

il_rientro_a_scuola

30_ricette

per_la_colazione_e_la_merenda

dei_piccoli_e_grandi_golosi

la_colazione_del_campione

brioachine semplici

farina Manitoba 250g | burro 165g | uova (medie/piccole) 3 | zucchero 30g | lievito fresco 10g | latte 2 cucchiari | sale 1 cucchiaino | tuorlo 1 | granella di zucchero

Mescolare la farina con lo zucchero e il sale. Far intiepidire il latte e farci sciogliere il lievito. Sistemare gli ingredienti secchi nell'impastatrice (è più comodo ma si può fare anche a mano ovviamente), e a velocità media aggiungere le uova e il latte con il lievito. Impastare per qualche minuto, poi aggiungere il burro a temperatura ambiente (non deve essere duro ma nemmeno liquido, morbido appunto). Quando l'impasto sarà liscio ed elastico (io qui ho avuto un piccolo problema: il mio era troppo molle - può darsi che fosse per via delle uova, grandi - e così ho aggiunto, un cucchiaino per volta, della farina fino a ottenere un impasto un pochino più sodo, solo che ci è andato quasi un etto di farina il che è un po' tanto), spegnere, formare una palla e lasciarla lievitare coperta di pellicola e panno per un'ora. Riprendere l'impasto, sulla spianatoia spolverata con un po' di farina, formare un salsicciotto poi dividerlo in 9 parti uguali. Formare 9 palline e sistemarle in degli stampi da muffin (se sono in silicone è più semplice). Coprire di nuovo e lasciar lievitare per due ore. Dopo questo tempo, spennellare le brioachine con un tuorlo sbattuto con un goccio di acqua, cospargere con un po' di granella di zucchero e infornare, a 180° per 15-20 minuti o fino a quando le brioachine saranno dorate. Lasciar raffreddare su una griglia.



brioche con finocchietto e fior d'arancio

farina 500g | zucchero 150g | burro 6 cucchiaini | sesamo 3 cucchiaini | semi di finocchietto/anice 2 cucchiaini | acqua di fiori d'arancio 3 cucchiaini | latte tiepido 15cl | lievito fresco 25g | uovo 1 | gomma arabica 1 punta | sale mezzo cucchiaino | tuorlo 1 + sesamo

Mescolare la farina, lo zucchero, il sale, i semi di sesamo e di finocchietto e la gomma arabica. Diluire il lievito nel latte, versarlo sul composto secco, aggiungere il burro fuso, l'acqua di arancio e l'uovo sbattuto. Mescolare bene tutto e impastare su un piano di lavoro spolverando con poca farina fino a ottenere un impasto liscio (aggiungere poco latte se risulta troppo secco durante la lavorazione). Lasciar lievitare in un luogo tiepido per 1h30. Reimpastare e formare 8-10 brioches tonde, lasciar lievitare di nuovo per un 45 minuti. Dopo questo tempo scaldare il forno a 170°, spennellare le brioches con il tuorlo sbattuto e spolverarli con altro sesamo e infornare fino a quando saranno belli dorati.



brioche con canditi e cannella

lievito fresco (cubetto) 24g | farina (manitoba) 450g | zucchero 100g | latte tiepido 35cl | burro morbido 50g | uovo 1 | uvetta 200g | arancia la buccia 1 | cannella macinata 2 cucchiari | zenzero macinato 1 cucchiario scarso | sale 1 presa

Sciogliere il lievito nel latte. Mescolare la farina con lo zucchero, il sale e le spezie. Aggiungere, in mezzo, il burro e l'uovo, l'uvetta, la buccia grattugiata dell'arancia e versare il latte. Impastare per 10 minuti (o velocità 2 dell'impastatrice, in quel caso versare il latte a filo mentre è già in funzionamento), spolverando di farina fino a ottenere un impasto liscio e elastico. Lasciar lievitare a coperto per un'ora e mezzo. Riprendere l'impasto e dividerlo in 12 o 16 pezzi (io ne ho fatti 12 ma sono piuttosto grandi). Formare delle palline di pasta e disporle su una teglia rivestita di carta da forno (3x4 o 4x4), senza stringerle troppo. Coprire e lasciar lievitare di nuovo per 45 minuti.

A questo punto spennellare le brioches con un tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte. Poi mescolare 2 cucchiari di farina, uno di zucchero a velo e circa due di acqua in modo da ottenere una pastella sufficientemente densa che da poterla usare nel sac à poche. Trasferire quindi in un sac à poche con imbuto stretto e disegnare le croci sulle brioches. Infornare il tutto a 180° per circa mezz'ora o finché le brioches saranno ben dorate. Togliere dal forno calde, e spennellare con un cucchiario di miele scaldato con uno o due cucchiari d'acqua.



briochine cannella e cardamomo

per l'impasto:

farina 450g | zucchero 100g | latte 250ml | burro 75g | lievito fresco 25g
| cardamomo macinato (o pestato, solo i semini) 1 cucchiaino | sale 1/4
di cucchiaino | zucchero a grannella

per la farcitura:

burro 50g | zucchero di canna 50g | cannella 1 cucchiaio

Sciogliere il lievito nel latte tiepido. Mescolare la farina con lo zucchero, il sale e il cardamomo (vedete di dosarlo, se è già macinato mettetene un po' di più, se pestate i semini delle bacche potete usarne anche un po' di meno), versare il tutto sulla spianatoia (o nella planetaria), aggiungere il burro fuso e infine il latte e impastare fino a ottenere una pasta liscia ed elastica. Coprire e lasciar lievitare per circa 2 ore (deve raddoppiare di volume).

Dopo questo tempo dividere l'impasto in due, e stendere ogni metà in un rettangolo spessomezzo cm. Far ammorbidire il burro della farcia, aggiungere la cannella e lo zucchero e spalmare questo composto sui due rettangoli di pasta, poi arrotolarli senza stringere troppo, in modo da ottenere due salsicciotti. Tagliarli a fette di circa 3cm di spessore, e deporle su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Coprire di nuovo e lasciar lievitare per 30 minuti.

Scaldare il forno a 190°, cospargere le briochine di grannella di zucchero e infornare per una ventina di minuti, o finché le kanelbullar siano dorate. Lasciar raffreddare su una griglia.



scones à l'uvetta

per circa 15 scones

farina 500g | latte 300ml | uvetta 160g | burro 110g | lievito per dolci (baking powder) 2 cucchiaini abbondanti | zucchero 2 cucchiaini | sale un cucchiaino | uovo 1

Setacciare la farina, aggiungerci il lievito, lo zucchero e il sale e mescolare. Aggiungere il burro morbido a fiocchetti e, con la punta delle dita, sbriciolarla nella farina finché sia completamente assorbita. Aggiungere l'uvetta e mescolare bene. Versare il latte al centro e, con una forchetta, mescolare. Lavorare poi rapidamente l'impasto con le mani (se, com'è capitato a me, risulta troppo liquido, aggiungere un po' di farina fino a quando non sarà più colloso).

Su una spianatoia leggermente infarinata, stendere l'impasto a 3cm di spessore e, con un tagliapasta di 5cm, ritagliare gli scones (e ripetere l'operazione con gli avanzi di impasto). Disporre gli scones su una teglia da forno rivestita con carta da forno, lasciando 1 o 2 mm di spazio fra ognuno ma senza che si tocchino. Sbattere l'uovo e spennellare la superficie degli scones. Infornare a 200°C per 15-20 minuti finché saranno leggermente dorati. Sfornare (a questo punto gli scones, che si sono gonfiati, si toccano), staccarli delicatamente e lasciarli intiepidire su una griglia. Servire tiepidi, con burro e marmellata.



pane con l'uvetta

farina 350g | latte 130ml | uvetta 100g | burro 70g | zucchero 60g | uovo 1 + 1 per spennellare | zucchero vanigliato 15g | lievito fresco 10g | sale 1 pizzico

Intiepidire il latte e farci sciogliere in lievito. Far sciogliere il burro e mettere l'uvetta a bagno in acqua tiepida. Versare, sulla spianatoia o nella planetaria, la farina, lo zucchero, il sale, in mezzo, versare l'uovo sbattuto (1) e il burro fuso. Aggiungere poco a poco il latte con il lievito, e impastare man mano, poi per 10 minuti a mano (5 con la planetaria), in modo da ottenere un impasto da pane piuttosto compatto e che non colli (alle dita, alla spianatoia, al gancio ecc). L'uvetta, sgocciolata e strizzata, va aggiunta all'ultimo minuto del tempo indicato, si impasta finchè l'uvetta sia ben incorporata (può darsi che bisogna aggiungere poca farina in più). Sistemare la palla di impasto in un ciotola capiente, chiudere con della pellicola, e sistemare al frigorifero per una notte intera. La mattina dopo, reimpastare e deporre l'impasto in una forma da plumcake rivestita con cata da forno. Lasciar lievitare, a coperto e a temperatura ambiente, per un'ora. Spenellare con un tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte, poi infornare a 190-200°C per circa 40 minuti. Sfnare e lasciar raffreddare completamente prima di tagliare.



taboulé di frutta al bulghur

bulghur 250g | zucchero 100g | spremuta di arance 100ml | datteri 200g
| mela verde 1 | pera 1 | limone 1 | cannella in polvere 1 cucchiaio |
acqua di fiori d'arancio 2 cucchiaini | menta fresca 1 manciata (o, se proprio
non la trovate, menta secca, 2 cucchiaini) | miele 2 cucchiaini

La sera prima, scaldare 250ml d'acqua con lo zucchero, portare a ebollizione e spegnere. Versare questo sciroppo sul bulghur, aggiungere la spremuta e l'acqua di fiori d'arancio, mescolare, coprire e lasciar riposare al frigorifero per tutta la notte. La mattina, snocciolare e tritare grossolanamente i datteri, tagliare a cubettini la mela sbucciata e la pera senza sbucciarla prima, aggiungere il tutto al bulghur e mescolare. Condire con la cannella, la menta, il succo del limone e il miele, e servire.



lo spuntino per la ricreazione

biscotti con arancia e olio d'oliva

per una quarantina di biscotti

arance 2 | olio d'oliva stesso peso del succo delle due arance | zucchero a velo stesso peso del succo delle due arance | farina circa 400g | tuorli 3 | latte 1 cucchiaino | lievito per dolci 10g

Grattugiare la buccia di mezza arancia, poi spremere entrambe le arance. Pesare il succo, poi lo stesso peso di farina e zucchero a velo. Mescolare il succo con l'olio, 2 tuorli, la buccia grattugiata, lo zucchero e il lievito, poi aggiungere 300g di farina, mescolare, e aggiungere man mano altra farina fino a ottenere un impasto dalla consistenza di una frolla. Formare una palla, avvolgerla con della pellicola e tenere al fresco per mezz'ora. Stendere poi la pasta al mattarello a 2-3mm, e ritagliare i biscotti con la rotellina e disporli su una teglia da forno ricoperta di carta da forno. Mescolare infine il terzo tuorlo con il latte e spennellare la superficie dei biscotti, poi cuocere a 180° per circa 15 minuti.



cookies con cioccolato e pistacchi

burro 225g | zucchero a velo 175g | zucchero di canna 175g | uova 3 | farina 250g | cioccolato fondente (gocce) 100g | pistacchi di bronte (non salati) 100g | lievito per dolci 1 cucchiaino | sale una presa

Mescolare il burro fuso con lo zucchero a velo e lo zucchero di canna. Aggiungere le uova uno a uno, mescolare bene. In un'altra ciotola, mescolare la farina, il lievito e il sale, e aggiungere il tutto al composto con le uova. Aggiungere infine i pistacchi e le gocce di cioccolato. Far rassodare leggermente questo impasto al frigorifero per 15 minuti. Versarlo poi su 2 fogli di pellicola e chiudere formando due salsicciotti del diametro di 3-4cm. Riporre il tutto al frigo per un'oretta, poi togliere la pellicola, affettare l'impasto (a fettine spesse 1 cm) e disporre i biscotti su una teglia da forno ricoperta con carta da forno lasciando parecchio spazio fra di loro. Infornare a 190, cuocere per circa 15 minuti.



cookies avena e uvetta

burro 170g | farina 165g | fiocchi di avena 150g | zucchero 100g | zucchero di canna (scuro) 85g | uvetta (idealmente, corinto) 65g | uova 1 e mezzo | estratto di vaniglia naturale 1 cucchiaino | lievito per dolci mezzo cucchiaino scarso | sale 1 presa

Nel mixer, sbattere gli zuccheri con le uova e il burro fuso. Aggiungere l'estratto di vaniglia poi la farina setacciata insieme al lievito e il sale. Infine, aggiungere i fiocchi di avena e l'uvetta. Io a questo punto ho aggiunto altri due cucchiai di farina, circa, in modo da ottenere un impasto piuttosto solido e quasi secco (prima di quella aggiunta l'impasto era un pochino coloso). Disporre, su una teglia da forno rivestita con carta da forno, delle cucchiaiate di impasto, schiacciandole un po' in modo da formare dei biscotti più o meno tondi e alti quasi 1 cm, infornare a 180° per 10-15 minuti o finché saranno dorati e lasciar intiepidire su una griglia.



biscotti all'avena

per circa 18 biscotti

farina integrale 100g | fiocchi di avena 100g | burro demi-sel 100g |
zucchero di canna 50g | lievito per dolci un cucchiaino | latte 2 cucchiai

Scaldare il forno a 180°. Passare l'avena al mixer insieme alla farina e frullare per una trentina di secondi. Aggiungere lo zucchero, il lievito e il burro fuso, amalgamare e aggiungere infine il latte. Avvolgere questo impasto con della pellicola e farlo riposare al frigorifero per mezz'ora. Stendere l'impasto a 3mm fra due fogli di carta da forno, ritagliarci dei biscotti con un tagliapasta di 5cm e infornare per una decina di minuti, finché siano appena dorati. Sfornare e far raffreddare su una griglia.



biscotti al burro

farina 500g | burro demi-sel 250g | zucchero 250g | uova 3 | lievito per dolci un cucchiaino scarso | tuorli 2

Versare la farina, il lievito e lo zucchero in una ciotola capiente. In mezzo, rompere le uova e aggiungere il burro a temperatura ambiente e, pian piano, amalgamare il tutto fino a ottenere un'impasto omogeneo. Avvolgere di pellicola e far riposare al frigorifero per mezz'oretta. Passato questo tempo scaldare il forno a 170°, staccare dei pezzi d'impasto, stenderli col matterello a uno spessore di 2-3 mm e ritagliare i biscotti con un tagliapasta. Disporre le galettes su una teglia da forno rivestita con carta da forno, spennellare con i due tuorli sbattuti insieme a un goccio di latte e infornare per 15-20 minuti. Stare molto attento alla cottura: è bene che i biscotti diventino dorati e un po' scuretti sui bordi, ma non carbonizzati (siccome tra l'una e l'altra cosa passa poco tempo, vi consiglio di controllare l'evoluzione da vicino). Sforare, far raffreddare e conservare in scatole di latta.



occhi di bue

farina 250g | burro a pezzetti 140g | zucchero 100g | tuorlo 1 |
marmellata & zucchero a velo

Seracciare la farina, aggiungere i pezzettini di burro (quasi a t° ambiente) e lo zucchero. Con la punta delle dita, lavorate l'impasto fino a incorporare il burro (sablé significa sabbiato ed è esattamente la consistenza che dovete ottenere). Aggiungere poi il tuorlo e impastare fino a ottenere una pasta soda e liscia. Avvolgere con della pellicola per alimenti e lasciar riposare per 2 ore al fresco.

Dopo questo tempo riprendere la pasta, stenderla al mattarello su una superficie infarinata e utilizzarla, per rivestire una teglia da crostata o altro.

Per gli occhi di bue: stendere la pasta in uno strato piuttosto spesso (4mm circa), ritagliare dei dischetti, e ritagliare un altro cerchietto in metà dei dischi. Disporre i biscotti su una teglia ricoperta con della carta da forno e infornare a 180° per una decina di minuti, o finché comincino a dorare molto lievemente sui bordi (non di più!). Trasferire i biscotti su una griglia, lasciarli raffreddare completamente. Spolverare i dischi superiori con dello zucchero a velo, spalmare un cucchiaino scarso di marmellata su quelli inferiori e assemblare.



cake con fichi secchi e cannella

farina 180g | burro 180g | zucchero 180g | uova 3 | gherigli di noci 2 manciate | fichi secchi 10 | cannella macinata 1 cucchiaino | lievito per dolci 1 cucchiaino | sale 1 pizzico

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro fuso, poi la farina setacciata insieme al lievito. Incorporare la cannella e il sale, poi montare gli albumi a neve e incorporare pure quelli, delicatamente. Aggiungere le noci che avrete spezzate con le mani, e i fichi tagliati a striscioline. Mescolare. Versare il tutto in uno stampo da plum cake (magari foderato con carta da forno), e fare cuocere a 180° per circa 40 minuti (fare prova coltello :-).



cake speziato con datteri, mele e carote

farina 100g | farina di segale 75g | zucchero di canna 150g | olio d'oliva 120ml | carote grattugiate 125g | mele grattugiate 100g | datteri 10 | uova 2 | cannella 1 cucchiaino | zenzero in polvere 1 cucchiaino | estratto naturale di vaniglia 1 cucchiaino scarso | lievito per dolci 1 cucchiaino scarso | sale una presa

In una ciotola capiente, mescolare le farine setacciate, lo zucchero, il lievito, il sale, lo zenzero e la cannella. In un'altra ciotola, sempre capiente, sbattere le uova con l'olio e l'estratto di vaniglia. Versare il miscuglio secco nel secondo recipiente e mescolare al cucchiaio. Aggiungere poi le carote e le mele grattugiate, così come i datteri snocciolati e tagliati a pezzettini. Mescolare in modo da ottenere un impasto omogeneo, versare il tutto in uno stampo da plum cake imburrato o rivestito con della carta da forno, e far cuocere per 40-50 minuti a 180° (fare la prova con una lama di coltello per vedere se il cake è asciutto dentro prima di sfornarlo).



cake con mandorle, yoghurt e olio d'oliva

farina 225g | zucchero 185g | mandorle spellate intere 150g | olio d'oliva evo 125ml | yoghurt greco 120g | pastis (o ouzo o sambuca) 90g | uova 2 | lievito per dolci mezzo cucchiaino | sale una punta

Disporre tre quarti delle mandorle su una teglia da forno rivestita con carta da forno e unta con un goccio di olio. Passare al forno a 180° per una decina di minuti (non ve ne andare nel mentre!!) e farle tostare finché siano dorate (ma non carbonizzate!). Lasciar raffreddare e frullare piuttosto grossolanamente. Tritare le mandorle non tostate avanzate al coltello.

Versare il pastis in un pentolino e farlo ridurre, a fuoco medio, per circa due minuti (deve ridursi di un terzo).

Setacciare la farina con il lievito, aggiungere il sale e le mandorle tostate.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere l'olio a filo poi lo yoghurt e il pastis, mescolare vigorosamente. Incorporare poi poco a poco la farina. Montare infine gli albumi a neve e incorporarli delicatamente al composto. Rivestire una teglia da plum cake con carta da forno, versare un terzo delle mandorle non tostate sul fondo, riempire ai due terzi con l'impasto, completare con il resto delle mandorle non tostate e infornare a 180°C per una buona quarantina di minuti (testare la cottura con uno stecchino prima di sfornare).



il_ritorno_a_casa_:
la_merenda

cremine alla vaniglia

latte 5dl | panna fresca 2,5dl | zucchero 120g | amido di mais 30g |
vaniglia 1 bastoncino

Tenere da parte 1 bicchiere di latte, versare il resto in un pentolino, aggiungere la panna, lo zucchero e la vaniglia aperta (con la punta di un coltello si tolgono i semini e si aggiungono nel latte). Portare a ebollizione, lentamente, su fuoco basso. Nel mentre sciogliere l'amido nel latte freddo. A ebollizione, aggiungere il latte + amido, e mescolare per un paio di minuti con una frusta finché il tutto non si addensi, sempre a fuoco basso. Versare la crema in una ciotola capiente, coprire con della pelicola faccendola aderire direttamente alla crema, e lasciar intiepidire. Versare infine nei recipientini individuali e servire.



crespelle alla marmellata

per la pastella:

farina 200g | uova 2 | zucchero 40g | latte mezzo litro circa | acqua di fiori d'arancio 3 cucchiaini | sale una presa | marmellata a piacere

Mescolare bene tutti gli ingredienti per la pastella, aggiungendo latte fino a quando sembra sufficientemente liquida. Lasciar riposare per un po', poi cuocere le crêpe in una padellina antiaderente: far sciogliere un fiocchetto di burro (pochi grammi), versare un mestolo di pastella al centro e far girare la padella in modo che tutta la superficie si copra di pastelle. Rigirare dopo una trentina di secondi. (ps: la prima crêpe è quasi sempre da buttare, la padella non essendo ancora abbastanza calda o la pastella troppo spesso - approfittarne per correggere il tiro con un po' di latte nel caso).

Spalmare la superficie di ogni crêpe con un cucchiaino di marmellata e arrotolare.



crumble di prugne speziate

prugne rosse 1kg | prugne secche 250g | arancia 1 | chiodi di garofano 2
| cannella in polvere mezzo cucchiaino | zenzero in polvere mezzo cucchiaino

per l'impasto da crumble:

farina 150g | burro 125g | mandorle spellate 100g | zucchero di canna
100g | sale 1 presa

Snocciolare le prugne rosse e le prugne secche, tagliarli in 4 spicchi. Lavare l'arancia, tagliare una striscia di buccia (2cm di largo, 10 cm di lungo, circa :-)) e spremerla. Versare la frutta in un pentolino. Aggiungere le spezie, la buccia e il succo dell'arancia. Aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e lasciar cuocere a fuoco medio-basso per una decina di minuti.

Nel mentre preparare il crumble: passare le mandorle al mixer in modo che vengano macinate ma non troppo sottilmente (non deve risultare proprio una farina), mescolando tutti gli ingredienti insieme al burro morbido con la punta delle dita, sbriciolandoli. Infine, eliminare la buccia d'arancia dalla frutta e versarla in tegliette individuali. Completare con il crumble e far cuocere a 180° per una ventina di minuti. Servire tiepido o a temperatura ambiente.



madeleines con miele e fior d'arancio

per circa 18 madeleines

farina 120g | uova 2 | burro 100g | miele 70g | zucchero 30g | lievito per dolci 1 cucchiaino scarso | acqua di fiori d'arancio 1 cucchiaio | cannella macinata mezzo cucchiaino | sale una presa

Romperle le uova in una ciotola capiente, unire lo zucchero, il sale e la cannella e sbattere con una forchetta. Al microonde, potenza media-bassa, far sciogliere insieme il burro e il miele. Unire metà del burro/miele fuso alle uova, sbattere ancora, poi la farina e il lievito, mescolare, aggiungere infine il resto del burro/miele e l'acqua di fiori d'arancio. Tenere questo composto al frigorifero per una notte. Il giorno dopo, scaldare il forno a 230° (nel mio caso disperato - cioè forno a gas senza termostato ecc - sono 250°), distribuire l'impasto nelle formine da madeleines (un cucchiaino scarso per madeleine), e infornare. Non è il momento questo per andare a dare l'acqua alle piante: sorvegliate, dopo 5 minuti circa le madeleines dovrebbero essere gonfie, abbassate subito il forno a 180° e sfornate dopo 5 minuti. Le madeleines devono essere dorate ma non troppo, giusto sui bordi. Lasciar raffreddare su una griglia e servire col tè :-)



muffins con cranberries, arancia e cannella

farina 320g | latte 300ml | cranberries essiccati (o uvetta, o fragole essiccate) 100g | burro 90g | zucchero 50g | uova 2 | lievito per dolci 10g | buccia di arancia grattugiata 1 cucchiaio | cannella macinata 1 cucchiaino scarso | estratto di vaniglia naturale 1 cucchiaino | sale mezzo cucchiaino

Mescolare la farina con lo zucchero, il lievito, il sale, la cannella e i cranberries. In un'altra ciotola, sbattere le uova con il latte, il burro fuso e l'estratto di vaniglia. Versare tutto quanto il composto liquido sul composto secco di prima, mescolare velocemente e riempire circa 12 pirottini da muffin ai tre quarti. Infornare a 180° per 15-20 minuti finché i muffin siano appena dorati.



tortine speziate all'arancia

farina 275g | zucchero 125g | miele 200g | acqua 200g | burro 75g | lievito per dolci 2 bustine | acqua di fiori di arancio 1 cucchiaio | cannella mezzo cucchiaino | spezie per pan di spezie 1 cucchiaino |(oppure cannella, garofalo, zenzero e noce moscato macinati in proporzioni uguali) | marmellata di arance

In un pentolino, far scaldare l'acqua insieme al miele, lo zucchero, il burro e l'acqua di fior d'arancio. Portare quasi a ebollizione, spegnere e aggiungere la farina, il lievito e le spezie setacciate. Mescolare bene, con una frusta, fino a ottenere un composto omogeneo e lasciare intiepidire. Versare poi questo impasto in una teglia da muffin, riempiendo ogni muffin a metà. Aggiungere sopra l'impasto un cucchiaino di marmellata (dopo cottura la ritroverete al centro dei dolcetti) e infornare a 210° per una ventina di minuti.

Le nonnettes sono migliori se consumate l'endomani, volendo si possono glassare con dello zucchero a velo diluito con pochissima acqua (per me così sarebbero risultate troppo dolce quindi mi sono astenuta).



risolatte al forno

riso tondo (da minestra) 50g | latte intero fresco 25cl | panna fresca 30cl
| zucchero di canna 4 cucchiaini | cannella 4 cucchiaini scarsi

Sciaccare il riso e distribuirlo in 4 recipientini (meglio se più alti che larghi, ma semplici ciotoline vanno anche bene lo stesso). Aggiungere in ogni recipiente 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di cannella. Mescolare il latte con la panna e riempirne i recipienti ai tre quarti dell'altezza. (Se usate dei barattolini tipo quelli della foto pensate a togliere le guarnigioni di plastica :-). Infornare a 150° per circa due ore, il tutto deve caramellare leggermente ma non si deve asciugare troppo. Lasciar intiepidire e servire.

N O T A per fare un risolat speziato, diminuire un po' la cannella e aggiungere una punta di cardamomo, dei semini di vaniglia, del pepe lungo macinato, dell'anice stellato pestato o ciò che più vi piace...



crostatine al riso

per la pasta zuccherata:

burro 75g | zucchero 45g | zucchero vanigliato 7,5g | tuorlo 1 | mandorle in polvere 15g | farina 125g | acqua 1 cucchiaio | sale 1 pizzico

Preparare la pasta zuccherata. Amalgamare il burro morbido con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il tuorlo, le mandorle in polvere, l'acqua e una punta di sale. Incorporare la farina setacciata e impastare fino a ottenere una pasta liscia. Avvolgerla in un foglio di pellicola e lasciar riposare in frigorifero per un'ora.

Il ripieno:

E fondamentalmente un riso al latte. Basta sciacquare 150g di riso (non parboiled!), e buttarlo in 1l di latte portato a ebollizione (con una stecca di vaniglia aperta o 1 cucchiaino di estratto naturale). Aggiungere 300g di zucchero e lasciar cuocere, mescolando molto spesso e a fuoco bassissimo, per un'ora, o fino a quando quasi tutto il latte sarà stato assorbito. Spegnerlo e lasciar raffreddare. Quando il riso sarà freddo, aggiungerci due uova e mescolare bene. Rivestire degli stampini da crostatina con la pasta stesa, bucherellare il fondo e riempire con il riso al latte. Infornare a 200° per circa 25 minuti o finché la superficie delle crostatine sarà dorata.



torta di mele e cannella

per la pasta frolla:

farina 300g | zucchero 150g | burro morbido 150g | tuorli 3 | lievito un cucchiaino abbondante | cannella un cucchiaino | sale una presa | acqua 2-3 cucchiaini

per il ripieno:

mele renette 1kg | quattro spezie (cannella, garofano, noce moscata, zenzero) un cucchiaino | zucchero di canna 100g | limone, il succo 1

Impastare tutti gli ingredienti della frolla, avvolgere di pellicola e mettere a riposare al frigo per un'oretta. Intanto sbucciare le mele, tagliarle a pezzetti, condire con lo zucchero, il succo di limone e le spezie. Dividere poi l'impasto in due, disporre la metà nel fondo di una tortiera (25cm, anche senza stenderla al matarella ma semplicemente premendola per farla aderire al fondo e ai bordi), riempire con le mele e ricoprire con grosse strisce di pasta (spesse 5mm), a grata stretta. Spenellare con un tuorlo sbattuto con un cucchiaino di latte e infornare a 180° per circa 40 minuti finché la torta sarà bella dorata. Servire tiepido, volendo con del gelato alla vaniglia.



tortine limone e ricotta

per 12 tortine

farina 200g | zucchero 150g | ricotta fresca 150g | burro 120g | uovo 1 | limone 1 | lievito per dolci 1 cucchiaino e mezzo | estratto di mandorla amara qualche goccia

per la glassa:

zucchero a velo 125g | limone 1

Sbattere l'uovo con lo zucchero per 2-3 minuti, poi aggiungere, sempre sbattendo (io l'ho fatto con la planetaria), la ricotta, il burro fuso, il succo e la buccia grattugiata del limone, l'estratto di mandorla e infine la farina setacciata insieme al lievito per dolci. Quando il composto è bello liscio, riempire 12 pirottini (sistemati in una teglia per muffin ai tre quarti dell'altezza dei pirottini), e infornare a 200°C per circa 15 minuti o finché le tortine saranno lievitare e dorate. Lasciar intiepidire su una griglia.

Prelevare la buccia, a striscioline, del secondo limone, e farle cuocere a fuoco basso per 15 minuti in uno sciroppo preparato con 200g di acqua e 200g di zucchero (fatelo bollire per un buon 5 minuti prima di aggiungere le buccette). Spegner e lasciar raffreddare le bucce nello sciroppo. Preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo con qb di succo di limone in modo da ottenere una glassa piuttosto densa. Quando le tortine saranno fredde, glassarle, decorare con le buccette sgocciolate e lasciar rapprendere a temperatura ambiente.



torta di ricotta e limone

farina 300g | zucchero 300g | ricotta di pecora freschissima 300g | uova 3
| limone 1 | lievito per dolci 1 bustina | zucchero a velo per spolverare

Con una forchetta, lavorare la ricotta e lo zucchero in modo da ottenere una crema. Aggiungere i tuorli (tenere gli albumi da parte), la buccia grattugiata del limone (eventualmente anche il suo succo), poi la farina e il lievito. Montare gli albumi a neve e incorporare anche quelli. Versare il tutto in una teglia a cerniera di 22cm (o in uno stampo da plum cake, o in ciò che vi piace), e infornare per circa 40 minuti a 180°C finché la torta sia dorata e che, infilandoci uno stecchino, esca asciutto. Se vi piace, quando sarà fredda, spolveratela con un po' di zucchero a velo.



cake integrale con zucchine e noci

farina integrale 180g | zucchine, piccole 3 | zucchero 100g | burro 55g | noci 50g | zucchero di canna scuro 45g | zenzero candito 35g | nocciole 25g | limone, la buccia grattugiata 1 | uova 1 + ½ | estratto naturale di vaniglia 1 cucchiaino | bicarbonato mezzo cucchiaino | lievito per dolci mezzo cucchiaino | cannella macinata mezzo cucchiaino | sale mezzo cucchiaino |

Tritare grossolanamente le noci, le nocciole, lo zenzero candito, aggiungere la buccia di limone grattugiata, mescolare e mettere da parte. Grattugiare le zucchine lavate, mettere da parte. Sbattere il burro a temperatura ambiente finché non sia cremoso, aggiungere gli zuccheri, sempre sbattendo, poi le uova (uno intero, il secondo sbattetelo in una ciotolina poi aggiungete metà...), incorporare bene, poi versare l'estratto di vaniglia. Aggiungere infine, mescolando, la farina mescolata con il bicarbonato, il lievito, il sale e la cannella e incorporare per ultimo i tre quarti del miscuglio di noci tritate e le zucchine - strizzandole prima fra le mani in modo da toglierne il liquido in eccesso. Versare il tutto in una teglia da cake rivestita con della carta da forno, distribuire ciò che rimane di noci sulla superficie e infornare a 180° per 40-45 minuti. Lasciar raffreddare su una griglia.



brownie cheesecake

zucchero 380g | cioccolato fondente 70% 250g | burro 250g | farina 150g | uova 6 | estratto di vaniglia 1 cucchiaino | sale 1 presa

per il composto da cheesecake:

ricotta 125g | mascarpone 100g | philadelphia 50g | uovo 1 | zucchero 2 cucchiaini | farina 1 cucchiaio | estratto di vaniglia 1 cucchiaino

Preparare la crema da cheesecake mescolando i formaggi, lo zucchero, la vaniglia, l'uovo e la farina. Mescolare fino a ottenere una crema liscia e mettere da parte.

Far sciogliere il cioccolato spezzettato insieme al burro a bagnomaria finché il tutto sia completamente liscio. In una ciotola capiente, sbattere le uova con lo zucchero e l'estratto di vaniglia. Aggiungere il composto al cioccolato e infine la farina e il sale. Versare questo composto al cioccolato in un teglia (20 x 28cm) rivestita di carta da forno. Versarci sopra, a chiazze, il composto da cheesecake e con una forchetta, o un coltello, fare dei disegni (non troppo se no gli impasti si mescolano). Far cuocere a 180°C per circa 25 minuti. (se risulta ancora leggermente umido al centro è meglio, non deve cuocere troppo, comunque poi si rapprende da solo). Lasciar raffreddare e passare per un po' al fresco prima di tagliare il brownie a quadretti.



Crostatine pera e cioccolato

per le pere cotte alla vaniglia :

pere (mature ma non troppo) 4 | vaniglia mezza stecca | acqua 1l |
zucchero 500g

per l'impasto sablé cacao e nocciole:

farina 200g | burro 125g | zucchero a velo 75g | nocciole tostate tritate
25g | uovo 1 | cacao amaro 1 cucchiaio | sale una presa

per il ripieno al cioccolato:

cioccolato fondente a 55% 225g | burro fuso 150g | zucchero 75g | uovo
1 | tuorli 3



Le pere: scaldare l'acqua insieme allo zucchero, aggiungere la vaniglia e portare a ebollizione. Aggiungere le pere sbucciate, intere, e lasciarle cuocere per 25 minuti. Spegnerle e lasciar raffreddare le pere nel loro sciroppo. Al momento di assemblare le crostatine, scolare le pere.

L'impasto: Mescolare il burro morbido con lo zucchero, il sale, l'uovo e le nocciole in polvere. Incorporare poi la farina setacciata insieme al cacao, e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo (rimane molto morbido). Avvolgere con della pellicola formando una palla e tenere al frigorifero per una notte. Riprendere l'impasto e tenerlo a temperatura ambiente per 10 minuti prima di stenderlo a 2-3mm di spessore e rivestire delle crostatine. Far cuocere le crostatine al forno (vuote, con carta e peso) a 180° per una decina di minuti.

Preparare il ripieno: spezzettare il cioccolato e farlo sciogliere a bagno maria. Sbattere l'uovo e i tuorli insieme allo zucchero, aggiungere il cioccolato fuso poi il burro fuso e sbattere il composto fino a quando sarà liscio e omogeneo.

Assemblaggio: Scolare le pere e tagliarle in 4 spicchi, eliminando il torsolo. Versare in ogni crostatina due cucchiaini di composto al cioccolato, aggiungere uno spicchio di pera, con la parte bombata rivolta verso l'alto, e completare con altro ripieno al cioccolato fino a riempire la crostatina. Infornare a 180° per una ventina di minuti e lasciar raffreddare prima di servire. (nel caso, per le pere in teglietta

si procede nello stesso modo, versando la crema sulle pere e infornando...)