambiente.

### **SFOGLIA DI ALBICOCHE di raffy**

Fare una pasta sfoglia normale...

#### PER IL RIPIENO

- 150 gr di gelatina dia lbicocche
- 100 gr di zucchero
- 200 gr di ricotta romana
- 30 gr di biscotti secchi
- 2 tuorli
- 5 albicocche
- liquore- burro-limone

Passate al setaccio la ricotta , metterla in una terrina con 70 gr di zucchero i tuorli , la scorza del limone, un cucchiaio di liquore lavorate molto bene gli ingredienti..tagliate le albicocche a spicchi a questo punto tirare la sfoglia foderare lo stampo meglio rettangolare ...Distribuire sulla pasta i biscotti sbriciolati e spruzzateli con il liquore..poi stendere il composto di ricotta e sopra mettere le albicocche...spolverizzate con lo zucchero rimasto e passate in forno a 180 PER 40 M  
Mettere la gelatina in una casseruola con due cucchi di acqua fatela raffreddare e versate sopra la frutta

### **BAVARESE DI ALBICOCHE di Concettina**

- 400gr di albicocche
- 300gr di yogurth all'albicocca o neutro
- 150gr di zucchero
- 300gr di panna montata
- 16 gr di colla di pesce
- la scorza gratt. di un limone
- un pò di liquore all'arancia

Frullate bene le albicocche con lo zucchero nel caso aggiungere un goccino di latte per ottenere una purea. Ammollate in acqua fredda

per qualche minuto la colla, in un pentolino mettete il liquore e scaldate, unite la colla al liquore. Quando la colla sarà sciolta unite la scorza di limone, fate freddare e unite lo yogurth. Lasciate riposare per una decina di minuti e unite la panna montata, versate in uno stampo uno con olio di mandorle e fate riposare in frigo per 4 ore. Sformate la bavarese e decorate con la frutta.

### **PANNA COTTA CON SALSA DI ALBICOCHE.di Neera**

Per la salsa di albicocche: si puliscono circa 300 gr. di albicocche, si spezzettano e si mettono in una casseruola con circa 60/70 gr. di zucchero, un paio di chiodi di garofano, un po' di cannella, un bicchiere di vino dolce e aromatico. Si porta a cottura e si lascia consumare a fuoco dolce il vino. Quando la salsa si è ridotta, si tolgono le spezie e si frulla il tutto aggiungendo del succo di limone a piacere.

Per la panna cotta: si riuniscono in un tegame 300 gr. di panna fresca, 200 gr. di latte, 100 gr. di zucchero, aroma di vaniglia. Non appena giunge a bollore si spegne subito. Si aggiungono tre fogli di colla di pesce inumiditi e ben strizzati. Quindi si lascia raffreddare la panna, poi si versa negli stampini individuali cosparsi di caramello. Si ripone in frigorifero per almeno sei ore.  
Per presentarlo si passano brevemente gli stampini in poca acqua bollente per permettere di staccare bene il contenuto. Si dispongono nei piatti, si versa la salsa di lato e si guarnisce con qualche fettina di albicocca fresca. 😊

### **CLAFOUTIS DI ALBICOCHE di Lucilu:**

in pratica si una crema col latte lo zucchero e la farina e si versa sulle mezze albicocche snocciolate messe in una tortiera di ceramica. Si inforna a fuoco medio e dopo un'ora e' pronto. Va mangiato a temperatura ambiente. Mi pare di avere da qualche parte una ricetta di clafoutis di ciliege (le ciliege si mettono intere e col nocciolo) e si potrenbbe riadattare. Penso di averla sull'altro portatile. Appena ho il tempo guardo e vi dico (ma se qualcuno ha ua ricetta di clafoutis...)

### **DOLCE MATTONE di Federica**

100g di burro morbido 100g di zucchero a velo 2 tuorli 70g di cioccolato fondente Un po' di latte Biscotti "oro saiwa" Caffè Lavorare il burro con lo zucchero a velo; aggiungere i tuorli e sbattere bene. Fondere il cioccolato con un po' di latte ed aggiungerlo ad 1/3 del composto. Bagnare i biscotti nel caffè e disporli, a strati, alternandoli con le creme. E' molto semplice, ma a casa mia fa sempre un gran successo.

### **PALLINE DI COCCO**

200 gr. zucchero  
100 gr. acqua  
100 gr. burro  
200 gr. latte in polvere  
150 gr. farina di cocco  
1 manciatina di mandorle sgusciate

Cuocere lo zucchero nell'acqua finché non diventa trasparente. Aggiungere il burro mantecato, il latte in polvere e 120 gr. di farina di cocco. Mescolare bene e riporre in frigo per almeno un'ora prima di lavorare l'impasto.

Prelevare l'impasto a cucchiainate e farne delle palline da rotolare nella farina di cocco rimasta.

Guarnire ogni pallina con una scaglietta di mandorla, mettere nei pirottini. Riporre in frigo ancora un'oretta prima di servire.

### **TARTUFINI DI RICOTTA di Teresa**

300g di ricotta 200g di zucchero a velo liquore a piacere (maraschino, cointreau, cognac) cocco grattugiato mescolare ricotta e zucchero, solo ora aggiungere il liquore necessario a poter fare delle palline (ora si potrebbe inserire la nocciola), passare poi le palline nel cocco, naturalmente si conservano in frigo, si possono anche congelare

### **BACETTI FREDDI di Silvietta**

amaretti nutella 1 tazza di caffè forte cocco grattugiato unisci gli amaretti a coppie usando la nutella passali velocemente nel caffè freddo e rotolali nel cocco sistemali nei pirottini di carta e conserva in frigo

### **DOLCETTI AL CIOCCOLATO di Dianella**

Dolcetti di cioccolato. 300 gr di cioccolato al latte di ottima qualità 100 gr di gherigli di noce tritati finissimi (o di nocciole o di mandorle) 400 gr di latte condensato 1 bustina di vanillina un pizzico di sale Per il rivestimento: codette di cioccolato o cocco grattugiato o polvere di mandorle, noci o nocciole (a piacere) Mettete il cioccolato a pezzi in una ciotola e mettetela nel forno per 3 minuti a 3/4 di potenza.

Mescolate e se non è ben sciolto fate cuocere ancora per 1 minuto. Aggiungete i gherigli tritati, il latte condensato, la vanillina e il sale, mescolate e mettete in forno alla max potenza per 5 minuti. Una volta intiepidito, fate con questo composto delle pallottoline e passatele nelle codette di cioccolato (o altro) rivestendole completamente.

Mettetele in frigo sopra un foglio di carta forno, poi quando saranno fredde, nei pirottini di carta e servitele.

### **TARTUFETTI AL COCCO di Daniela/Birilla**

Gr. 150 farina di cocco  
gr. 150 ricotta  
gr. 100 zucchero  
un pò di liquore a scelta  
cacao in polvere

Amalgamare il tutto, fare delle piccole palline rotolarle sulla polvere di cacao oppure sulla farina di cocco, lasciare qualche ora in frigo a riposare prima di servire.

### **PALLINE DI CIOCCOLATO**

150 gr. di mascarpone  
150 gr. di biscotti secchi  
150 gr. di zucchero a velo  
75 gr. di burro  
100 gr. di cacao in polvere  
1 bicchierino di maraschino (o altro liquore analogo)  
granella di cioccolato (o ancora 2 cucchiaini di cacao)

Sbriciolare i biscotti e mantecarli insieme a tutti gli altri ingredienti tranne la granella in polvere. Eventualmente aggiungere un po' dell'uno o dell'altro per ottenere la consistenza giusta per formare delle palline che abbiano un aspetto dignitoso... Dopodiché rotolarle nella granella di cioccolato (o nel cacao) e servirle ben fredde nei pirottini.

### **ANCORA PALLINE DI CIOCCOLATO**

100 di cacao in polvere  
100 zucchero  
100 di nocciole tritate  
1 chiara d'uovo.  
impasto tutto, faccio le palline e metto in frigo.

### **DOLCETTI DI COCCO**

300 g. di ricotta  
100 g. di burro  
150 g. di zucchero  
250 g. di cocco  
1/2 pacchetto di cacao amaro  
unire alla ricotta zucchero e burro(fatto prima ammorbidire),cacao e circa 150 /170 g. di cocco  
fare delle palline e rotolarle nel cocco rimasto.

cocchini:  
pavesini nutella caffè' cocco.

metti tra due pavesini la nutella  
li passi velocemente nel caffè' poi nel cocco

### **TARTUFI AL COCCO**

mescola 250 gr. di ricotta ben scolata con 125 gr. di farina di cocco (cocco disidratato) e 125 gr. di zucchero.  
Fai delle piccole palline, rivestile di cocco in polvere e mettile in frigo qualche ora.

Torta di Mars  
250g di burro o margarina,6 mars, 250g di riso soffiato,  
Fai sciogliere il burro senza farlo friggere, aggiungi i mars tagliati a pezzetti e mescola finché il composto risulterà cremoso. Unisci il riso soffiato ed amalgama fino ad ottenere un impasto di colore omogeneo. Stendilo su un vassoio coperto di carta forno e lascialo raffreddare. Taglialo a pezzi.

### **BACETTI FREDDI di Silvietta**

amaretti  
nutella  
1 tazza di caffè' forte  
cocco grattugiato

unisci gli amaretti a coppie usando la nutella  
passali velocemente nel caffè' freddo e rotolali nel cocco  
sistemali nei pirottini di carta e conserva in frigo

### **BACI DI DAMA di Baby**

INGREDIENTI  
amaretti,  
mascarpone,  
nutella,  
marsala secco  
mandorle tritate

Mescola nutella e mascarpone nelle proporzioni che preferisci, puoi fare anche solo nutella.

Bagna gli amaretti nel marsala, metti un cucchiaino di crema sulla parte piatta e chiudilo con un altro amaretto, uscirà un po' di crema, ma rotolando la pallina nelle mandorle tritate rimarrà tutto compatto.

disponi nei pirottini e poi in frigo (se metti il mascarpone) fino all'utilizzo.

### **FROLLA**

250 g farina  
100g farina di mandorle  
150 g di burro  
100 di zucchero  
1 tuorlo

Prcedimeto classico: lavoro il tuorlo con lo zucchero, aggiungo il burro a temperatura ambiente.

Quando sono amalgamati aggiungo le farine, prima quella di mandorle, poi l'altra setacciata.

Quando appalla, raccolgo e metto a riposare in frigo almeno mezz'ora...

### **BONBONS DI RICOTTA E CAFFE di Silvietta**

ricotta 400 g caffè' macinato fine 40 g sassolino 2 cucchiari (o anche cognac) zucchero a velo 150 g zucchero semolato, caffè' in chicchi.

Si amalgamano ricotta, caffè' macinato, zucchero a velo e cognac, si formano delle palline grosse come noci e al centro di ognuna si mette un chicco di caffè'.

Si passano nello zucchero semolato e si tengono qualche ora in frigo stese su della carta stagnola, poi si mettono nei pirottini di carta.

Si possono preparare dei bonbons al cacao sostituendolo al caffè, e mettendo al centro una goccia di cioccolato o una nocciola.

### **PALLINE ALLE MANDORLE di Betti**

180 g. di mandorle 180 g. di zucchero a velo 50 g. di cioccolato in polvere 2 bicchierini di rum e 1 di Strega impastare tutti gli ingredienti e fare delle palline che, volendo, si possono poi rotolare nella cioccolata grattugiata.