

**DOLCI FACILI E VELOCI**  
**per chi comincia, per i pigri, per chi non ha tempo**

*da Coquinaria con amore*



### **LATTAIOLO (dolce tipico casentino) di Rossanina**

mezzo litro di latte,  
2 uova intere  
2 cucchiaini e mezzo di zucchero  
un pezzetto di scorza di limone (e se possibile anche un paio di foglie di pesco non trattate).

Far bollire il latte con il limone (senza la parte bianca che è amara) e le foglie. Nel frattempo in una ciotola sbattere (senza montare) le uova con lo zucchero.

Far bollire una pentolina di acqua.

Accendere il forno a 150°C.

Far freddare un po' il latte e versarlo, attraverso un colino, sulle uova zuccherate, mescolando continuamente.

Prendere 4/5 stampini di porcellana da soufflé o da crème caramel. Metterli in una pirofila da forno. Mettere (magari con l'aiuto di un imbuto) la crema negli stampini fino ad un paio di centimetri dal bordo. Il lattaiolo deve essere bassino.

Versare l'acqua bollente nella pirofila, per fare un bagnomaria caldo.

Mettere la pirofila nel forno caldo e cuocere per un'oretta, fino a quando il lattaiolo sarà ben dorato, con alcune punte sbruciacchiate.

Servire a temperatura ambiente.

### **Le crepes di Elena**

Io le faccio con  
2hg di farina  
2uova intere ed un tuorlo  
1/2 litro di latte

Poi le riempio con pasticcera o marmellata, le piego in quattro e le "decoro" sopra con cioccolato sciolto con un pò di latte e zucchero a velo oppure con sciroppi o liquore. Sempre un pò di zucchero a velo metto sopra.

### **Mousse al cioccolato di fiorella\_radice**

3 uova  
250 gr cioccolato fondente  
1 cucchiaino di zucchero al velo  
1 tazzina di caffè ristretto.

Sbattere i 3 tuorli con lo zucchero e montare a neve gli albumi. Sciogliere il cioccolato come si vuole, aggiungervi il caffè ed unire il tutto al composto di tuorli.

Aggiungere in ultimo gli albumi montati a neve fermissima e mettere in frigo.

### **Muffins alla banana di Raffy**

Per 6 muffins  
-100 gr di farina  
-70 gr di zucchero  
-50 gr di burro fuso  
-1 uovo piccolo  
-1 banana  
-1 cucchiaino di lievito

la cosa ganza è che ho messo tutto nel frullatore.. prima l'uovo con la banana e poi ho unito zucchero burro fuso, farina e lievito... tempo 5 minuti scarsi Mettere in forno a 180 gr per 30 minuti circa. spolverata di zucchero a velo e via. Naturalmente si può usare anche altra frutta.

### **Kaisersmarren di fiorella\_radice**

2 uova  
latte e farina q. b. ( poi spiego meglio)  
uvetta fatta rinvenire in acqua calda o rum  
zucchero al velo  
marmellata acidula ( teoricamente, mirtilli rossi)  
burro

Sbattere le uova ed aggiungere tanto latte e farina da ottenere una

pastella filante.

Aggiungere l'uvetta. Imburrare una padella e cuocervi la frittatina. Romperla in pezzi con una forchetta e servirla calda cosparsa di zucchero al velo e marmellata.

### **Cremina da spalmare di isaura**

1 cucchiaino di cacao amaro  
1/2 cucchiaino di zucchero  
un po' di latte freddo  
fette di pane o biscotti

stemperare il cacao amaro con lo zucchero, aggiungere un po' di latte, appena appena per creare una cremina densa  
Spalmare la cremina su fette di pane fresco oppure su biscotti tipo frollini

### **Tazzina di cioccolato di Jamie (da gambero rosso) di rossella**

250 ml di panna fresca liquida  
200 g di cioccolato fondente 70%  
3 cucchiaini di cognac di buona qualità  
2 tuorli  
15 g di burro

( tutto nel Ken)

Versate la panna in una casseruola pesante e scaldate fin quasi a ebollizione. Ritirare dal fuoco e dopo un minuto aggiungete il cioccolato a pezzi. Mescolare fino al completo scioglimento del cioccolato. Sempre mescolando aggiungere i tuorli e il cognac. Lasciare intiepidire ulteriormente e aggiungere il burro e sbattere fino a quando il composto non è setoso. Versare nelle coppette e mettere in frigo per almeno due ore (si conserva benissimo anche per più giorni). da gambero rosso

### **Le Pizzelle di stefani**

il dolce più bello, più facile, quello che ti puoi mangiare subito, è: le pizzelle!!! certo bisogna avere il ferro...

3 uova

150 gr di olio di semi  
50 gr di latte  
150 gr di zucchero  
300 gr di farina  
2 pizzichi di lievito (facoltativo)  
tutto nel mixer  
a cucchiaiate nel ferro caldo, una girata e sono pronte.....si fanno e si mangiano.....ne vengono molte

...**tipo nutella**, non serve cottura, non si deve aspettare.. fatta e mangiata di **stefani**

20 nocciole tostate  
25 gr di burro  
4 cucchiaini di zucchero  
2 cucchiaini di cacao amaro  
10 biscotti secchi  
1 bicchiere di latte  
tutto nel mixer

### **Mousse al cioccolato di Mariacristina**

170g di cioccolato fondente, 60g di latte, 3 tuorli, 30g di zucchero a velo, 100g di panna fresca.

Far fondere il cioccolato spezzettato col latte in un bagnomaria mescolando sempre( va bene anche il MO per sciogliere).Incorporare i 3 tuorli e lo zucchero a velo. Rimettere il composto nel bagnomaria e farlo andare qualche minuto (5-6) e poi lasciare raffreddare nella ciotola, mescolando perché rimanga fluido e cremoso. Montare la panna e in un altro contenitore, gli albumi ben sodi. Amalgamare alla mousse 2 cucchiaini di albume a neve, incorporarvi la panna. Completare unendo poi l'albume rimasto utilizzando un cucchiaino di legno, mescolando dall'alto verso il basso finché la mousse sarà spumosa e di colore uniforme.

Alla fine si possono aggiungere, per variare,liquore o caffè, o cannella o altri aromi secondo il proprio gusto. Ma è superlativa anche senza altre aggiunte. Naturalmente cioccolato di ottima qualità... io uso Lindt.

La ricetta dice che si può preparare anche una mousse variegata,

preparando contemporaneamente 2 o 3 tipi diversi, al latte, gianduia o bianco, e, al momento di servire, versare nelle coppette individuali, badando che non si mescolino.

Si può guarnire con ciuffi di panna montata, decori, cialde, biscotti.. quello che si vuole.

E' una goduria..sono perdonata???

### **Panna Cotta di federica\_pozzi**

1/2 litro di panna liquida  
100g di zucchero  
2 fogli di colla di pesce  
1 bustina di vanillina

Procedimento:

versare la panna con la vanillina in casseruola e portare ad ebollizione.

Incorporare la colla di pesce precedentemente ammollata nell'acqua; mescolare molto bene.

Versare il contenuto in uno stampo da budino, mettere in frigo e lasciarlo per 2 ore

Versare la panna cotta in un piatto da portata e guarnire con frutti di bosco.

### **SALSA MOU di Rossella**

Questa salsa serve per accompagnare torte e mousse al cioccolato, o delle semplicissime crepes,

Ingredienti:

200 gr. di zucchero;  
400 gr. di panna liquida.

Procedimento:

In un tegamino, a bordi alti, fondere lo zucchero fino a raggiungere la fase del caramello.

Spegnere il fuoco e in un solo colpo versare tutta la panna rimestando in continuazione fino ad ottenere una crema densa di colore nocciola

### **Altra ricettina facile-facile di stefani**

coppetta di cioccolata bianca  
con sciroppo di arancia

cuocere finché non diventa uno sciroppo 40 gr di zucchero e il succo di un'arancia.

In un pentolino mescolare 1 cucchiaino di amido di mais, 4dl di latte e 200 gr di cioccolata bianca, far addensare sul fuoco, mettere nelle coppette, ricoprire con sciroppo di arancia. Fredda penso che sia più buona, ma anche calda non è affatto male.....

### **Crema yogurt di ro**

Addizionare dello yogurt bianco con un cucchiaino di mascarpone, poi aggiungerci pezzetti di pesche sciroppate, disporre in coppette individuali, cospargere con granella di mandorle e refrigerare.

### **Sgonfiotti alle mele di ro**

Pasta sfoglia surgelata  
Mele piccole  
Marmellata del gusto preferito  
Un po' di crema

Fare dei quadrati di sfoglia, spennellarli di marmellata, metterci sopra la mela sbucciata e privata del torsolo, mettere nel buco centrale un po' di crema, e richiudere gli angoli alla sommità, lasciando che rimangano dei buchi dai quali uscirà il vapore in cottura.

Spennellare di latte, spolverare di zucchero semolato e infornare a 180° per una ventina di minuti, o finché la pasta sfoglia non sarà dorata.

### **La zuppa inglese di ro**

La zuppa inglese: savoiardi bagnati con alchermes, crema bianca e al cioccolato, un po' di cacao per spolverare alla fine. Visto che parliamo di dolci facilissimi, inserisco qui la ricetta della crema

foolproof.  
 2 tuorli  
 50 g di farina  
 150 g di zucchero  
 1/2 litro di latte  
 vaniglia o scorza di limone (ma per questa ricetta, meglio la vaniglia)  
 Mettere in un pentolino sul fuoco il latte, la vaniglia e metà dello zucchero a scaldare, nel frattempo in una ciotola mettere la farina e il restante zucchero, mettere un paio di mestolini di latte (anche se non è caldo) e amalgamare bene con la frusta, aggiungere i due tuorli e amalgamare nuovamente.  
 Quando il latte è bollente versarci dentro tutto d'un colpo il miscuglio di uova latte e farina mescolando velocemente con la frusta. Dopo pochissimo la crema si addenserà, si può praticamente spegnere il fuoco quando si mette tutto insieme. E' velocissima, facilissima, e non fa grumi, il che non è da poco.  
 Per la zuppa inglese, se ne prende un po' e ci si aggiunge cacao, a me piace molto nera e ce ne metto parecchio.  
 L'ultimo strato di zuppa inglese dev'essere bianco e si spolvera poi con cacao prima di servirlo. Io di solito faccio tre strati, bianco nero bianco, e quindi raddoppio le quantità della crema.

### **Crema cappuccina di mara**

250 gr mascarpone  
 200 gr Nutella  
 30 gr di nocciole pelate e tritate  
 8 pavesini  
 2 cucchiaini di liquore dolce  
 panna montata

Mescolare il mascarpone, la Nutella e le nocciole.  
 Distribuire due biscotti in ogni coppetta e bagnateli con poco liquore e mettere la crema.  
 Decorare con panna montata.

### **Budino di amaretti con zabaione di Mariacristina**

Budino:

250g di fecola, 200g di amaretti, 100g di zucchero, 15g di burro, 6 uova, 1 litro di latte.  
 Diluire col latte lo zucchero amalgamato con la fecola e metterlo al fuoco mescolando fino che si sarà addensato. Lasciar intiepidire, sempre mescolando, e aggiungere gli amaretti sbriciolati ed i tuorli uno alla volta, per amalgamarli bene. Unire con estrema delicatezza gli albumi montati a neve ben ferma, rimstando dal basso verso l'alto per non smontarli. Versare il tutto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno per circa 30 minuti a fuoco medio 170-180 gradi circa. Appena sarà tiepido, versare il budino sul piatto di portata e ricoprirlo con lo zabaione.  
 Zabaione:  
 120g di zucchero, 4 tuorli d'uovo, 2 bicchierini di marsala  
 Lavorare a lungo i tuorli con lo zucchero, diluire col marsala e scaldare a bagnomaria, mescolando sempre fino che si gonfia diventando spumoso. Togliere dal fuoco prima che raggiunga l'ebollizione e continuare a mescolare fino che si è raffreddato da poter essere versato sul budino.

### **Tiramisù all'ananas di manulina**

1 scatola di ananas sciroppato a fette  
 1 confezione di panna fresca da montare  
 1 confezione di savoiardi

Mettere in un contenitore per tiramisù i savoiardi allineati, bagnarli con il succo dell'ananas. Spezzettare qualche fetta di ananas tra un biscotto e l'altro. Montare la panna e coprire con un primo strato i savoiardi inzuppati. Fare un secondo strato identico e ricoprire di panna montata. Guarnire con le fette di ananas/6s rimaste e, se stagione, con fragole fresche. In frigo almeno 4 ore. Servire come semifreddo.

### **Pavesini ripieni di Laurapi**

2 pavesini

Su uno metto mascarpone, sull'altro nutella.  
 Li accoppio.  
 Prendo del caffè con un cucchiaino e ne verso un filino sul "panino"

di biscotti.  
Gratto sopra della cioccolata bianca.  
Di solito ne preparo ad oltranza usando 250 g di mascarpone.  
Buoni, simpatici e veloci

### **Girella di nutella di Laurapi**

Pane a cassetta a fette lunghe, appena inumidito, steso leggermente con il matterello.  
Spalmarci sopra Nutella a volontà, arrotolare nella pellicola trasparente, tenere in frigo per due o tre ore. Togliere dalla pellicola e tagliarlo a fette. Mangiare

### **Tiramisù-alternativo e mascarpone privo.. di Luciotta**

Le proporzioni sono le seguenti:  
1 tuorlo d'uovo+1 cucchiaino di zucchero+1 chiara montata+1 etto di ricotta +(1 cucchiaino di brandy e 1 bicchiere di panna ogni 3-4 etti di ricotta).  
Per prima cosa divido gli albumi dai tuorli poi con le fruste elettriche, monto le chiare e le tengo da parte.  
Monto anche la panna e la tengo da parte in un altro recipiente.  
In una ciotola capiente monto tuorli e zucchero, poi unisco la ricotta, sempre con le fruste elettriche.  
Unisco chiare e panna e il brandy.  
Questa crema va alternata a strati di savoiardi bagnati in acqua e alchermes in parti uguali (oppure il classico caffè amaro freddo). Si termina spolverando di cacao amaro e via in frigo per qualche ora o meglio una notte.

### **Biancomangiare di macla**

INGREDIENTI  
Per 6 persone:  
Un litro di latte intero  
75 gr di amido  
50 grammi  
di pistacchi  
sgusciati o mandorle

4 foglie  
di limone  
50 gr di cannella  
a bastoncini  
250 grammi  
di zuccherosemolato.  
In un casseruola e versare il latte, lo zucchero, l'amido e mescolare il tutto per eliminare eventuali grumi. Versare il composto in una pentola e porre su fuoco moderato, mescolando continuamente, con una spatola di legno, per evitare che si attacchi al fondo.  
Quando la crema avrà preso bollore, toglierla dal fuoco e sbattere velocemente con una frusta per qualche minuto, quindi incorporare i pistacchi tritati o le mandorle e versare il composto in una forma umida oppure in diverse formine o piccole coppe. Decorare con foglie d'arancio o di limone per aromatizzare e quando il biancomangiare sarà raffreddato e addensato sformarlo. Spolverare con la cannella pestata finemente nel mortaio

### **Biancomangiare 2 di macla**

200g di zucchero 1 l (metà acqua e metà latte) 100g di amido 1 bustina di vaniglia ,cannella.  
Questa seconda versione è piu' leggera, si procede allo stesso modo,mescolando gli ingredienti a freddo e portando a bollore sempre rimescolando, eventualmente aggiungendo sopra delle mandorle tostate e tritate  
Il bianco mangiare si puo' preparare anche con le mandorle  
Ingredienti: 200 gr. di mandorle sbucciate, 200 gr. di zucchero, 1 lt. d'acqua, 90 gr. di amido per dolci, 1 buccia di limone fresco, cannella.  
Le mandorle vengono tritate finemente e messe dentro un canovaccio, che viene immerso nell' acqua e strizzato per bene. Il latte di mandorla cosi' preparato viene poi preparato al solito modo, con l'aggiunta eventualmente di buccia di limone e cannella e poi versato nelle formine  
Se si usa il latte di mandorla già pronto ,tenere presente che è già zuccherato.

### **Cri cri di macla**

Occorrono 100 g di mandorle pelate e fatte tostare leggermente in

forno g 75 di cacao g 100 di zucchero e circa mezzo bicchiere liquore

Si tostano nel forno le mandorle pelate , si passano nel mixer , si aggiunge lo zucchero ,il cacao ,il liquore (io ho usato il brandy mescolato ad un liquore gianduotto ). L'impasto deve essere morbido ma non troppo molle .Si bagnano le mani nell'acqua e si ricavano delle palline, che si rotolano nello zucchero .Si passa il tutto in frigo

### **frutta brinata di Magda**

Si lavano dell'uva, dei lamponi etc etc.

Si prende un bianco e si sbatte leggermente e poi si spennella sulla frutta che in seguito si fa rotolare nello zucchero

### **Zuccherini al caffè. di Magda**

si prepara del caffè

si mette in un piatto dello zucchero

con un cucchiaino si lascia cadere nel piatto un pochino di caffè e lo si ricopre con lo zucchero

### **Coppetta ai tre cioccolati di Magda**

si prendono 100 grammi di cioccolato al latte, 100 di gianduia e 100 di fondente.

si scioglie il fondente a bagno maria, una volta sciolto si aggiunge circa 1/10 di panna ( a occhio fino alla densità desiderata) si mescola ancora un poco e al primo bollore si toglie dal bagno maria.

Si versa nelle coppette, lo stesso con il cioccolato al latte e con il gianduia.

### **Zabaione di Magda**

2 tuorli

60 grammi di zucchero

biscotti secchi

1 bicchierino di marsala

Lavorare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una spuma aggiungere poco alla volta il marsala, e poi mettere sul fuoco basso basso

mescolare continuamente senza far bollire finchè il tutto non aumenta il volume

Versare in due tazze e mangiare con i biscotti secchi

### **Salame di cioccolato di Luciotta**

io lo faccio con 250 grammi di ricotta, 1 tuorlo, 60 grammi di cacao amaro, un bicchierino di liquore o di latte, 150 grammi di biscotti secchi (tipo Marie ecc) sbriciolati/pestati/piùomeno grossolanamente, (più 4 o 5 cucchiaino di zucchero, semolato oppure al velo per chi vuol faticare meno a mescolare): mescolo e poi modello il salame su carta da forno rotolandolo nei biscotti ridotti in polvere, poi freezer; quando solidifica si taglia a fettine e gnam; in alternativa si possono modellare dei bon bon e rotolarli in granella colorata

### **Coppe al mascarpone di meris .m**

4 uova

100 gr di mascarpone

4 cucchiaini di zucchero a velo

amaretti

una moca di caffè da 6 tazzine o caffè solubile

rum

cioccolato fondente gratugiato

montare a neve ferma gli albumi aggiungere poi delicatamente il mascarpone metà zucchero e 2 tuorli montati con il rimanente zucchero mescolare bene,

preparare delle coppe mettere 2 amaretti per ogni coppa bagnati nel caffè con poco rum versare il composto nelle coppe spolverare con il cioccolato gratugiato.

### **Ricotta e cioccolato di patrizia.p**

500 gr di ricotta  
 100 gr di zucchero  
 8 cucchiaini di crema di latte  
 4 uova  
 100 gr di ciocco fondente  
 2 cucchiaini di farina autolievitante  
 stampo a cerniera da 23 cm  
 Nel mixer far mescolare bene la ricotta con lo zucchero e la crema e la farina. unire le uova una alla volta facendole amalgamare bene prima di aggiungerne un'altra.  
 nel frattempo far sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e appena raffreddato, dividere in due il composto di ricotta e in una parte unire il cioccolato facendolo amalgamare bene. Coprire con la carta forno la teglia e versare l'impasto al cioccolato, aggiungere la parte rimanente bianca. Infornare in forno caldo per 40minuti a 180°

### **PALLINE AL COCCO di napapiiri**

le quantità sono a occhio (è tanto che non le faccio e non mi ricordo più)  
 mescolare la ricotta con un cucchiaino di zucchero e aggiungere cocco secco grattugiato fino ad avere un composto maneggiabile. Formare delle palline e rotolarle nel cocco secco oppure nel cacao. Esiste anche la variante con amaretti sbriciolati al posto del cocco nell'impasto (poi però ci vuole il cocco di copertura)

### **DOLCE LINDA-TIFFANY di linda70**

250 g mascarpone,  
 2 uova,  
 2 cucchiaini di zucchero,  
 1 barattolo pesche sciroppate,  
 1 barattolo ananas sciroppato,  
 pavesini.

Monto i tuorli con lo zucchero e aggiungo il mascarpone; a parte monto gli albumi con un pizzico di sale e li unisco al composto di

tuorli e mascarpone. Inzuppo i pavesini nello sciroppo della frutta e faccio uno strato in una teglia rettangolare, copro con metà crema e con la frutta sciroppata a pezzettini, faccio un'altro strato di biscotti, ricopro con la crema e la frutta rimasta. In frigo per un paio d'ore prima di mangiarlo. In estate lo metto in congelatore e così ho un bel semifreddo.

Variante: al posto dei pavesini usare i savoiardi e nell'ultimo strato invece della crema al mascarpone mettere panna montata; io ho fatto entrambe le versioni ma la mia preferita è con i savoiardi e crema al mascarpone in entrambi gli strati.

### **ROTOLO ALLA NUTELLA (adatto ai celiaci) di Fiammetta**

100 gr. di zucchero  
 4 uova  
 100 gr. di fecola  
 Montare 4 tuorli con 100gr di zucchero per 10 minuti. Aggiungere quindi 100gr di fecola e gli albumi montati a neve ben ferma.  
 Mettere della carta da forno su una teglia rettangolare, stendere il composto e infornare per 10 minuti a 200°.  
 Appena cotto si capovolge in modo che la parte dorata stia appoggiata sul piano, si stende la nutella, si arrotola nella carta stagnola e si fa riposare. Chiaramente si può bagnare perché l'impasto risulti più soffice. Facilissima e buona!

### **DATTERI RICOPERTI di Clara/Retsina**

Tagliare i datteri per il lungo (ma senza separare le due metà) e privarli del nocciolo.  
 Inserire nella cavità mezzo gheriglio di noce e tuffarli in cioccolato fondente fuso a bagno maria fino a che sono interamente ricoperti di cioccolato. Far raffreddare e mettere in pirottini

### **Brutti ma buoni di Adriana/libro del Corriere**

sono facilissimi e velocissimi e si lasciano sgranocchiare docilmente nei dopo cena:



150 gr nocciole tostate e pelate  
 150 gr zucchero  
 50 gr albume  
 (ci andrebbero anche dei semi di vaniglia che però, non avendoli, ho sempre omesso).

Tritare grossolanamente le nocciole con lo zucchero.  
 Montare a neve ferma gli albumi, unirli delicatamente alle nocciole e mettere in una pentola a fondo spesso. Cuocere a fuoco bassissimo fino a quando il composto vela il fondo e assume un bel colore ambrato. Lasciar riposare qualche minuto. Distribuire il composto a cucchiaini su una teglia ricoperta di carta forno e far cuocere in forno già caldo a 165° per 15-18 minuti

### **NONSOCOMESICHIAMANO di Lalage**

Si prendono degli amaretti, si uniscono due a due con la nutella, si passano nel caffè e poi nel cocco grattugiato, si mettono nei pirottini, si mangiano!

### **SEMIFREDDO DELLA LUCIANA di Lalage**

Si fa una crema cotta con tre tuorli d'uovo sbattuti con tre cucchiari di zucchero, tre di farina. Si diluisce il tutto con tre bicchieri di latte e si mette a cuocere a fuoco basso, mescolando. In un largo vassoio si parte con uno strato di crema, uno strato di Marie passate nel caffè, ancora crema, marie e panna montata, spruzzata di cacao.

### **Torta senza uova di patrizia5**

Ingredienti:  
 200gr. farina – 250gr. zucchero – 100gr. cacao amaro – un quarto di litro di latte – un pizzico di cannella – 1 bustina di lievito vanigliato.  
 Mescolare il tutto in modo che non rimangano grumi .  
 Da ultimo il lievito e poi versare in una teglia imburrata e infarinata. Poi in forno a 180° per circa 30 minuti.

Spolverizzare di zucchero a velo o decorare con ciuffetti di panna.

### **Tiramisù siculo di Cindy**

una confezione di savoiardi  
 600gr. di ricotta di pecora  
 300gr. di zucchero (ma se la ricotta è buona ne bastano anche 200gr)  
 Caffè amaro.  
 Preparare la crema di ricotta frullando la ricotta con lo zucchero e lasciarla riposare almeno un paio di ore in frigo.  
 Inzuppare i savoiardi nel caffè, disporli nella pirofila e alternare con la crema di ricotta.  
 Finire con strato di crema, spolverizzare con cacao amaro e far riposare in frigo fino al momento di servire.

### **Torta di ricotta di ty**

250gr di ricotta  
 250gr di zucchero  
 250gr di farina  
 3 uova  
 una busta di lievito

Impastare in ordine uova e zucchero, ricotta, farina, lievito. 160° per circa 40" Giuro, è uno sballo ed è leggerissima..

### **CREMA AL LIMONE di cristy**

per 4 persone  
 1 tuorlo  
 250 ml di latte  
 2 cucchiari di zucchero  
 3 di farina  
 scorza di un limone  
 Amalgamare e sbattere tuorlo e zucchero, aggiungere il latte e la farina, mescolare, aggiungere la scorza di limone. Far addensare mescolando sempre.  
 Versare su coppette e far freddare. Servire a piacere guarnire con

cacao spolverizzato o frutti di bosco, o fragoline.

### Zabaione di Graziana

1 tuorlo d'uovo a persona  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di marsala

Mettere un pentolino con due, tre dita di acqua a portare a ebollizione.

Sopra appoggiare un pentolino che non deve toccare l'acqua, con il tuorlo d'uovo lo zucchero e il marsala. Sbattete energicamente fino a far diventare la crema liscia e spumosa.

Servire tiepido accompagnato con lingue di gatto (o anche senza)

### Pasticcini alle mandorle (versione principianti) di nanninella



Ingredienti: 500gr di zucchero a velo, 500 gr di mandorle macinate, 2 bianchi d'uova +1 uovo ,vaniglia, 200 gr di ciliegie glassate metà rosse metà verdi

Sbattere i bianchi e l'uovo intero per un pò, non molto, basta che siano amalgamati bene come quando si fa la frittata , non devono montare. Mescolare a secco, le mandorle macinate con lo zucchero e la vaniglia.

Versare le uova sbattute nella miscela secca di mandorle e zucchero , mescolare finchè è tutto ben amalgamato.

Si mette, l'impasto così ottenuto, nella tasca da pasticciare con bocchetta spizzata( non liscia), fare dei piccoli pasticcini su carta forno, ben distanziati tra loro perchè crescono un pò, e decorarli

con ½ ciliegie.

Cuocerli per 15 minuti a 130°, sulla placca messa a metà del forno, in modo che il calore arrivi uguale da sotto e da sopra (poi dipende dal forno).

Si possono decorare anche con mandorle, confettini o frutta candita a pezzi.

ps se non si ha la tasca da pasticciare si possono mettere a cucchiainate piccole sulla carta forno, vengono bene lo stesso, anche se un pò informi.

### TORTA AL COCCO di krissk

- 250 GR DI FARINA DI COCCO
- 250 GR BISCOTTI ORO SAIWA
- 150 GR DI ZUCCHERO
- 80 GR DI BURRO
- 3 UOVA
- 250 GR CIOCCOLATO FONDENTE
- 1 BICCHIERINO DI COGNAC

Fare zabaione, unire farina di cocco, unire il burro ammorbidito, le chiare montate e i biscotti tritati. Porre il tutto ben amalgamato in una teglia e cospargere con il cioccolato fuso (a bagno maria). Metti in freezer 2 ore; prima di servire tirare fuori in anticipo e poi conservare in frigo.

Io personalmente la trovo un pò pesante, ma vedo che viene apprezzata.

### Torta di mele di valeria

200 farina  
150 zucchero  
200 ml latte  
1 bustina lievito  
2 uova  
scorza limone grattugiata  
cannella (facoltativa)  
3 mele

taglio le mele a fette e gli spruzzo del succo di limone.  
 Sbatto le uova a spuma con lo zucchero, poi aggiungo la farina ed il lievito setacciati ed il latte a filo.  
 Nella teglia imburrata o infarinata e poi metto le mele sopra, una spolverata di cannella e si zucchero di canna. Facilissima, non si può sbagliare



### **CREMA DI MASCARPONE E SAN MARZANO di Giuliana**

Montare tre tuorli con tre cucchiari di zucchero finchè sono belli bianchi, quindi unire 300 gr mascarpone, aggiungere tre bicchierini di liquore San Marzano, montare le chiare a neve e incorporare bene al tutto.

Servire in una coppa con lingue di gatto o cialde.

### **CREMA ALLA FRUTTA di Giuliana**

preparare una crema pasticcera come abitualmente, quando è fredda incorporarvi la panna montata con poco zucchero a velo, la quantità in proporzione alle dosi della pasticcera. Deve risultare una crema abbastanza consistente.

Pulire e affettare frutta fresca di stagione, ma in miscelanea (fragole, frutti di bosco, pesche, albicocche, banane, arance, kiwi ecc. ecc.)

Quindi procedere a strati: uno strato di pavesini, frutta fresca, crema e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti terminando con la crema, guarnire con frutta o cioccolato grattugiato.

Volendola fare un po' alcolica, bagnare i pavesini con un po' del liquore preferito.  
 Tenere in frigo.

### **SIMILDELIZIOSE di Carola**

Se vi avanza della pasta frolla e della crema, stendete la pasta frolla e fatene dei dischetti con l'aiuto di uno stampino per biscotti, schiaffateci in mezzo la crema e cospargete tutto intorno con la granella di nocciole, cospargete di zucchero a velo. Erano veramente buone le ho fatte ieri anche se mi mancava lo zucchero a velo.



### **MOUSSE DI CASTAGNE di marite'**

300 gr di mascarpone  
 3 uova  
 250 gr. di crema di marroni  
 1 cucchiaino abbondante di cacao.

Frullare tuorli e cacao. Aggiungere mascarpone e marronita e mescolare. Incorporare le chiare montate a neve. Mettere in frigo. A volte l'ho offerta (in coppe) su un letto di meringhe sbriciolate e con una spolverata di cacao. Volendo si può anche metterci su un po' di panna montata.

### **TORTA CAPRESE di marite'**

250 gr di zucchero  
 250 gr di cioccolato fondente  
 300 gr di mandorle spellate  
 300 gr di burro  
 5 uova  
 liquore a piacere

zucchero a velo per guarnire

Montare le uova intere con lo zucchero.

Tritare le mandorle.

Sciogliere il cioccolato col burro.

Aggiungere le mandorle alle uova e mescolare. Aggiungere quindi il cioccolato col burro e un bicchierino di liquore.

Imburrare e infarinare una teglia, versarvi il composto ed infornare a 180° per 45 minuti circa (e' cotta quando si spacca sopra).

Lasciare raffreddare.

Sfornare capovolta e coprire con zucchero a velo.

### **GOLOSONI di adriano**

200 gr di mascarpone

80 gr di burro

2 tuorli

180gr di zucchero a velo

120 gr di cacao amaro in polvere

250 gr di biscotti(tipo ooro saiwa)

2 bicchierini di liquore (amaretto di saronno)

Lavorate i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete il cacao, il burro, il mascarpone e i biscotti tritati finemente, aggiungete liquore fino ad ottenere una buona consistenza in modo da formare delle palline da decorare a piacere con mandorle o noci tostate e tritate.

### **GELATO CALDO (ma la denominazione originale è Baked Alaska) di numberone**

Fare (comprare)un pan di spagna,tagliarlo orizzontalmente in tre dischi dell'altezza di 1 cm. circa e ricavare da ognuno dei dischi altri dischetti,con un tagliapasta (bicchiere,tazza)di circa 7/ 8cm di diametro,ne occorrerà 1 a testa.Bagnare ogni dischetto con un pennello intinto in una bagna a piacere (sciroppo acqua/zucchero 2:1 e rhum,o cointreau o il liquore preferito).Deporre al centro di ogni dischetto una pallina di gelato alla crema (fatto o comprato)e ricoprire il tutto con una spirale di meringa,fatta scendere con la sac à poche (3 chiare e 150 gr. di zucchero a velo).

Mettere in congelatore almeno per 3 ore (ma si possono fare anche con molto anticipo),su un vassoio,orizzontali.

Al momento del dessert,accendere il forno a 250° e,raggiunta la temperatura, passare i baked alaska dal congelatore al forno per 2/3':il pan di spagna si ammorbidirà,il gelato non si scioglierà e la meringa diventerà marroncina e calda,con un contrasto piacevolissimo,che strapperà un applauso agli invitati.

### **CASSATA GELATA DI RICOTTA di Babette**

300 g ricotta di mucca

150 g zucchero semolato

50 g gocce di cioccolato

50 g nocciole tostate tritate (o granella di nocciole)

50 g canditi misti a cubetti (io ho usato le mie scorze di arancia candita)

250 g panna liquida fresca

salsa ottenuta con frutti bosco surgelati: ho usato un po' del liquido tenuto a parte e non utilizzato per un Summer Pudding e devo dire che ci stava divinamente.

Mescolare bene con una frustina la ricotta con lo zucchero, poi aggiungere cioccolato nocciole e canditi. Montare la panna e amalgamare delicatamente al composto di ricotta.

Sistemare il tutto in uno stampo tipo plum cake e mettere in freezer. Togliere dal freezer un po' di tempo prima per farlo intenerire quanto basta per tagliarlo a fette e servirlo con la salsa descritta sopra: se volete la ricetta basta vedere nel database la ricetta del summer pudding prelevate un po' del succo prodotto durante la cottura dei frutti di bosco. Credo non sarebbe affatto male servire la fette della cassata nappate con la salsa calda.

Oppure si possono frullare lamponi, o fragole e fragoline di bosco con zucchero e poco limone e servire con la salsina ottenuta

### **Semifreddo di castagne di Magda**

1200 grammi di marmellata di castagne

800 ml di panna fresca

9 uova 140 grammi di zucchero

sbattere i tuorli con lo zucchero aggihngere la crema di castagne e la panna

A parte montare a neve gli albumi

incorporarli al composto mescolando dal basso verso l'alto  
mettere nel -20

### **Il facilissimo di EVA**

riso soffiato  
barrette MARS  
una noce di burro

Sciogliere a bagnomaria i Mars con il burro, aggiungere il riso soffiato ed amalgamare bene. Stendere livellando in una pirofila rettangolare e mettere in frigo

### **BUDINO AL CIOCCOLATO per 6 di tere**

- 80 gr di cioccolato fondente
- 50 gr di burro
- 70 gr di zucchero
- 40 gr di farina
- 3/4 di litro di latte intero
- 1 baccello di vaniglia

Per decorare

- una tazza di panna montata
- 12 lingue di gatto
- 6 ciliegine candite

° Fate bollire il latte con il baccello di vaniglia diviso in 2 longitudinalmente.

° A fuoco moderato fate sciogliere il burro in una casseruola a dondo pesante e quindi aggiungetevi lo zucchero, mescolate e unite anche la farina setacciata.

° Mescolate ancora e appena la farina si è malgamata, togliete la casseruola dal fuoco, versatevi il cioccolato a pezzetti e una piccola parte del latte, sempre continuando a mescolare.

° Rimettere la casseruola sulla fiamma al minimo e unite al composto tutto il latte versandolo a filo.

° Senza smettere di mescolare, portate la crema ad ebollizione e proseguite la cottura per 2 o 3 minuti.

° Togliete il baccello di vaniglia, distribuite il composto in 6 coppette

di vetro e, una volta che si sarà raffreddato, sigillatele con la pellicola trasparente e mettetele in frigo per qualche ora.  
° Poco prima di servire disponete al centro di ogni coppetta una ciliegina, circondatele con dei ciuffetti di panna montata e infilatevi 2 biscottini.

### **Plumcake all'arancia con variante al limone di ventana**

250 di farina  
250 di zucchero  
170 burro o margarina  
4 uova  
50 di latte  
succo e scorza di una arancia (variante con limone)  
1 bustina di lievito per dolci

mettere zucchero scorza grattugiata fine burro e uova nel robot e far andare per una trentina di secondi  
aggiungere il latte il succo di arancia e la farina : montare per 30 secondi  
aggiungere il lievito e far andare ancora per qualche secondo  
versare il composto in uno stampo da plumcake imburrato e mettere in forno preriscaldato a 170° per 45 minuti circa. ricetta del Bimby modificata per coquinaria

### **Salsa di fragole di ventana**

200 di fragole  
100 di zucchero  
succo di mezzo limone

Passare al setaccio le fragole e metterle in un pentolino aggiungendo lo zucchero ed il succo di limone.  
Portare ad ebollizione per pochi minuti. Far raffreddare  
Questa salsa si può usare su semifreddi panna cotta e gelati

### **BUDINO AL CIOCCOLATO di Graziana**

100 GR DI FARINA,

100 GR DI CACAO AMARO,  
200 GR DI ZUCCHERO,  
100 GR DI BURRO,  
1 LITRO DI LATTE,  
100 GR DI ZUCCHERO CARAMELATO,  
1 CUCCHIAIO DI RHUM.

Far sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina mescolata al cacao e allo zucchero setacciati versare il latte, mescolare e cuocere per 10 minuti da quando comincia a bollire abbassando la fiamma. Caramellare uno stampo da budini, versarvi il rhum e il composto. Lasciar raffreddare

Per i principianti che non sanno caramellare lo zucchero, si può anche evitare di farlo. in questo caso il budino va messo in uno stampo bagnato

### **Torcolo...(ciambella) di Annad**

uova 4  
farina gr. 500  
zucchero gr. 300  
latte gr. 250  
olio semi gr. 90  
la buccia grattugiata di 1 limone  
lievito angeli 1 bustina

montare i tuoli con lo zucchero aggiungere il latte, l'olio e poi la farina ed il limone. aggiungere il lievito ed infine le chiare montate a neve. porre in uno stampo e cuocere nel forno a 210° poi abbassare tempo di cottura circa 40 minuti ..vale sempre la prova stecchino!!!!

è un dolce semplice ma buono ottimo per la colazione e ottimo anche intinto nel vin santo!

### **Ricotta Battuta di annad**

La dose è a naso.....ricotta....zucchero....polvere caffè..... e alchermes ....si batte il tutto e ganmme.....

### **Biscotti facili..facili.....di Annad**

500 gr. di farina  
200 gr. di zucchero a velo  
150 gr. di margarina  
1 uovo  
1 cucchiaino di miele  
1 bustina di lievito in polvere(dose per ½ kg. di farina)  
1 pizzico di sale  
1 bustina di zucchero vanigliato  
Lavorare insieme tutti gli ingredienti. Stendere un sfoglia di circa 6 mm. e con un bicchiere infarinato tagliare tanti tondi. Cuocere in forno a 170° 10/15 min.