

Di dolce in DOLCE

Di dolce in DOLCE



www.cottoecrudo.it
Trova e carica le migliori ricette

Torta morbida alla ricotta e zafferano con lamponi



Speciale torte soffici
Perfette per la colazione!
Morbide da inzuppare
o gustare con creme e frutta.

TORTE

DOLCI VELOCI

BISCOTTI

**RICETTE
GLUTEN FREE**



**CROSTATA
ALLA PANNA COTTA**



**SEMIFREDDO
AL FONDENTE E ARANCIA**



**INVOLTINO DI CRÊPES
CON PESCHE E CREMA DI NESPOLE**



**CROSTATINE CON LEMON
CURD E MERINGHE**

In +
i trucchi
della
NONNA

Sprea
EDITORI



MONTERÉ
Coltivazioni Italiane

La prima
confettura
I.G.P.
d'Europa

Confettura di Amarene Brusche di Modena I.G.P.

Dalla volontà di salvaguardare il patrimonio culinario italiano, rinasce il gusto della tradizione emiliana.

Una specialità gastronomica intrisa di ricordi e di storia, maturata nel rispetto dell'ambiente e delle persone.

La semplicità data dall'utilizzo di due soli ingredienti, un grande lavoro di selezione dei frutti migliori, lavorati senza pectina o addensanti aggiunti.



Scopri tutte le ricette su www.montere.it

@Montere

@montereit

Scopri l'AMPIA GAMMA degli speciali sui DOLCI di Sprea ce n'è per tutti i gusti!
 Li trovate in edicola o acquistateli sul sito www.sprea.it



SOLO IN VERSIONE DIGITALE



SOLO IN VERSIONE DIGITALE



SOLO IN VERSIONE DIGITALE



www.cottoecrudo.it

Visita il nostro portale e diventa parte della community condividendo le TUE ricette preferite!



Se ha gradito questo quotidiano o rivista e se li ha trovati in qualsiasi altra parte che non sia il sito qui sotto indicato, significa che ci sono stati rubati, vanificando, così, il lavoro dei nostri uploader. La preghiamo di sostenerci venendo a scaricare anche solo una volta al giorno dove sono stati creati, cioè su:

www.eurekaddl.download

Se non vuole passare dal sito può usare uno dei seguenti due contenitori di links,

gli unici aggiornati 24/24 ore e con quotidiani e riviste

SEMPRE PRIMA DI TUTTI GLI ALTRI:

<https://filecrypt.cc/Container/73886A714A.html>

<https://www.keeplinks.org/p17/5ff15490b62ea>

Senza il suo aiuto, purtroppo, presto potrebbe non trovarla più: loro non avranno più nulla da rubare, e lei più nulla da leggere. Troverà quotidiani, riviste, libri, audiolibri, fumetti, riviste straniere, fumetti e riviste per adulti, tutto gratis, senza registrazioni e prima di tutti gli altri, nel sito più fornito ed aggiornato d'Italia, quello da cui tutti gli altri siti rubano soltanto. Trova inoltre tutte le novità musicali un giorno prima dell'uscita ufficiale in Italia, software, apps, giochi per tutte le console, tutti i film al cinema e migliaia di titoli in DVDRip, e tutte le serie che può desiderare sempre online dalla prima all'ultima puntata.

IMPORTANTE

Si ricordi di salvare tutti i nostri social, perchè alcuni di essi (soprattutto Facebook) potrebbero essere presto chiusi, avranno TUTTI il nuovo indirizzo aggiornato:

- Cerca il nuovo indirizzo nella nostra pagina **Facebook**
- Cerca il nuovo indirizzo nella nostra pagina **Twitter**
- Cerca il nuovo indirizzo nel contenitore Filecrypt: **Filecrypt**
- Cerca il nuovo indirizzo nel contenitore Keeplinks: **Keeplinks**
- Cerca il nuovo indirizzo nella nostra chat: **chatdieurekaddl**

METODI PER AVERCI ON LINE PER SEMPRE IN POCHI SECONDI

(si eseguono una volta sola e sono per sempre!)

Clicchi qui a lato: **justpaste.it/eurekaddl**



SPECIALE TORTE SOFFICI



12

24 Plumcake con pesche, cioccolato bianco e panna

26 Torta al pistacchio

28 Flan di mirtilli al farro

30 Soffice torta di riso

32 Torta al cioccolato e datteri

34 Torta di fragole



REALIZZA IL TUO PIATTO
e potresti essere il protagonista
della **RICETTA DI COPERTINA!**

12 Torta morbida alla ricotta e zafferano con lamponi

14 Torta soffice carote e spinaci

16 Torta morbida alle prugne

18 Torta al cacao e nocciole senza lattosio

20 Angel cake all'arancia

22 Dolce soffice alle noci e caffè



34

TORTE



36 Torta brownies alla ricotta e banana

38 Bavarese alle pesche

40 Crostata di ricotta e gocce di cioccolato

42 Crostata di riso con marmellata al caffè e mascarpone

44 Tiramisù al latte condensato, lamponi e granella di fave di cacao

46 Biancomangiare alle fragoline e ciliegie

48 Torta di frutta e gelato

50 Torta con crema

52 Charlotte alle fragole e fragole

54 Semifreddo al fondente e arancia

Il nostro Team



Ambra Palermi

Coordinamento editoriale di Sprea Editori



Silvia Taietti

Graphic & design
Art director



Laura Galimberti

Segretaria di redazione di Sprea Editori



Silvia Visconti

Blogger di Pasticcerando Senza Glutine



Nicolò Digjuni

Grafico di redazione food e fotografia



NOI RISPETTIAMO L'AMBIENTE!

Di Dolce in Dolce viene stampata su carta certificata

PEFC, proveniente da piantumazioni a riforestazione programmata (e perciò gestite in maniera sostenibile!).

BISCOTTI



- 56** Tartufi al caffè e cardamomo
- 58** Cupcakes cocco e fragole con frosting chantilly e aceto
- 60** Biscotti al latte di mandorla
- 62** Biscotti al cioccolato e peperoncino senza uova
- 64** Biscotti arrotolati alla marmellata
- 66** Crostatine con lemon curd e meringhe
- 68** Brioches alla banana e lamponi
- 70** Gelo di melone bianco e lamponi



GLUTEN FREE



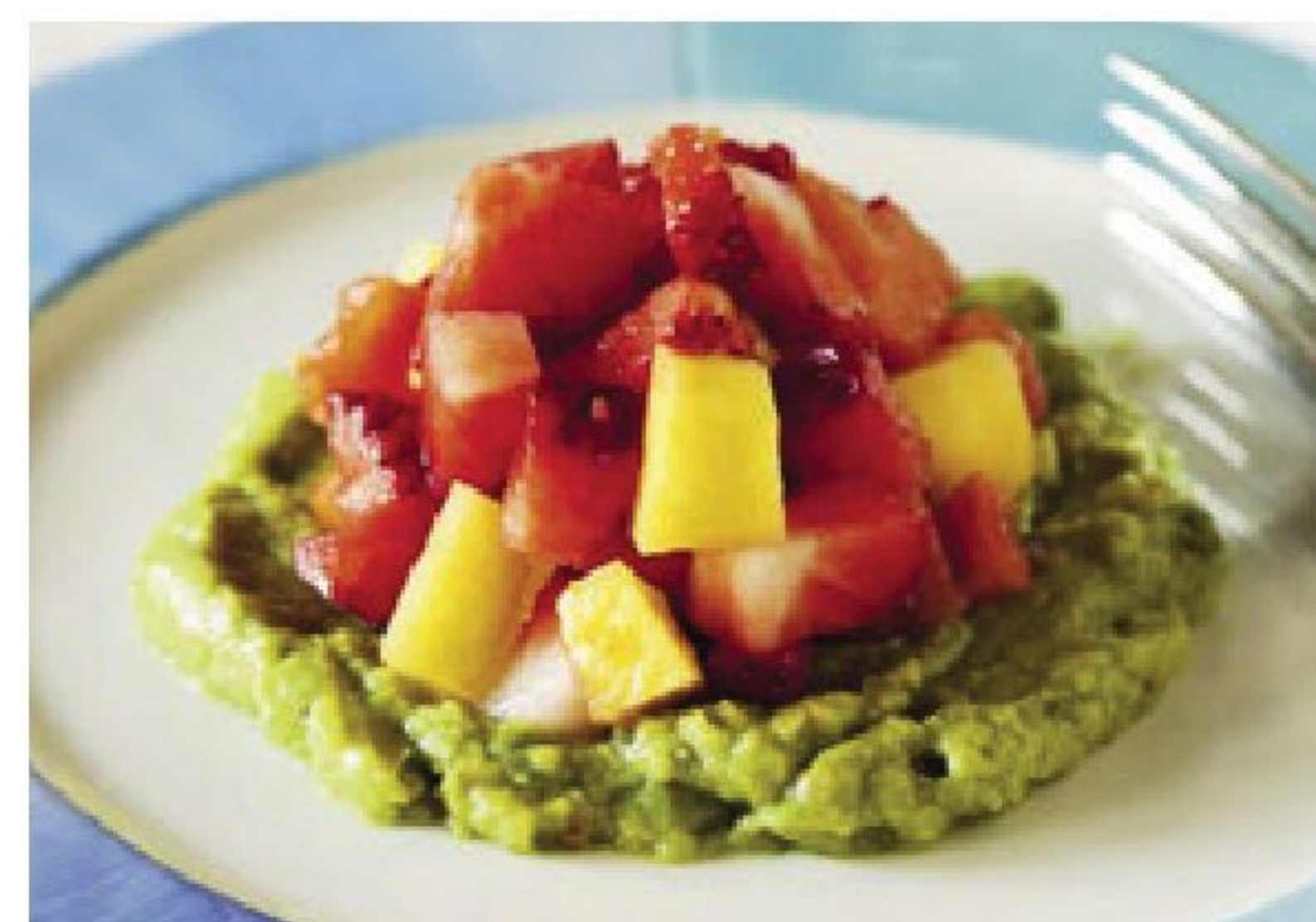
- 73** Fiammiferi al grano saraceno
- 74** Crostata light con panna cotta ai frutti di bosco



- 76** Torta raggio light con glassa ai frutti di bosco
- 78** Cuori morbidi
- 80** Chiffon cake al pistacchio
- 82** Naked cake light con mousse di fragole



VELOCI



- 84** Tartare di fragole su crema di avocado e lime
- 86** Crema al mascarpone, pistacchio e amaretti
- 88** Involtino di crêpes con pesche e crema di nespole
- 90** Pancake soufflé alle susine
- 92** Kiwi crumble



TRUCCHI della NONNA



- 96** Rimedi e consigli



PARTECIPA AL CONTEST!

di Cotto e Crudo

Il nostro sito **Cotto&Crudo.it**, è il portale delle tue ricette. Ogni mese mettiamo alla prova le tue doti da chef sfidandoti con i **nostri contest a tema**. Scoprili sul sito e **partecipa anche tu**. Le ricette più cliccate **verranno pubblicate** sulle nostre numerose testate di cucina! In palio per i vincitori anche il pratico grembiule firmato Cotto&Crudo.it!



COME *caricare* LE RICETTE

Caricare la tua ricetta è ancora più semplice e veloce con l'*Invio Semplificato*, bastano 3 mosse:

1) Collegati al nostro sito e manda la tua ricetta con "invio semplificato" in pochi minuti.

2) Carica il documento di testo con ingredienti, dosi e procedimento della tua ricetta oppure compila i box.

3) Inserisci l'immagine del piatto e clicca INVIA!

INVIO RICETTE SEMPLICE

NOME E COGNOME*:

EMAIL*:

TITOLO RICETTA:

INGREDIENTI E DOSI:

PREPARAZIONE:

ALLEGA FOTO* (INVIA ALMENO UNA FOTO DELLA TUA RICETTA):

(SCEGLI UN'IMMAGINE RAPPRESENTATIVA E DI BUONA QUALITÀ MAX 8 MB)

Scegli file Nessun file selezionato
Scegli file Nessun file selezionato
Scegli file Nessun file selezionato

OPPURE, SE SEI PIU' COMODO ALLEGA LA TUA RICETTA IN WORD:

Scegli file Nessun file selezionato

PARTECIPO AL CONTEST

(* CAMPI OBBLIGATORI)

INVIA

Inserisci il tuo nome e cognome

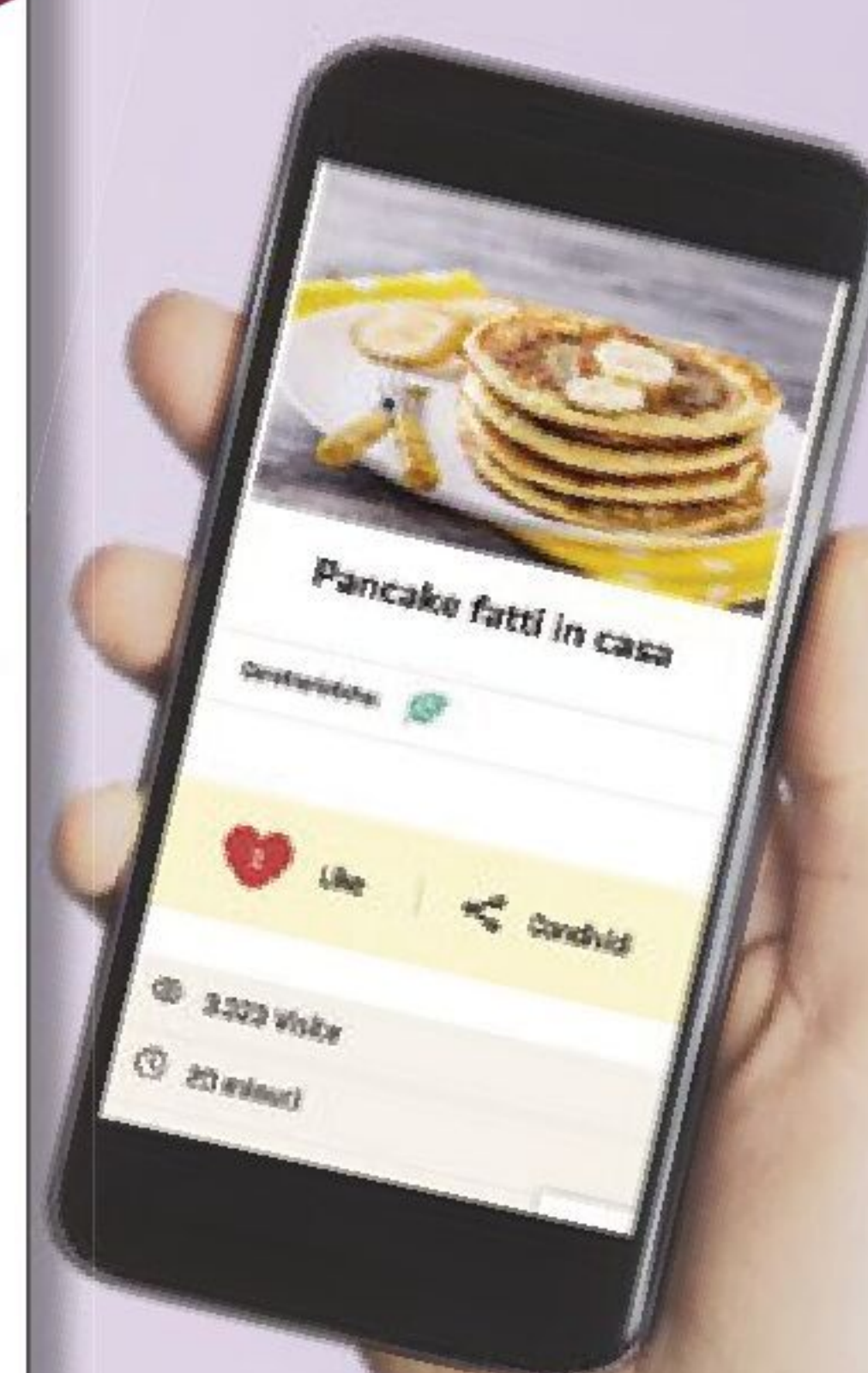
Inserisci la tua mail

Scegli il nome per la tua ricetta

Indica ingredienti e dosi della ricetta

Aggiungi la descrizione della tua ricetta, elencando i passaggi

Carica le foto in .jpg o .png e in alta definizione



Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

Le **RICETTE** dei nostri lettori

Vi abbiamo lanciato una sfida e voi l'avete colta!
Questo mese dal sito di cottoecrudo.it abbiamo selezionato alcune originali idee che ci avete inviato, e ora prendendo spunto da **Clara Piserà** e **Pensieri croccanti** realizziamo i nostri dolci!



Su ciascun numero di Dolce in Dolce pubblichiamo le ricette più votate inviate al nostro sito cottoecrudo.it: una vera e propria comunità virtuale di appassionati della buona cucina, che vogliono condividere le loro prelibatezze.



di Clara Piserà

CHEESECAKE COTTA

Difficoltà: media **Preparazione:** 20 min +riposo **Cottura:** 50 min

Ingredienti per 8 persone

400 g di **biscotti** a piacere - 100 g di **burro** - 1 pizzico di **cannella** - 1 cucchiaino di **miele**
250 g di **ricotta** - 200 g di **formaggio** spalmabile - scorza di 1 **limone** grattugiata
1 bustina di **vanillina** - 100 g di **zucchero** - 3 **uova** - 2 cucchiaini di **farina "00"**
1 cucchiaino di **lievito per dolci**

✳ **Tritate i biscotti e metteteli in un recipiente con il burro sciolto**, il miele, la cannella e amalgamateli. Adagiate il composto ottenuto in uno stampo con cerniera da 22 cm, mettete in frigo a riposare.

✳ **Nel frattempo in un recipiente amalgamate la ricotta con il formaggio spalmabile**, lo zucchero, la scorza grattugiata di un limone e la vanillina o baccello di vaniglia. Sbattete le uova e incorporatele al composto girando con una spatola e infine aggiungete la farina e il lievito.

✳ **Riprendete i biscotti dal frigo**, versateci sopra il composto e infornate a 160°C per 50 minuti in forno statico. Fate raffreddare e adagiatela su un piatto.



Morbida e ricca di sapore



di Pensieri
croccanti

BONET DOLCE TIPICO DEL PIEMONTE

Difficoltà: media *Preparazione:* 15 min *Cottura:* 60 min

Ingredienti per 4 persone

500 g di **latte** - 150 g di **zucchero** - 100 g di **amaretti** + altri per decorare
70 g di **cacao amaro** - 50 ml di **rum** - 4 **uova** *Per il caramello:* 80 g di **zucchero** - **acqua** q.b.

✱ **Iniziate dal caramello:** scaldate lo zucchero con un goccio di acqua in un pentolino, finché non inizia a caramellarsi. Versate il caramello sul fondo di uno stampo da budino, oppure in stampini monodose.

✱ **In una terrina mescolate le uova, lo zucchero, gli amaretti precedentemente sbriciolati e il cacao setacciato.** Amalgamate facendo attenzione a non incorporare troppa aria, in modo da ottenere un budino liscio e omogeneo, senza bolle. Aggiungete infine il latte ed il rum, sempre mescolando.

✱ **Versate il composto nello stampo scelto** e cuocete in forno a bagnomaria a 170°C per 1 ora circa. Sfornate e fate raf-

freddare per almeno 2 ore. Capovolgete il dolce su un

piatto di portata e guarnire con amaretti.



Raffinato con gusto!

SPECIALE

TORTE SOFFICI



**Ideali per la prima colazione
o per la merenda! Questi dolci
molto versatili sono amati da tutti.
Basta una spolverata di zucchero
a velo per essere pronti
da assaggiare o potete arricchirli
con creme, panna o frutta
per occasioni più importanti.**





TORTA MORBIDA ALLA RICOTTA E ZAFFERANO CON LAMPONI

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 min *Cottura:* 45 min

Ingredienti per 8/10 persone

450 g di **ricotta vaccina** - 180 g di **lamponi**

140 g di **farina 00** - 130 g di **zucchero** - 80 g di **latte**

30 g di **amido di mais** - 12 g di **lievito** per dolci - 3 **uova**

0,15 g di polvere di **zafferano** - **scorza** di 1 **limone**

✿ **Sbattete le uova con lo zucchero**, unite il latte e la ricotta, lavorate con una frusta fino a formare una crema liscia. Aggiungete la farina, l'amido e il lievito setacciati, la scorza di limone grattugiata e lo zafferano, mescolate. Unite un parte di lamponi e mescolate, formerete una leggera variegatura.

✿ **Ungete e infarinate uno stampo da 22 centimetri** e versate metà dell'impasto, cospargete con dei lamponi, versate il restante impasto e cospargete i lamponi rimasti.



✿ **Cuocete 45 minuti a 180°C**, fate la prova stecchino, la consistenza finale sarà leggermente umida ma lo stecchino deve uscire pulito. La torta si conserva in frigorifero, tenetela 30 minuti a temperatura ambiente prima di servire.







TORTA SOFFICE CAROTE E SPINACI

Difficoltà: facile

Preparazione: 20 min *Cottura:* 50 min

Ingredienti per 6/8 persone

75 g di **spinaci freschi** - 2 **carote** pulite
125 g di **zucchero semolato** - 150 g di **farina 00**
3 **uova** medie - la **scorza** grattugiata di ½ **limone**
½ bustina di **lievito** per dolci - 30 g di **burro** fuso

Per la teglia: **burro** q.b. - 40 g di **mandorle** sgusciate
e tostate - 40 g di **zucchero di canna**

Per decorare: **zucchero a velo** q.b.



☀ **Sbattete le uova con lo zucchero**, utilizzando le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto spumoso e gonfio. Aggiungete la scorza grattugiata del limone e le carote, precedentemente pelate e grattugiate, mescolate bene.

☀ **Lavate e asciugate bene gli spinaci**, poi tritateli finemente. Miscelatelili con la farina setacciata e il lievito, unite il tutto al composto di uova. Mescolate

bene. Aggiungete anche il burro fuso e tiepido.

☀ **Tritate finemente le mandorle tostate** e mescolatele allo zucchero di canna. Imburrate una teglia di 18 cm di diametro e distribuitevi il composto di zucchero e granella di mandorle, quindi versate l'impasto. Cuocete la torta a 160°C per 50 minuti circa. Sfornate, lasciate raffreddare, e servite il dolce spolverizzato di zucchero a velo.



TORTA MORBIDA ALLE PRUGNE

Difficoltà: media

Preparazione: 30 min *Cottura:* 40 min

Ingredienti per 6 persone

200 g di **farina** - 2 **uova** - 100 g di **zucchero** + 4 cucchiari
200 ml di **panna** - 6 **prugne** - 1 noce di **burro**
½ bustina di **lievito** - **essenza** naturale di **vaniglia** q.b.

✱ **In una terrina lavorate con le fruste elettriche le uova** a temperatura ambiente insieme allo zucchero, fino a quando otterrete un composto gonfio e chiaro. A questo punto, delicatamente, versate a pioggia setacciata la farina insieme al lievito.

✱ **Lavate le prugne e tagliatele a fettine** privandole del nocciolo. In una padella antiaderente metteteci una noce di burro e 4

cucchiari di zucchero e fatele sciogliere a fiamma media: aggiungeteci le prugne e fate caramellare per 5 minuti circa. Ultimate il composto della torta aggiungendovi la panna e aromatizzando con la vaniglia.

✱ **Versate in una tortiera antiaderente** e, sulla superficie, adagiate le fettine di prugne spadellate. Cuocete la torta a 180°C per circa 40 minuti.







TORTA AL CACAO E NOCCIOLE SENZA LATTOSIO

di Sarasenzalattosio
cottoecrudo.it

Difficoltà: facile

Preparazione: 20 min *Cottura:* 40 min

Ingredienti per 8 persone

200 g di **farina 00** - 8 **datteri Medjoul** (circa 180 g)
100 ml di **olio di girasole** - 90 ml di **bevanda vegetale**
50 g di **granella di nocciole** + **nocciole** intere q.b.
50 g di **cacao amaro** - 2 **uova** - 1 bustina di **lievito** per dolci
qualche goccia di **essenza di vaniglia** - 1 pizzico di **sale**

☀ **Mettete i datteri denocciolati nel frullatore** e frullateli. Sbattete le uova in una ciotola con i datteri frullati fino ad ottenere un composto spumoso. Quindi unite la vaniglia, il sale, l'olio e mescolate per amalgamare. Aggiungete la farina, il lievito, il cacao setacciati e continuate a mescolare. Ora incorporate la bevan-

da poco per volta ed infine la granella di nocciole.

☀ **Oliate e infarinate uno stampo da torta di 20-22 cm di diametro** e versateci il composto. Rifinite con le nocciole intere. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti, fate la prova stecchino per verificare la cottura.



ANGEL CAKE ALL'ARANCIA

Difficoltà: facile

Preparazione: 15 min *Cottura:* 50 min

Ingredienti per 6 persone

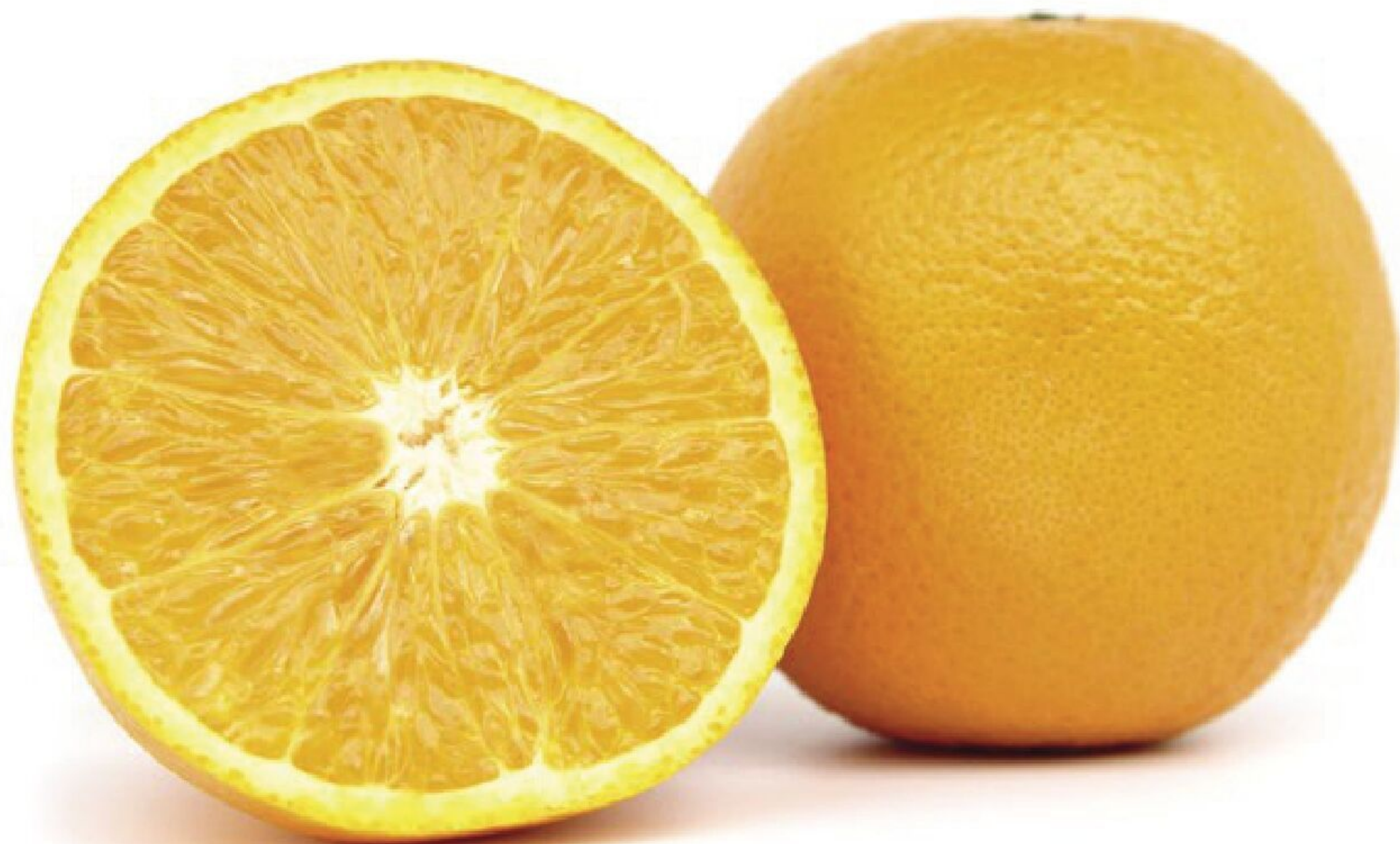
5 **albumi** - 70 ml di **succo d'arancia** - 130 g di **farina**
150 g di **zucchero** - 8 g di **lievito** per dolci - 4 g di **cremor**
tartaro - **scorza** grattugiata di 1 **arancia**

☀ **Iniziate dagli albumi** che devono essere a temperatura ambiente. Montateli con le fruste elettriche a neve ferma, unite lo zucchero e continuate a sbattere a velocità sostenuta.

☀ **Incorporate la farina**, il lievito, il cremor tartaro e la scorza dell'arancia. Continuate ad amalgamare gli ingredienti, mentre a filo

unite il succo dell'arancia. Con movimenti delicati e con l'aiuto di una spatola unite gli albumi.

☀ **Versate l'impasto in uno stampo dal diametro di 22 cm.** Preriscaldate il forno a 160°C e fate cuocere la vostra torta per 50 minuti circa. Capovolgete lo stampo e lasciate raffreddare a testa in giù prima di sformare.







DOLCE SOFFICE ALLE NOCI E CAFFÈ

Difficoltà: facile

Preparazione: 25 min *Cottura:* 30 min

Ingredienti per 6 persone

500 g di **farina** - 200 g di **zucchero** - 100 g di **burro**
5 **uova** - 300 g di **noci** - 80 g di **cacao amaro**
1 tazzina di **caffè** - 1 bicchiere di **liquore Strega**
1 bustina di **lievito** per dolci - **zucchero a velo** q.b.

☀ **In una ciotola mescolate bene i tuorli con lo zucchero.** Montate a neve gli albumi, quindi uniteli delicatamente al composto di tuorli e amalgamate. Aggiungete anche il burro fuso, la farina, il caffè, il liquore, le noci tritate e il cacao amaro. Mescolate bene il tutto e unite anche

il lievito, amalgamandolo al resto.

☀ **Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato** e infornate a 180°C per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e prima di servire spolverizzate la superficie del dolce con zucchero a velo.



PLUMCAKE CON PESCHE, CIOCCOLATO BIANCO E PANNA

Difficoltà: facile

Preparazione: 40 min *Cottura*: 45 min

Ingredienti per 6/8 persone

250 g di **farina** - 250 g di **zucchero** - 250 ml di **panna**

4 **uova** - 50 g di **cioccolato bianco**

3 **pesche sciropate** - ½ bustina di **lievito**

essenza naturale di **vaniglia**

☀ **Amalgamate con le fruste** in una terrina i rossi d'uovo con lo zucchero. Montate a neve i bianchi e teneteli in frigorifero fino al loro utilizzo per non farli smontare. Versate a filo la panna e l'essenza di vaniglia sulla crema di rossi e zucchero e amalgamate bene.

☀ **Setacciate la farina con il lievito** e, con una spatola, incorporateli al composto

velocemente: dovrà risultare denso e liscio; delicatamente con una spatola con movimenti dal basso all'alto aggiungete anche i bianchi d'uovo a neve.

☀ **Tritate il cioccolato bianco grossolanamente** e addizionalo al composto ottenuto, mescolate bene e versate in uno stampo da plumcake. Tagliate a piccoli pezzetti le pesche e metteteli sulla superficie della torta: il peso in cottura li farà scivolare all'interno del vostro dolce.

☀ **Cuocete a 180°C per circa 45 minuti**, finché il dolce sarà pronto. Lasciate raffreddare e servite.







TORTA AL PISTACCHIO

Difficoltà: facile

Preparazione: 40 min + riposo *Cottura:* 45 min

Ingredienti per 6 persone

150 g di **fecola di patate** - 250 g di **zucchero semolato**

250 g di **farina di pistacchi** - 5 **uova**

1 cucchiaio di **lievito in polvere** - ½ bicchiere di **olio**

½ bicchiere di **Cognac** - **granella di pistacchio**

Per la crema: 600 ml di **latte** - 100 g di **pistacchi**

4 **tuorli d'uovo** - 125 g. di **zucchero** - 35 g di **farina**

15 g di **maizena**

☀ **Montate a neve ben ferma gli albumi delle uova.** In un'altra ciotola montate i tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Unite ai tuorli montati, sempre frullando, la fecola e il lievito in polvere setacciati, l'olio, il Cognac, la farina di pistacchio e gli albumi montati.

☀ **Preparate la crema di pistacchi portando a bollore il latte,** unite i pistacchi tritati e spegnete. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema. Aggiungete la farina, la Maizema e unite il latte con i pistacchi filtrato al composto di uova,

quindi mescolate bene. Fate cuocere a bagnomaria fino a quando la crema si addenserà, infine mettetela in frigorifero per almeno 1 ora.

☀ **Ora, ungete una tortiera,** versate il composto ottenuto e fatelo cuocere, a 160°C, per circa tre quarti d'ora. Lasciate raffreddare la torta, sformatela, tagliatela ottenendo due dischi.

☀ **Disponete il primo sul piatto di portata e farcitelo con la crema di pistacchio,** coprite con il secondo disco e farcite la parte superiore e i bordi della torta. Decorate con granella di pistacchio.

FLAN DI MIRTILLI AL FARRO

Difficoltà: media

Preparazione: 30 min *Cottura:* 55 min

Ingredienti per 6 persone

200 g di **mirtilli** - 150 g di **zucchero semolato**

100 g di **farina di farro** - 50 g di **burro** - 200 ml d'**acqua**

80 ml di **Rum dolce** - 4 **uova** - 1 **limone** non trattato

2 **chiodi di garofano** - ½ cucchiaino di **cannella** in polvere
burro e **farina** per lo stampo

☀ **Versate in una casseruola capiente l'acqua**, unite il liquore, lo zucchero, i chiodi di garofano e la cannella; portate a bollore mescolando con un cucchiaino di legno e fate sobbollire per 15 minuti.

☀ **Togliete dal fuoco**, filtrate lo sciroppo ottenuto con un colino a maglia stretta, unite la scorza di limone precedentemente grattugiata finemente e lasciate raffreddare.

☀ **Lavate i mirtilli sotto acqua corrente**, asciugateli delicatamente con un canovaccio e frullatene la metà con un mixer; unite allo sciroppo e mescola-

te bene. In un'altra ciotola montate le uova con una frusta fino a ottenere una crema, unite la farina di farro, il burro fuso e incorporate lo sciroppo di mirtilli e i mirtilli interi tenuti da parte.

☀ **Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato** e cuocete in forno a 180°C per 40 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare completamente su una gratella in metallo.

Variante

Lo stesso impasto a base di farina di farro si presta a far da base a uno sciroppo di ciliegie o, meglio ancora, di amarene, sostituendo il Rum dolce con del Maraschino o dello Sherry.







SOFFICE TORTA DI RISO

Difficoltà: difficile

Preparazione: 40 min *Cottura:* 25 min

Ingredienti per 8/10 persone

250 g di **riso Originario** - 25 g di **amido di frumento**
500 ml di **latte** - 90 g di **zucchero semolato** - 4 **uova**
1 bustina di **vanillina** - 1 **limone** non trattato - **sale** q.b.
olio di oliva q.b. - **pangrattato** q.b. - 20 g di **zucchero a velo**

☀ **Mettete sul fuoco una pentola abbastanza capiente**, con acqua leggermente salata e portate a ebollizione, aggiungete il riso e fate cuocere. Intanto, bollite il latte. A metà cottura del riso, circa 8 minuti dopo, scolatelo e trasferitelo in una ciotola dove avrete già versato il latte bollente. Mescolate tutto con cura e mettetelo da parte.

☀ **Separate i tuorli dagli albumi**, tenete questi ultimi da parte e montate i primi con lo zucchero e la vanillina fino a ottenere una crema gonfia e spumosa. Aggiungetevi la scorza grattugiata del limone e l'amido, poi unite il tutto al composto di

riso e latte ormai raffreddato. Montate a neve soda gli albumi e incorporateli al composto di riso, lavorando con un movimento rotatorio dall'alto verso il basso, un cucchiaino alla volta.

☀ **Trasferite il preparato in una teglia del diametro di 20 cm** unta e cosparsa di pangrattato, poi fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti. A fine cottura dovrà risultare leggermente dorato. Spolverate lo zucchero a velo e servite la torta tiepida o fredda.



TORTA AL CIOCCOLATO E DATTERI

Difficoltà: facile

Preparazione: 40 min *Cottura:* 60 min

Ingredienti per 6/8 persone

200 g di **cioccolato fondente** - 200 g di **datteri**
180 g di **zucchero** - 90 g di **burro** - 90 g di **farina** - 3 **uova**
½ bustina di **lievito** - **sale** q.b. - **burro** q.b. - **farina** q.b.

Per la copertura: 200 g di **cioccolato fondente**
60 ml di **panna** liquida

☀ **Versate il cioccolato fondente in un pentolino** insieme al burro tagliato a pezzetti e fondete il composto a fiamma molto bassa.

☀ **In una ciotola montate con le fruste elettriche o a mano lo zucchero con le uova.** Quando il composto sarà gonfio e omogeneo, unite il cioccolato fuso, la farina, il lievito e un pizzico di sale. Infine tagliate i datteri a pezzetti e incorporateli all'impasto.

☀ **Amalgamate il preparato fino a quando non sarà bello liscio e omogeneo** e trasferitelo in uno stampo da 18 cm. prece-

dentemente imburrito e infarinato. Se volete che il vostro dolce non sia troppo alto, potete utilizzare uno stampo del diametro di 20-22 cm.

☀ **Cuocete la torta in forno già caldo a 180°C per 50-60 minuti circa** a seconda dello stampo utilizzato e delle caratteristiche del vostro forno. Lasciate intiepidire da una parte e nel frattempo preparate la copertura: spezzettate il cioccolato grossolanamente e scioglietelo in un pentolino a fiamma molto bassa, unitevi la panna a filo e continuate a mescolare fino al completo scioglimento degli ingredienti.

☀ **Estraete dal fuoco e lasciate raffreddare per qualche minuto**, poi versate il cioccolato sulla torta e, aiutandovi con una spatola, stendetelo su tutta la superficie. Lasciate solidificare in frigo per almeno un'ora prima di servire.







TORTA DI FRAGOLE

Difficoltà: difficile

Preparazione: 20 min **Cottura:** 60 min

Ingredienti per 6 persone

320 g di **farina 00** - 350 g di **fragole**

2 cucchiaini di **farina 00** per le fragole - 200 g di **zucchero di canna** + 2 cucchiaini - 200 g di **yogurt bianco**

160 g di **burro** - 2 **uova** - ½ bustina di **lievito** - **sale** q.b.

☀ **Lavate le fragole e asciugatele delicatamente su un canovaccio.**

Tagliate in quattro parti due terzi delle fragole e infarinatete. Riunite in una ciotola la farina e il lievito setacciati poi lo zucchero e un pizzico di sale.

☀ **In un'altra ciotola amalgamate il burro** precedentemente fuso a bagnomaria, lo yogurt e le uova; aggiungete il composto con la farina e alla fine incorporate le fragole infarinate mescolando ancora per qualche istante. Il composto dovrà rimanere grumoso e piuttosto asciutto, questo perché le fragole in cottura rilasciano molta acqua.

☀ **Versate il tutto in uno stampo da ciambella leg-**

germente imburrato e infarinato, decorate la superficie con le fragole rimaste tagliate in due parti e cospargete con un paio di cucchiainate di zucchero di canna.

☀ **Mettete in forno a 170°C per 60 minuti.** Dopo mezz'ora di cottura, coprite lo stampo con un foglio di alluminio per evitare che si seccino le fragole in superficie.

Curiosità

Le fragole hanno origini antichissime, le leggende narrano che questo frutto sia stato originato dalle lacrime di Venere, la dea della bellezza e dell'amore. Lacrime versate per la morte del suo amato Adone avvenuta per mano di Marte, geloso del loro rapporto.



TORTA BROWNIES ALLA RICOTTA E BANANA

Difficoltà: media

Preparazione: 40 min *Cottura:* 40 min

Ingredienti per 8/10 persone

Per la base: 250 g di **ricotta vaccina**

180 g di **cioccolato** fondente 70%

120 g di **zucchero di canna** integrale - 100 g di **farina integrale** - 100 g di **frutta secca** mista - 3 **uova**

Per la crema: 150 g di **ricotta vaccina**

80 g di **banana** - 20 g di **zucchero di canna** integrale

20 g di **amido di mais** - 1 **albume**

★ **Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente** e lasciate intiepidire. Sbattete le uova con lo zucchero finché il composto sarà gonfio. Unite il cioccolato tiepido e la farina, mescolate bene. Mettete la frutta secca in una padella e fatela tostare qualche minuto, tritatela a grossi pezzi e unitela all'impasto, lasciate indietro una manciata, unite anche la ricotta.

★ **Per la crema:** sbattete l'albume con lo zucchero e mettete la banana a pezzetti, schiacciatela con una forchetta, amalgamateci la ricotta e l'amido di mais.

★ **Foderate uno stampo da 22 centimetri** con della carta forno e versate circa 1/3 dell'impasto al cioccolato, con un cucchiaino formate dei solchi e mettetevi la crema di banana, proseguite con altri strati. Decorate la superficie con qualche spicchio di banana e la frutta secca tenuta da parte.

★ **Cuocete a 180°C per 40 minuti.** Fate la prova dello stecchino, deve uscire leggermente umido. Conservate la torta in frigorifero e lasciatela 30 minuti a temperatura ambiente prima di servire.







BAVARESE ALLE PESCHE

Difficoltà: media

Preparazione: 20 min + riposo *Cottura:* 5 min

Ingredienti per 4 persone

600 g di **pesche** gialle - 1 **limone** - 150 g di **zucchero**
20 g di **gelatina** in fogli - 500 ml di **panna** da montare
200 ml di **acqua** - 3 cucchiaini di **zucchero a velo**

✱ **Sbucciate le pesche**, eliminate il nocciolo e passatele nel mixer fino a ridurle a purea. Ammollate la gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Versate lo zucchero in un tegamino, unite l'acqua e il succo del limone. Portate a bollore e fate cuocere a fiamma media per 5 minuti.

✱ **Spegnete il fuoco**, unite la gelatina ben strizzata e fate sciogliere mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete la purea di pesche e fate raffreddare mescolando di tanto in tanto perché non si addensino troppo.

✱ **Montate la panna con lo zucchero a velo** e incorporatela, un cucchiaino alla volta, alla purea di pesche. Bagnate con acqua fredda il fondo e le pareti di uno



stampo, versate il composto, ricoprite la superficie con pellicola trasparente e tenete in frigorifero per almeno 4 ore.

✱ **Eliminate la pellicola**, capovolgete lo stampo su un piatto da portata, sformate la bavarese e disponete intorno delle fettine di pesca.

Curiosità

La crema bavarese, o più semplicemente bavarese, è un dolce che viene preparato a partire da una crema a base di latte cui si amalgama e si aggiunge panna, che viene incorporata alla fine.



CROSTATA DI RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO

Difficoltà: media

Preparazione: 20 min + 30 min di riposo *Cottura:* 30 min

Ingredienti per 8 persone

100 g di **farina 00** - 100 g di **farina di tipo 2** - 1 **tuorlo**

Per la crema: 80 g di **zucchero di canna** - 100 g di **burro**

1 pizzico di **bicarbonato** - 1 pizzico di **sale fino**

250 g di **ricotta** - **gocce di cioccolato** q.b.

3 cucchiaini di **zucchero a velo**

★ **In una ciotola unite le due farine**, lo zucchero di canna, il bicarbonato e il sale fino e mescolate con un cucchiaino. Poi unite anche il tuorlo sbattuto e il burro ammorbidito e iniziate ad impastare a mano gli ingredienti. Se necessario aggiungete un altro po' di farina. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente per alimenti e mettetelo a riposare in frigo per 30 minuti.

★ **Nel frattempo preparate la crema di ricotta**

semplicemente amalgamando assieme la ricotta, 3 cucchiaini di zucchero a velo e una manciata di gocce di cioccolato. Stendete la pasta frolla con il mattarello e posizionatela all'interno di uno stampo, bucherellando il fondo con i rebbi di una forchetta.

★ **Distribuite sul guscio di pasta frolla la crema di ricotta** e poi ripiegate verso il centro i bordi della pasta. Cuocete la crostata nel forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.







Mandaci
la tua versione
sul sito

www.cottoecrudo.it



CROSTATA DI RISO CON MARMELLATA AL CAFFÈ E MASCARPONE

Difficoltà: difficile

Preparazione: 160 min *Cottura:* 25 min

Ingredienti per 10 persone

Per la frolla: 150 g di **farina di riso** impalpabile - 50 g di **amido di mais**

50 g di **fecola di patate** - 90 g di **burro** - 70 g di **zucchero semolato** - 1 **uovo** - 1 **tuorlo**

1 cucchiaino di **polvere di vaniglia** *Per la marmellata:* 200 g di **mele granny smith**

180 g di **mele golden** - 300 g di **acqua** - 190 g di **zucchero** - 15 g di **caffè in polvere**

1/2 **bacca di vaniglia** - succo di 1/2 **limone** *Per la crema:* 170 g di **mascarpone** senza lattosio

130 g di **panna** fresca senza lattosio - 120 g di **latte intero** senza lattosio

60 g di **zucchero di canna** - 30 g di **tuorli** - 15 g di **maizena**

✱ **Per la marmellata:** fate scaldare l'acqua in un tegame ed unite il caffè, lasciatelo sciogliere, aggiungete lo zucchero, il succo del limone e la polpa della vaniglia. Lavate le mele, tagliatele a metà e privatele del torsolo, pesate il quantitativo necessario e tagliatele a piccoli dadini senza togliere la buccia. Unitele al composto di caffè, e fate sobbollire per 2 ore. Frullate con un mixer ad immersione e lasciate raffreddare.

✱ **Per la frolla:** lavorate assieme l'uovo, il tuorlo e lo zucchero fino a formare una crema liscia, amalgamate il burro, infine aggiungete la

farina, l'amido, la fecola di patate e la polvere di vaniglia, lavorate la pasta finché sarà liscia. Avvolgetela nella pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per 1 ora.

✱ **Per la crema:** sbattete i tuorli con lo zucchero e la maizena fino a formare una crema liscia. Unite il latte caldo e mescolate con una frusta, versate la crema in un pentolino e mettete sul fornello. Fate sobbollire sempre mescolando, toglietela dal fuoco ed aggiungete il mascarpone, mescolate e fate raffreddare. Montate la panna fresca ed aggiungete-

tela delicatamente alla crema. Coprite con della carta forno il fondo di una tortiera per crostate da 22 centimetri di diametro. Mettete la frolla nello stampo e con le dita stendetela fino a fodere il fondo ed i bordi, con i rebbi di una forchetta forate la pasta.

✱ **Cuocete a 180°C per 10 minuti**, togliete dal forno, farcite con la marmellata al caffè e rimettete in forno per altri 15 minuti. Sfornate e lasciate completamente raffreddare. Mettete la crema al mascarpone in una sac-à-poche e decorate la crostata a piacere, conservate in frigorifero.

TIRAMISÙ

AL LATTE CONDENSATO, LAMPONI E GRANELLA DI FAVE DI CACAO

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 min + riposo *Cottura:* 10 min

Ingredienti per 4 persone

Per la crema al mascarpone: 250 g di **mascarpone** - 200 g di **panna** fresca - 90 g di **latte condensato** - 1 cucchiaino di **polvere di vaniglia** *Per i savoiardi:* 90 g di **zucchero** - 75 g di **albumi** - 65 g di **farina** - 30 g di **fecola di patate** - 30 g di **tuorli** - 15 g di **cacao amaro** - 10 g di **cioccolato fondente** *Per completare:* 200 g di **lamponi** freschi - 20 g di **fave di cacao** - 10 g di **cacao amaro**

✿ **Per i savoiardi:** montate i tuorli con lo zucchero fino a formare un composto gonfio e chiaro, montate gli albumi e uniteli delicatamente ai tuorli. Unite la farina, la fecola ed il cacao setacciati, fate amalgamare mescolando delicatamente.

✿ **Foderate una teglia con della carta forno** e formate i savoiardi utilizzando una sac-à-poche con beccuccio liscio da 1 centimetro. Cuocete a 190°C per 10 minuti, sfornate e ricoprite con il cioccolato fondente grattugiato, fate raffreddare.

✿ **Per la crema:** mescolate il latte condensato con la polvere di vaniglia ed il mascarpone fino a formare una crema liscia, montate la panna a neve ferma ed unitela mescolando delicatamente.

✿ **Disponete nei piatti due savoiardi affiancati** e farcite con uno strato di crema, decorate con granella di fave di cacao, una parte di lamponi e una spolverizzata di cacao amaro. Fate un secondo strato. Lasciate riposare almeno 4 ore in frigorifero prima di servire.







BIANCOMANGIARE ALLE FRAGOLINE E CILIEGIE

Difficoltà: facile

Preparazione: 40 min + 2 h riposo *Cottura:* -

Ingredienti per 6 persone

300 g di **ciliegie** - 1 cestino di **fragoline di bosco** - 100 g di **polvere di mandorle**
200 ml di **latte** - 200 ml di **panna** - 50 g di **zucchero semolato**
50 ml di **orzata** - foglie di **menta** q.b.- 4 **fogli di gelatina**



★ **Ponete la polvere di mandorle in una casseruola con lo zucchero**, il latte e l'orzata; fate scaldare mescolando con un cucchiaio di legno, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

★ **Fate ammorbidire la gelatina in una ciotola con acqua fredda**, scioglietela in un tegame con poca acqua calda e incorporatela al compo-

sto preparato, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno. Snocciate le ciliegie e tagliatele a quarti. In un colapasta lavate velocemente le fragoline sotto acqua corrente e tenetene da parte qualcuna per decorare.

★ **In una ciotola, montate con una frusta elettrica la panna** ben ferma e incorporatela al composto con

le ciliegie e le fragoline, versate in uno stampo da un litro e mettete in frigorifero a raffreddare per almeno 2 h.

★ **Sformate il biancomangiare e decoratelo con ciliegie intere**, fragoline e foglie di menta.



TORTA DI FRUTTA E GELATO

Difficoltà: media

Preparazione: 30 min + riposo *Cottura:* -

Ingredienti per 8 persone

250 g di **gelato al caffè** - 250 g di **gelato alla nocciola**
 250 g di **gelato alla panna** - 250 g di **gelato al tartufo**
 150 g di **ciliegie candite** - 200 g di **panna fresca** da montare
 2 cucchiaini di **zucchero al velo** - 1 grappolo di **uva bianca**
 2 **pesche** - ½ vaschetta di **fragole** - 1 vaschetta di **mirtilli**
 2 cucchiaini di **granella di mandorle**

★ **Foderate di pellicola uno stampo quadrato.** Fate ammorbidire i gelati a temperatura ambiente, poi realizzate un primo strato nello stampo con il gelato al caffè, pressatelo bene, poi il gelato alla nocciola.

★ **Create uno strato con le ciliegie candite** e coprite con il rimanente gelato al tartufo. Per ultimo mettete il gelato alla panna, pareggiando la superficie con la lama di un coltello,

quindi coprite con la pellicola per alimenti e mettete in freezer per 3 ore. Prima di servire lavate e asciugate la frutta, sgranate l'uva e tagliate a fette le pesche e le fragole. Montate la panna con lo zucchero a velo poi mettetela in una sacca da pasticciere con il beccuccio a stella.

★ **Sistematicamente la torta di gelato su un piatto da portata freddo di frigorifero**, decorate la superficie con la panna montata, la granella e con parte della frutta preparata. Il resto della frutta disponetelo sul piatto intorno alla torta e servite subito.







TORTA CON CREMA

Difficoltà: facile

Preparazione: 40 min *Cottura:* 35 min

Ingredienti per 8 persone

100 g di **farina** - 150 g di **zucchero** - 6 **uova**

1 cucchiaino scarso di **lievito per dolci**

1 **limone** bio - 1 pizzico di **sale** - **zucchero a velo** q.b.

Per la crema: 5 dl di **latte** - 40 g di **farina 00**

100 g di **zucchero vanigliato** - 100 g di **burro**

✱ **Separate i tuorli dagli albumi.** Montate i tuorli con lo zucchero finché sono gonfi e spumosi. Unite la scorza grattugiata di ½ limone e il suo succo. Quindi unite a pioggia la farina setacciata con il lievito, continuando a mescolare. Montate a neve gli albumi con 1 pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto, poco per volta, mescolando con un movimento dal basso verso l'alto. Versate il composto nello stampo foderato con carta da forno bagnata e strizzata e cuocete in forno caldo a 200°C per 35 minuti circa. Lasciate poi raffreddare il dolce.

✱ **Preparate la crema.** In una ciotola mescolate

la farina con lo zucchero. Incorporate metà del latte, versandolo a filo, fino ad ottenere un composto fluido. Scaldate il latte rimasto a fiamma bassa, uniteci il composto e proseguite la cottura mescolando, fino all'addensarsi della crema. Lasciatela raffreddare.

✱ **Unite quindi il burro ammorbidito e mescolate bene per mantecarlo.** Tagliate la torta in 3 strati in senso orizzontale. Spalmate 1/3 della crema sulla base, sovrapponetevi il secondo strato, spalmateci ancora 1/3 di crema e coprite con la calotta. Spalmateci la crema rimasta, spolverizzate con zucchero a velo e la scorza rimasta del limone e servite.

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE

Difficoltà: media

Preparazione: 90 min + riposo *Cottura:* 25 min

Ingredienti per 6 persone

Per il pan di Spagna: 3 **uova** - 75 g di **zucchero** - 75 g di **farina**

la **scorza** di 1 **limone** bio - 1 pizzico di **sale**- **burro** e **farina** per la teglia

Per il ripieno: 500 ml di **latte** parzialmente scremato - 1 **baccello di vaniglia**

4 **tuorli** - 60 g di **zucchero** - 150 g di **fragole** - 200 ml di **panna** fresca

8 g di **colla di pesce** - 50 g di **Alchermes** - qualche **fragola** intera per decorare

★ **Montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero**, la scorza di limone e 1 pizzico di sale, sino a ottenere un composto chiaro e spumoso (occorreranno 5 minuti circa). Setacciate la farina direttamente nel composto, incorporandola con una spatola di gomma, con un movimento delicato e continuo dal basso verso l'alto.

★ **Preriscaldate il forno a 190°C**, imburrate e infarinate una teglia media. Versate

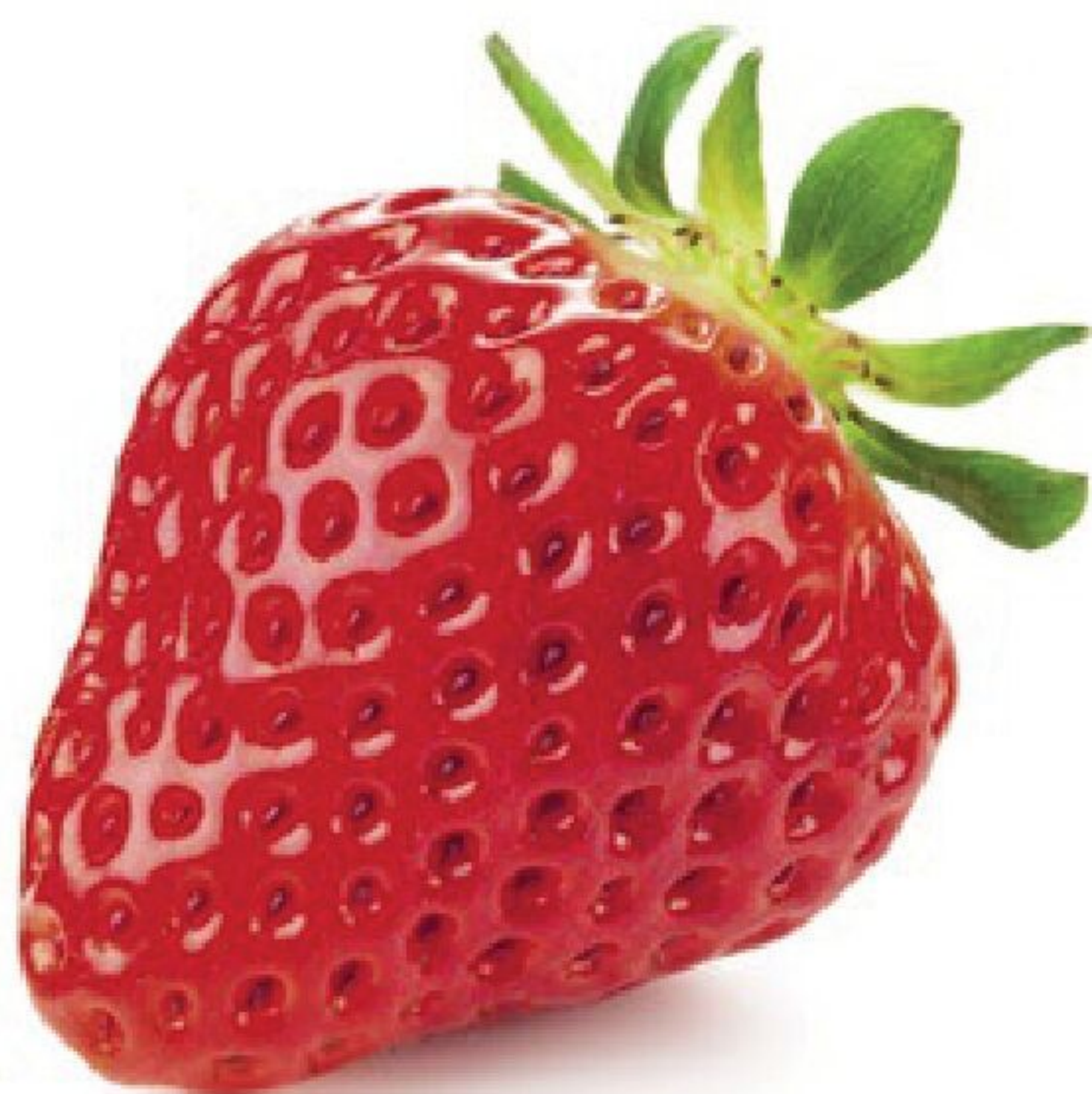
l'impasto sulla teglia allargandolo in uno strato sottile e infornatelo per 25 minuti. Appena sfornato il pan di Spagna, rovesciatelo su un pezzo di carta da forno per farlo raffreddare.

★ **Preparate la farcitura:** fate bollire dolcemente il latte con dentro il baccello di vaniglia aperto a metà per il lungo; eliminate il baccello grattandone l'interno per recuperare i semi che rimetterete nel latte, poi spegnete il fuoco. Sbatte i tuorli con lo zucchero in una ciotola, versate il latte vanigliato a filo mescolando con una frusta a mano, riversate il tutto in una casseruola e cuocete a fiamma molto dolce, senza mai smettere di mescolare, sino

a che la crema sarà leggermente densa e velerà il dorso di un cucchiaino.

★ **Mettete i fogli di gelatina in ammollo nell'acqua fredda per 10 minuti**, strizzateli bene e scioglieteli nella crema appena preparata, mentre è ancora calda. Lasciatela raffreddare rimescolando spesso. Mondate, lavate e asciugate bene le fragole, tagliatele a pezzetti e tenetele al fresco.

★ **Montate la panna a neve ferma**, incorporate la delicatamente alla crema vanigliata fredda e poi aggiungete le fragole a pezzetti. Tagliate il pan di Spagna a strisce larghe, spennellatele con l'Alchermes e utilizzatele per foderare uno





stampo semi sferico di 18 cm di diametro circa (tenete da parte qualche striscia di pan di Spagna per rifinire la preparazione). Versate nello stampo la crema alla vaniglia e fragole, coprite in

superficie con il pan di Spagna tenuto da parte e mettetelo nel frigorifero a raffreddare per 5-6 ore.

✳ **Riscaldare velocemente il fondo dello stampo**

immergendolo in una pentola con acqua calda e sformate la charlotte, capovolgendola nel piatto da portata. Decorate il piatto con qualche fragola intera e servite.



SEMIFREDDO AL FONDENTE E ARANCIA

Difficoltà: media

Preparazione: 40 min + riposo *Cottura:* 10 min

Ingredienti per 10 persone

Per il semifreddo: 350 g di **panna** - 200 g di **zucchero**
200 g di **latte** - 120 g di **tuorli** - 90 g di **marmellata di arance**
60 g di **cioccolato fondente** al 75%
30 g di **zenzero** candito - 25 g di **liquore all'arancia**

Per decorare: fette d'arancia
scaglie di **cioccolato fondente**

✱ **In un tegamino met-
te lo zucchero con il latte,
il liquore e portate a bol-
lore.** In un secondo pento-
lino mettete i tuorli e versate
lo sciroppo a filo, mescolate
con una frusta, cuocete sem-
pre mescolando finché inizia
a sobbollire.

✱ **Dividete il composto in
due ciotole,** in una unite il
cioccolato fondente prece-
dentemente sciolto, nell'al-
tra la marmellata d'arancia
e lo zenzero tritato. Mon-
tate con le fruste elettriche
entrambi i composti finché
saranno freddi e spumosi.
Fate riposare 30 minuti in
frigorifero. Montate la pan-
na ed unite delicatamen-

te la metà in ogni ciotola.

✱ **Trasferite in uno stam-
po unico o in più stam-
pini,** alternando il compo-
sto al cioccolato con quello
all'arancia. Coprite con della
pellicola per alimenti e met-
tete in freezer per 6 ore.

✱ **Per sformare il semi-
freddo** immergete lo stam-
po per pochi secondi in
acqua bollente, poggiatevi
sopra un piatto e rovescia-
telo. Decorate con fette d'a-
rancia e scaglie di cioccolato.



TARTUFI AL CAFFÈ E CARDAMOMO

Difficoltà: facile

Preparazione: 15 min *Cottura:* -

Ingredienti per 4 persone

100 g di **datteri Medjoul** denocciolati - 150 g di **mandorle** spellate - 1 cucchiaio di **semi di lino** macinati
1 cucchiaino di **caffè in polvere** - 1 cucchiaino di **cacao crudo** in polvere - 2 cucchiaini di **olio di cocco**
3 bacche di **cardamomo**

✳ **Pestate i semini delle bacche di cardamomo** e mescolateli con i semi di lino e il cacao crudo. Mettete le mandorle in un mixer e frullateli a scatti. Aggiungete nel mixer i datteri tagliati a pezzettini, il mix di semi di lino, il caffè e l'olio, poi azionatelo nuovamente e frullate fino a ottenere un com-

posto omogeneo.

✳ **Prelevate porzioni di impasto grandi quanto una noce** e con le mani inumidite formate tante palline. Servite subito i tartufi preparati o conservateli in un contenitore a chiusura ermetica in frigorifero fino a 1 settimana.



chez Léontine
Maison
- DE QUALITÉ -
1954





Mandaci
la tua versione
sul sito

www.cottoecrudo.it



CUPCAKES COCCO E FRAGOLE CON FROSTING CHANTILLY E ACETO BALSAMICO

Difficoltà: media

Preparazione: 30 min *Cottura:* 25 min

Ingredienti per 10/16 persone

200 g di **farina 00** - 160 g di **latte di cocco** asiatico - 150 g di **fragole**
120 g di **zucchero** - 100 g di **burro** - 50 g di **farina di riso** - 10 g di **lievito**
2 **uova** - 1/3 di **bacca di vaniglia**

Per il frosting: 120 g di **panna** intera - 160 g di **latte intero** - 40 g di **tuorli**
40 g di **zucchero** - 17 g di **amido di mais** - **aceto balsamico di Modena IGP** q.b.

✿ **In una ciotola sbattete il burro morbido con lo zucchero** e la polpa della vaniglia fino a formare una crema gonfia. Unite le uova una alla volta facendo assorbire la prima e solo dopo aggiungerete la seconda. Unite il latte di cocco e le fragole tagliate a piccoli cubetti, mescolate. Mettete la farina, il lievito e la farina di riso. Mescolate assieme i due composti senza lavorare troppo l'impasto.

✿ **Riempite i pirottini per 3/4 della loro capacità** e cuocete in forno a 180°C per 20-25 minuti in base alla loro dimensione, fate

la prova stecchino. Togliete dal forno e lasciate completamente raffreddare.

✿ **Per il frosting, in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais**, versate il latte a filo e trasferite in un pentolino. Mettete sul fuoco e sempre mescolando portate a bollore la crema, togliete dal fuoco e trasferite in una ciotola, coprite con pellicola per alimenti e fate raffreddare. Montate la panna e unitela delicatamente alla crema, trasferite in frigorifero per almeno un'ora.

✿ **Farcite i cupcakes con la crema** e decorate con

aceto balsamico. Con queste dosi otterrete dai 10 ai 16 cupcakes in base alle dimensioni.



BISCOTTI AL LATTE DI MANDORLA

Difficoltà: facile

Preparazione: 15 min *Cottura:* 25 min

Ingredienti per 4 persone

500 g di **farina** di **grano tenero tipo 1**

180 g di **zucchero** di **canna** chiaro - 200 ml di **latte** di **mandorla** - 100 g di **olio** di **girasole** - 1 **limone** bio

16 g di **lievito** per dolci - 1 pizzico di **sale**

✱ **Setacciate la farina con il lievito in una ciotola**, aggiungete 150 g di zucchero, la scorza grattugiata di limone e il sale, mescolate, create una piccola buca nella parte centrale e aggiungetevi l'olio e poco per volta il latte di mandorla.

✱ **Lavorate con le mani il composto fino a quando non sarà liscio e omogeneo**. Formate un panetto, appiattitelo appena, avvolgetelo in un foglio di carta da forno e mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

✱ **Suddividete l'impasto in porzioni dello stesso peso** e formate dei biscotti leggermente allungati. Disponeteli in una teglia foderata con della carta da forno, cospargeteli con lo zucchero rimanente e incidete con un coltellino affilato alcune linee sulla superficie.

✱ **Infornate a 180°C per 20-25 minuti**. Sfornate e fate raffreddare.







BISCOTTI AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO SENZA UOVA

Difficoltà: facile

Preparazione: 12 min *Cottura:* 25 min

Ingredienti per 6 persone

100 g di **farina di riso** - 50 g di **zucchero di canna**
100 g di **farina di tipo 2** - 60 g di **burro** chiarificato
1 pizzico di **sale** fino - 1 pizzico di **peperoncino** in polvere
1 pizzico di **bicarbonato** - **latte** q.b.
40 g di **cioccolato fondente**

✳ **Fate sciogliere il cioccolato fondente** a bagnomaria assieme al burro e poi mettetelo da parte. Accendete il forno in modalità ventilato a 175°C.

✳ **Prendete una ciotola e versateci dentro le farine**, lo zucchero di canna, il sale fino, il bicarbonato e il peperoncino e mescolate con un cucchiaio. Poi aggiungete il cioccolato sciolto e iniziate ad impa-

stare gli ingredienti a mano. Se l'impasto risultasse troppo secco, aggiungete un goccio di latte.

✳ **Formate un panetto e poi a mano formate delle palline grandi circa come una noce**. Schiacciatele leggermente e posizionatele sulla teglia rivestita di carta forno. Fate cuocere i biscotti al cioccolato e peperoncino per 25 minuti circa.



BISCOTTI ARROTOLATI ALLA MARMELLATA

Difficoltà: facile

Preparazione: 10 min + riposo *Cottura:* 20 min

Ingredienti per 8 persone

1 **uovo** intero - 80 g di **zucchero semolato**

1 pizzico di **sale** fino - 60 ml di **olio di semi** - 25 ml di **latte**

140 g di **farina 00** - 140 g di **farina di riso**

1 pizzico di **lievito** in polvere - **marmellata** di fragole q.b.

✱ **In una ciotola lavorate con le fruste l'uovo intero con lo zucchero** e un pizzico di sale fino. Poi aggiungete l'olio di semi e il latte e mescolate ancora fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete le farine setacciate con il lievito in polvere e iniziate ad impastare il tutto a mano fino a formare un panetto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo a riposare in frigo per 30 minuti.

✱ **Trascorso il tempo di riposo**, estraete l'impasto dal frigo e stendetelo con il mattarello su una superficie leggermente infarinata ottenendo una forma rettangolare. Spalmate sul-

la superficie dell'impasto la marmellata di fragole e poi arrotolate l'impasto su se stesso. A questo punto con un coltello tagliate delle fettine spesse 7-8 mm da posizionare distanziate sulla leccarda da forno.

✱ **Infornate nel forno già caldo a 180°C** e fate cuocere i biscotti per 20 minuti o fino a quando inizieranno a diventare dorati. Una volta sfornati lasciateli intiepidire prima di consumarli.







CROSTATINE CON LEMON CURD E MERINGHE

Difficoltà: impegnativa

Preparazione: 2 h + riposo *Cottura:* 20 min



di Pensieri croccanti
cottoecrudo.it

Ingredienti per 6/8 persone

Per la crema lemon curd: 3 **limoni** bio - 3 **uova** - 2 **tuorli** - 220 g di **zucchero**
100 g di **burro** - 30 g **maizena**

Per la frolla: 300 g di **farina** - 150 g di **burro** - 2 **uova** - 150 g di **zucchero**
½ cucchiaino di **lievito** per dolci - 1 pizzico di **sale** - **legumi** secchi q.b. per il peso

Per la meringa: 2 **albumi** - 150 g di **zucchero al velo**

✳ **Per la pasta frolla:** in una terrina unite il burro e lo zucchero, amalgamate uniformemente, aggiungete 1 uovo alla volta poi la farina, il lievito ed il sale. Lavorate fino quando il composto appare uniforme, poi formate una palla e fate rassodare in frigo almeno per 1 ora. Stendete la frolla con uno spessore di circa ½ cm; tagliate in dischetti da 5 cm di diametro e rivestite l'interno di un contenitore per muffins, bucherellate la superficie, coprite con un dischetto di carta forno, e disponete all'interno dei legumi secchi.

✳ **Cuocete in forno statico a 180°C**, per 20 minuti.

✳ **Per la lemon curd:** in un pentolino unite le uova ed i tuorli con lo zucchero e l'amido e lavorare fino a formare un composto liscio ed omogeneo. Unite il burro fuso e il succo e la buccia grattugiata dei limoni. Cuocete a fuoco dolce.

✳ **Per le meringhe:** montate a neve gli albumi, aggiungete lo zucchero e continuate a mescolare. Mettete il composto su una placca rivestita di carta forno, facendo dei ciuffetti con una sac-à-poche.

✳ **Infornate a 80-100°C per 2 ore**, fino a quando le meringhe non risulteranno croccanti. Completate il dolce versando la crema nelle crostatine, decorate con le meringhe (volendo leggermente caramellate con il cannello).



BRIOCHES ALLA BANANA E LAMPONI

Difficoltà: media

Preparazione: 180 min + riposo *Cottura:* 15 min

Ingredienti per 12/14 persone

150 g di **farina** - 120 g di **Manitoba** - 110 g di polpa di **banane** mature - 50 g di **zucchero**
50 g di **latte** intero - 1 **tuorlo** - 35 g di **burro** a temperatura ambiente
10 g di **succo di limone** - 6 g di **lievito** di birra - 1 pizzico gr di **sale** - 10 g di **miele**
Per farcire: 200 g di **lamponi** - 100 g di **banana** - 20 g di **zucchero**
10 g di **succo di limone** - 10 g di **amido di mais**

✿ **In una ciotola mettete il latte con il lievito ed il miele**, mescolate per farlo sciogliere. Unite circa 60 grammi di mix delle farine e mescolate velocemente, coprite con della pellicola per alimenti e lasciate lievitare per un'ora. Frullate la banana con il succo del limone.

✿ **Nel cestello dell'impastatrice mettete il lievito**, unite lo zucchero, le farine rimaste, il tuorlo, il sale, il burro e la polpa di banana. Lavorate con il gancio impastatore fino ad incordare. Togliete la pasta, lavoratela a mano formando una palla e mettetela in una ciotola, copritela con della pellicola per alimenti e lasciate raddoppiare.

✿ **In una ciotola mettete la banana tagliata a cubetti e i lamponi**, irrorate con succo di limone e completate con zucchero e amido di mais, mescolate. Riprendete la pasta e stendete un rettangolo largo circa 25 centimetri, tagliatelo a metà e ogni metà dividetela in rettangoli. Alla base di ogni rettangolo sistemate un cucchiaino di frutta, arrotolate facendo in modo che la punta rimanga sotto.

✿ **Distribuitele in una teglia distanziate e coprite con della pellicola**, lasciate raddoppiare. Cuocete a 180°C per 18 minuti e sfornate. Servite tiepide.







GELO DI MELONE BIANCO E LAMPONI

Difficoltà: facile

Preparazione: 45 + riposo in frigorifero *Cottura:* -

Ingredienti per 4 persone

800 g di **melone bianco** - 550 g di **lamponi**
1 disco di **pan di Spagna** - 100 g di **zucchero semolato**
60 g di **amido di mais** - 1 bustina di **vanillina**
40 g di **zucchero a velo** - polvere di **cocco** q.b.

✱ **Ricavate dal pan di Spagna dei dischi dello stesso diametro degli stampini cilindrici** e poneteli sul fondo di ognuno di essi. Passate il melone bianco al mixer e al setaccio per ottenerne un succo (circa 400 ml).

✱ **Mettete in una ciotola 50 g di lamponi** e passate al mixer e al setaccio gli altri, ottenendo altri 400 ml circa di succo. Versate metà dell'amido di mais in una casseruola e, poco per volta, sempre continuando a mescolare, unite il succo di lamponi e metà dello zucchero.

✱ **Fate sobbollire il composto per qualche minuto**, girando con la frusta, quin-

di togliete dal fuoco e unite metà della vanillina. Lasciate intiepidire mescolando spesso, versatelo sopra i dischi di pan di Spagna negli stampi, riempiendoli a metà e metteteli in frigorifero. Ripetete le medesime operazioni col succo di melone bianco e i restanti ingredienti.

✱ **Quando il composto si sarà intiepidito**, versatelo sopra il composto di lamponi e riponetelo nuovamente in frigorifero per 2 ore. Poco prima di servire, sformate, decorate con un lampone e con una spolverizzata di cocco secco.





Pasticcerando Senza Glutine



Pasticcerando Senza Glutine nasce dall'incontro di una passione con una necessità. Celiaca dall'età di 11 anni, inizio la mia avventura nel mondo del senza glutine già da bambina e con il passare del tempo scopro che realizzare e sperimentare dolci sempre nuovi è ciò che più mi appassiona. Ho 26 anni, sono impiegata d'ufficio, amante della natura, degli animali ed ovviamente della pasticceria. Adoro sperimentare l'utilizzo di ingredienti particolari e specialmente sani, genuini il più possibile ed esclusivamente senza glutine ed anche senza lattosio. Tutte le ricette sono studiate, realizzate ed assaggiate da me e successivamente, postate. Sono una persona precisa e semplice e spero che i miei dolci possano in qualche modo rispecchiare queste mie qualità. *Silvia*

Le mie ricette anche sulle pagine Instagram e Facebook

www.instagram.com/pasticcerando_senza_glutine/

www.facebook.com/Pasticcerando-Senza-Glutine-220489808710860



Nota: si raccomanda di acquistare i prodotti segnalati con un asterisco* solo se riportano la spiga barrata in confezione, certificati senza glutine e consigliati dal prontuario AIC Associazione Italiana Celiachia.

FIAMMIFERI AL GRANO SARACENO *senza glutine*

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 minuti circa **Cottura:** 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

1 **uovo** - 70 g di **zucchero di canna** - 40 ml di **olio di semi** - 1 cucchiaino di **cannella in polvere** - 50 g di **farina di grano saraceno*** - 150 g di **farina di riso***

Per decorare: 50 g di **cioccolato fondente***



✿ **Lavorate l'uovo con lo zucchero con una frusta a mano**, aggiungete l'olio, la cannella, le due farine ed impastate fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo.

✿ **Stendete la frolla su un foglio di carta da forno** e ritagliate dei rettangoli con l'aiuto di un coltello non appuntito.

✿ **Cuocete a 180°C per 15 minuti.** Sciogliete il cioccolato fondente ed immergete la punta dei fiammiferi.

✿ **Lasciate solidificare** a temperatura ambiente.

CROSTATA LIGHT

CON PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

senza glutine e senza lattosio

Difficoltà: facile

Preparazione: 15 min + riposo **Cottura:** 30 min

Ingredienti per 6 persone

Per la frolla light: 2 uova - 80 g di **zucchero di canna** - 80 ml di **olio di semi** qualche goccia di **succo di limone** - 1 pizzico di **sale** - 90 g di **fecola di patate***
200 g di **farina di riso***

Per la panna cotta: 350 ml di **panna** fresca (da montare) senza lattosio
60 g **zucchero a velo*** - 100 g di **frutti di bosco** congelati - 12 g di **gelatina** in fogli*

Per decorare: **zuccherini** e **meringhette*** - 20 g di **cioccolato fondente***

✿ **Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda.** In un pentolino versate i frutti di bosco con un goccio d'acqua e cuoceteli a fiamma dolce. Una volta che saranno ben morbidi, filtrateli con un colino in modo da ottenere solo il succo.

✿ **A parte in un altro pentolino,** scaldate la panna e lo zucchero a velo. Unite il succo di frutti di bosco e mescolate bene. Quando la panna sarà ben calda (non deve bollire), incorporate la gelatina ben strizzata e mescolate ancora a fuoco spento per farla sciogliere bene. Riponetela in panna

cotta momentaneamente in un contenitore di alluminio per farla intiepidire a temperatura ambiente.

✿ **Preparate la pasta frolla:** lavorate le uova e lo zucchero con una frusta a mano. Aggiungete l'olio e successivamente le gocce di limone, il sale, la farina e la fecola. Impastate bene con le mani fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Questa frolla non ha bisogno di riposare in frigorifero.

✿ **Stendete la frolla con il mattarello su un foglio di carta da forno** e foderate il fondo di una teglia per crosta-

ta creando così la base. Rifinite i bordi con un coltello o una rotellina. Cuocete a 180°C per circa 15 minuti. Lasciate raffreddare completamente.

✿ **Una volta che la base sarà fredda,** versate la panna cotta tiepida e riponetela in frigorifero per almeno 3 o 4 ore, meglio se tutta la notte, fino a quando sarà completamente solidificata.

✿ **Sciogliete a microonde il cioccolato** e versatelo in una sac-à-poche con beccuccio stretto. Decorate la superficie e completate con zuccherini e meringhette sbriciolate sul bordo.



Mandaci
la tua versione
sul sito

www.cottoecrudo.it



TORTA RAGGIO LIGHT CON GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO

senza glutine e senza burro

Difficoltà: media

Preparazione: 30 min **Cottura:** 30 min circa

Ingredienti per 3 persone

3 **uova** - 70 g di **zucchero** - 70 ml di **olio di semi** - 75 ml di **acqua** - 100 g **farina di riso***

½ bustina di **lievito*** - 1 cucchiaino di **cannella** in polvere - 1 pizzico di **sale**

Per la glassa light: 400 g di **frutti di bosco** freschi e **fragole** fresche

3 cucchiai d'**acqua** - 1 cucchiaio di **fecola di patate***

Per decorare: **biscottini** senza glutine oppure **zuccherini** colorati senza glutine*

● **Dividete i tuorli dagli albumi.** In una ciotola, lavorate i tuorli e lo zucchero con le fruste elettriche per almeno 5 minuti fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete l'olio e l'acqua e lavorate ancora con le fruste. Aggiungete la cannella, la farina setacciata ed il lievito ed amalgamate bene.

● **A parte, montate gli albumi a neve con un pizzico di sale** ed incorporateli al composto precedentemente preparato con una spatola facendo attenzione a non

smontare il composto. Versate nello stampo a raggio in silicone e cuocete in forno statico a 180°C per circa 25 minuti. Lasciate raffreddare e sformate la torta delicatamente per non farla rompere.



● **Nel frattempo preparate la glassa:** lavate bene le fragole e i frutti di bosco, poi frullateli con un mixer. Passateli a colino per eliminare i semi e versate la purea ottenuta in un pentolino insieme ai cucchiaini d'acqua ed alla fecola di patate. Cuocete a fiamma bassa per qualche minuto sempre mescolando.

● **Versate la glassa sulla torta fredda** e decorate con i biscottini o zuccherini colorati. Lasciate riposare in frigorifero almeno 1 ora per far sì che la glassa si rapprenda bene.

CUORI MORBIDI

senza glutine e senza burro

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 min *Cottura:* 1 ora circa

Ingredienti per 4 persone

80 g di **zucchero** - 3 **uova** - 150 ml di **acqua**

70 ml di **olio d'oliva** - 20 g di **cacao in polvere***

100 g di miscela di **farina di riso e mais**

(mix per dolci senza glutine)* - ½ bustina di **lievito** per dolci*

120 g di **lamponi** freschi - qualche goccia di **succo di limone**

zucchero a velo a piacere* *Per la mousse:* 150 ml di

panna vegetale - 50 g di **cioccolato fondente***

✿ **Separate i tuorli dagli albumi.** In una ciotola, lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Successivamente, incorporate l'olio a filo, l'acqua e continuate a mescolare. Incorporate poi il cacao, la farina ed il lievito. A parte, montate gli albumi a neve ben ferma. Unite i composti amalgamando con una spatola dal basso verso l'alto.

✿ **Versate negli stampini a cuore in silicone** e cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti. Nel frattempo, preparate la mousse al cioccolato montando a neve la panna vegetale.

Sciogliete a microonde il cioccolato, lasciatelo intiepidire ed aggiungetelo alla panna mescolando con un cucchiaino.

✿ **Lavate i lamponi e frullateli con un mixer ad immersione**, quindi passateli a colino per eliminare i semi ed aggiungete qualche goccia di succo di limone e dello zucchero a velo. Tagliate in due parti orizzontalmente i cuori ormai freddi e farciteli con la mousse al cioccolato utilizzando un sac-à-poche ed il beccuccio desiderato (a stella oppure liscio). Infine, inserite nell'incavo del cuore la purea di lamponi.







CHIFFON CAKE AL PISTACCHIO

senza glutine e senza burro

Difficoltà: media

Preparazione: 30 min **Cottura:** 1 ora

Ingredienti per 6 persone

6 **uova** - 120 g di **zucchero** - 175 ml di **olio di semi** - 150 ml di **acqua**

100 g di **pistacchi** tritati finemente - 80 g di **farina di riso*** - 20 g di polvere di **tè Matcha***

100 g di **fecola di patate*** - 1 bustina **cremor tartaro*** - 1 bustina **lievito** per dolci in polvere*

Per il frosting: 250 g di **mascarpone** senza lattosio - 125 g di **yogurt ai frutti di bosco***

80 g di **frutti di bosco** congelati* - **zucchero a velo** a piacere*

Per decorare: **frutti di bosco** q.b. - **zuccherini** a piacere*

✿ **Separate i tuorli dagli albumi.** Montate gli albumi a neve e quando iniziano a schiumare aggiungete la bustina di cremor tartaro e continuate a montare a neve ben ferma. Metteteli momentaneamente da parte.

✿ **Lavorate ora i tuorli con lo zucchero con le fruste elettriche** per almeno 5 minuti fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete ora l'olio a filo e l'acqua. Incorporate i pistacchi tritati finemente. Setacciare la farina di riso, quella di tè Matcha, la fecola ed il lievito ed unitele poco alla volta al composto. Lavorate bene il tut-

to con le fruste. A questo punto, aggiungete gli albumi incorporandoli con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto.

✿ **Versate in uno stampo per chiffon cake da 24 cm** (non deve essere né imburato né infarinato). Cuocete in forno statico preriscaldato a 170°C per circa 60 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare a testa in giù sui piedini dello stampo fino a quando sarà completamente fredda. Staccatela quindi dallo stampo con l'aiuto di una spatola, delicatamente.

✿ **Preparate il frosting ai frutti di bosco.** Per prima

cosa cuocete a fuoco basso i frutti di bosco congelati in un pentolino con un goccio d'acqua fin quando saranno morbidi. Spegnete il fuoco e filtrate il composto in modo da ottenere solo il succo. Lasciatelo raffreddare.

✿ **Lavorate in una ciotola il mascarpone insieme allo yogurt** ed unite il succo dei frutti di bosco ormai freddo (se volete un gusto più dolce, aggiungete dello zucchero a velo). Trasferite il frosting in una sac-à-poche con beccuccio a stella e decorate la chiffon. Completate con zuccherini e frutti di bosco a piacere.

NAKED CAKE LIGHT CON MOUSSE DI FRAGOLE

senza glutine e senza burro

Difficoltà: difficile

Preparazione: 15 min *Cottura:* 1 ora

Ingredienti per 6 persone

80 g di **zucchero** - 3 **uova** - 200 ml di **acqua**

70 ml di **olio d'oliva** - 20 g di **cacao in polvere***

150 g di miscela di **farina di riso e mais**

(mix per dolci senza glutine)* - 1 bustina di **lievito** per dolci*

120 g di **fragole** fresche - 200 ml di **panna** vegetale

Per decorare: **lamponi** freschi q.b.

frutti rossi essiccati e tritati q.b.

• **Separate i tuorli dagli albumi.** In una ciotola, lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Successivamente, incorporate l'olio a filo, l'acqua e continuate a mescolare. Incorporate poi il cacao, la farina ed il lievito. A parte, lavorate gli albumi e montateli a neve ben ferma.

• **Unite i due composti** amalgamando con una spatola dal basso verso l'alto. Versate nello stampo imburrato ed infarinato e cuocete in forno a 180°C per circa 30 minuti.

• **Nel frattempo, preparate la mousse** montando a neve la panna vegetale. Lavate le fragole e frullatele con un mixer ad immersione. Aggiungete questa purea alla panna mescolando con un cucchiaino oppure con le fruste elettriche.

• **Tagliate in due parti orizzontalmente la torta** ormai fredda e farcitela con la mousse alle fragole utilizzando una sac-à-poche con beccuccio liscio.

• **Infine, decorate con i lamponi freschi** ed i frutti rossi essiccati tritati.





TARTARE DI FRAGOLE SU CREMA DI AVOCADO E LIME

Difficoltà: media

Preparazione: 20 min *Cottura:* -

Ingredienti per 2 persone

250 g di **fragole** - 2 fette di **ananas**

2 spicchi di **mango**

Per la crema: 1 **avocado** - 1 **lime** - 1 **limone**

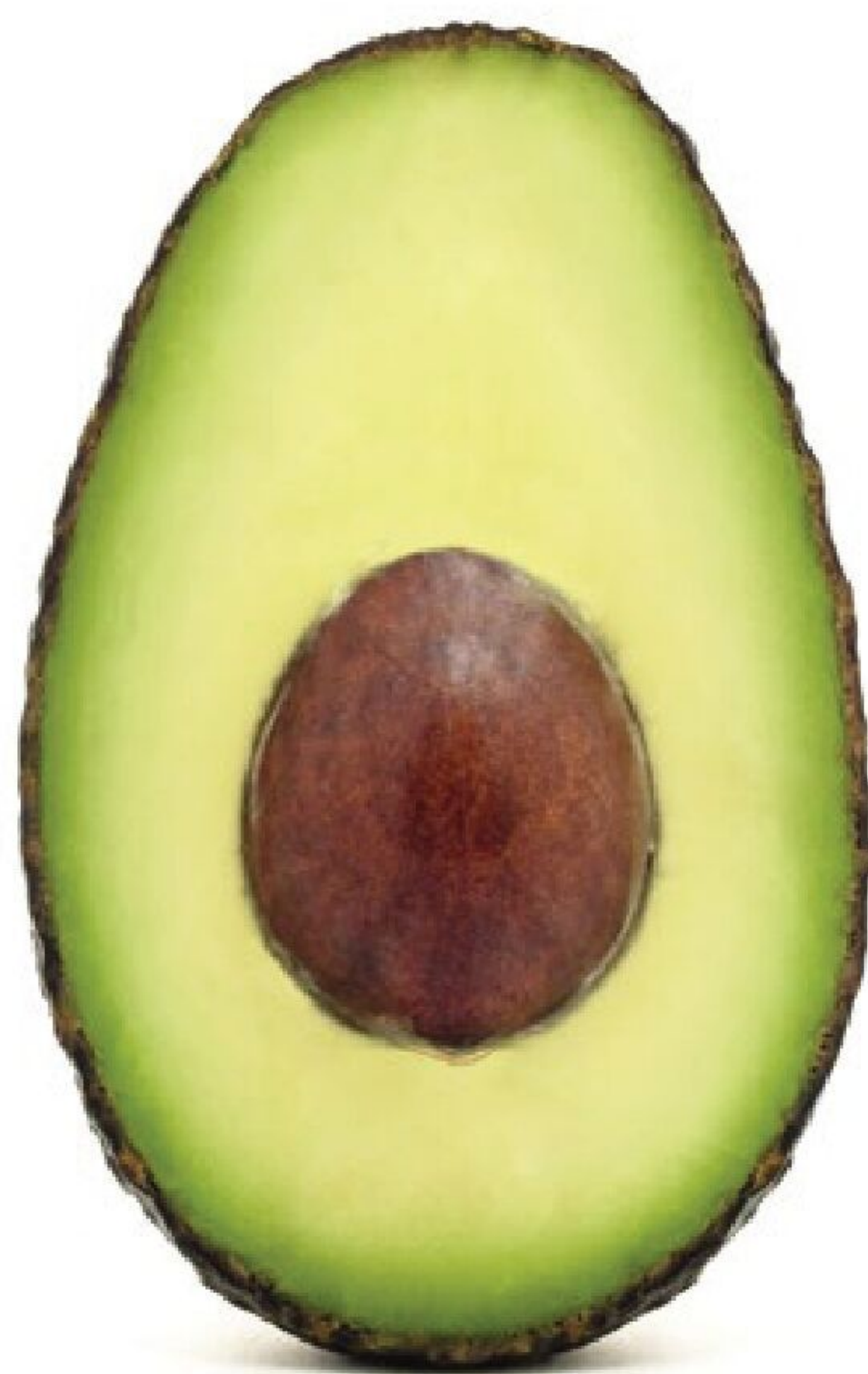
2 cucchiaini di **sciroppo d'agave**

✿ **Lavate bene tutta la frutta**, asciugatela bene, quindi eliminate con un coltello il picciolo dalle fragole e tagliatela tutta a dadini molto piccoli, o della dimensione che più preferite.

✿ **Frullate la polpa dell'avocado con lo sciroppo d'agave**, il succo di limone filtrato e la buccia lavata del lime, aiutandovi o con un robot da cucina, o usando un mixer a immersione versando gli ingredienti in un contenitore dai bordi alti. Dovete ottenere una crema omogenea.

✿ **Componete le tartare direttamente sui piatti:** stendete una cucchiata

generosa di crema di avocado e lime, disponete sopra la frutta che condirete con l'emulsione preparata precedentemente. Potete servire direttamente la tartare, oppure lasciarla in frigorifero a insaporirsi per un'ora.







CREMA AL MASCARPONE, PISTACCHIO E AMARETTI

Difficoltà: facile

Preparazione: 15 min *Cottura:* -

Ingredienti per 4 persone

250 g di **mascarpone** - 150 ml di **panna fresca** per dolci
125 g di **zucchero a velo** - 100 g di **amaretti**
100 g di **farina di pistacchio**

✱ **In una ciotola, con l'aiuto di una spatola lavate il mascarpone**, lo zucchero a velo e la farina di pistacchio. Mescolate per circa 2 minuti fino ad ottenere una crema liscia. Montate con le fruste la panna a neve ferma

e incorporatela al composto con movimenti delicati.

✱ **Riponete la crema in frigo** fino al momento di comporre il dessert. Prendete i bicchieri e alternate strati di crema agli amaretti.



INVOLTINO DI CRÊPES CON PESCHE E CREMA DI NESPOLE

Difficoltà: difficile

Preparazione: 15 min *Cottura:* 5 min

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 crêpes dolci: 250 g di **farina "00"** - 60 g di **zucchero semolato**
40 g di **burro** - 3 **uova** - ½ l di **latte** - 1 busta di **vanillina** - **sale** q.b.

Per farcire: 3 **pesche gialle** mature

2 cucchiaini di **zucchero di canna** - 6 foglie di **basilico** - scorza di 1 **limone**

1 cucchiaino di **grappa** - 4 **nespole** - 1 cucchiaino di **zucchero semolato** - 1 **tuorlo**

Per decorare: foglie di **basilico** - **nespole** q.b.

✱ **Per le 4 crêpes in una ciotola setacciate la farina con il latte**, lo zucchero, la vanillina, il pizzico di sale e le uova sbattute. In un tegame sciogliete il burro senza fargli prendere colore, fatelo raffreddare e unite alla pastella.

✱ **Scaldare una padella antiaderente imburrata** e versate la pastella necessaria a coprirne il fondo. Cuocete per 1 minuto scuotendo la padella, girate la crêpe con una spatola e cuocete l'altro lato fino a dorarla.

✱ **Private le pesche dalla pelle**, tagliatele a dadini e ponetele in una ciotola

con lo zucchero di canna, il basilico sfogliato e la scorza del limone grattugiata. Fate marinare in frigorifero per 20 minuti. Sbucciate le nespole, privatele dei noccioli e frullatele con un mixer.

✱ **Farcite le crêpes con le pesche marinate** (eliminando le foglie di basilico) e chiudetele a rotolini. Tagliate i rotolini a metà e fermateli con uno stuzzicadenti.

✱ **In un tegame per la cottura a bagnomaria** scaldare il frullato di nespole con lo zucchero

e la grappa, quindi unite il tuorlo mescolando energicamente con una frusta a mano fino a ottenere una crema soffice. Servite le crêpes con la crema e decorate con foglie di basilico e nespole a fette.







PANCAKE SOUFFLÉ ALLE SUSINE

Difficoltà: media

Preparazione: 10 min *Cottura:* 20 min

Ingredienti per 4 persone

30 g di **zucchero** - 20 g di **farina** - 20 g di **latte**
10 g di **amido di mais** - 10 g di **olio di riso** - 2 **tuorli**
3 **albumi** - 1 **limone** - polpa di 1/3 di una **bacca di vaniglia**
Per la composta: 200 g di **susine** - 30 g di **zucchero**

✱ **Per la composta**, tagliate le susine a fette e mettetele in un tegamino assieme allo zucchero, lasciate cuocere a fiamma bassa per 30 minuti aggiungendo acqua se necessario. Togliete dal fuoco e fate completamente raffreddare.

✱ **Per i pancake**, in una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, unite l'amido di mais, la farina, il latte, l'olio di riso la scorza grattugiata del limone e la polpa della bacca della vaniglia, sbattete bene con una frusta.

✱ **Montate a neve fermissima gli albumi**, mettetene un paio di cucchiaini nel composto preparato

e mescolate, proseguite in questo modo fino a terminare gli albumi. Scaldate una padella e ungetela con un velo di olio, mettetevi il composto dei pancake in una sac-à-poche e tagliate la punta ottenendo un foro stretto.

✱ **Realizzate i pancake direttamente in padella**, dovrete formare dei mucchietti alti almeno 2/4 centimetri. Coprite con un coperchio e mantenete la temperatura medio-bassa, dopo qualche minuto girate i pancake con una paletta. Chiudete nuovamente con un coperchio e terminate la cottura. Servite i pancake con la composta di susine.



Mandaci
la tua versione
sul sito

www.cottoecrudo.it

KIWI CRUMBLE

Difficoltà: facile

Preparazione: 15 min *Cottura:* 15 min

Ingredienti per 4 persone

8 kiwi - 2 cucchiaini di rum - 60 g di frutta disidratata (mela, ananas, papaya...) - 30 g di mandorle pelate
4 biscotti tipo Digestive - 1 cucchiaio di zucchero di canna - 20 g di farina - 20 g di burro ammorbidito

• **Sbucciate e tagliate i kiwi a dadini;** suddivideteli in 4 coppe monoporzione che possano andare in forno e spruzzateli con il rum.

• **Preriscaldate il forno a 200°C,** ventilato. Tostate le mandorle in una padellina e pestatele nel mortaio fino a ridurle a una poltiglia molto fine. Pestate nel mortaio anche i biscotti.

• **Tritate grossolanamente la frutta disidratata,** mettetela in una ciotola capiente, aggiungete la polvere delle mandorle

e dei biscotti, lo zucchero di canna, la farina e il burro ammorbidito; lavorate quindi il composto con le mani facendo in modo che gli ingredienti secchi assorbano bene il burro.

• **Cospargete abbondantemente il miscuglio sui dadini di kiwi** nelle coppette. Infornate i dolci per 15 minuti o fino a quando il croccante in superficie risulterà ben dorato. Sfornateli e lasciateli intiepidire prima di servire.

Consigli del nutrizionista

Potete accompagnare questo dolce croccante e caldo con una cucchiata di panna fresca montata. È vero, risulterà più calorico, ma piuttosto teniamoci leggeri nel corso della giornata, ne varrà la pena!





BIGNÈ CON CREMA DI RICOTTA E CIOCCOLATO

Difficoltà: impegnativa

Preparazione: 30 min **Cottura:** 30 min

Ingredienti per 5 persone

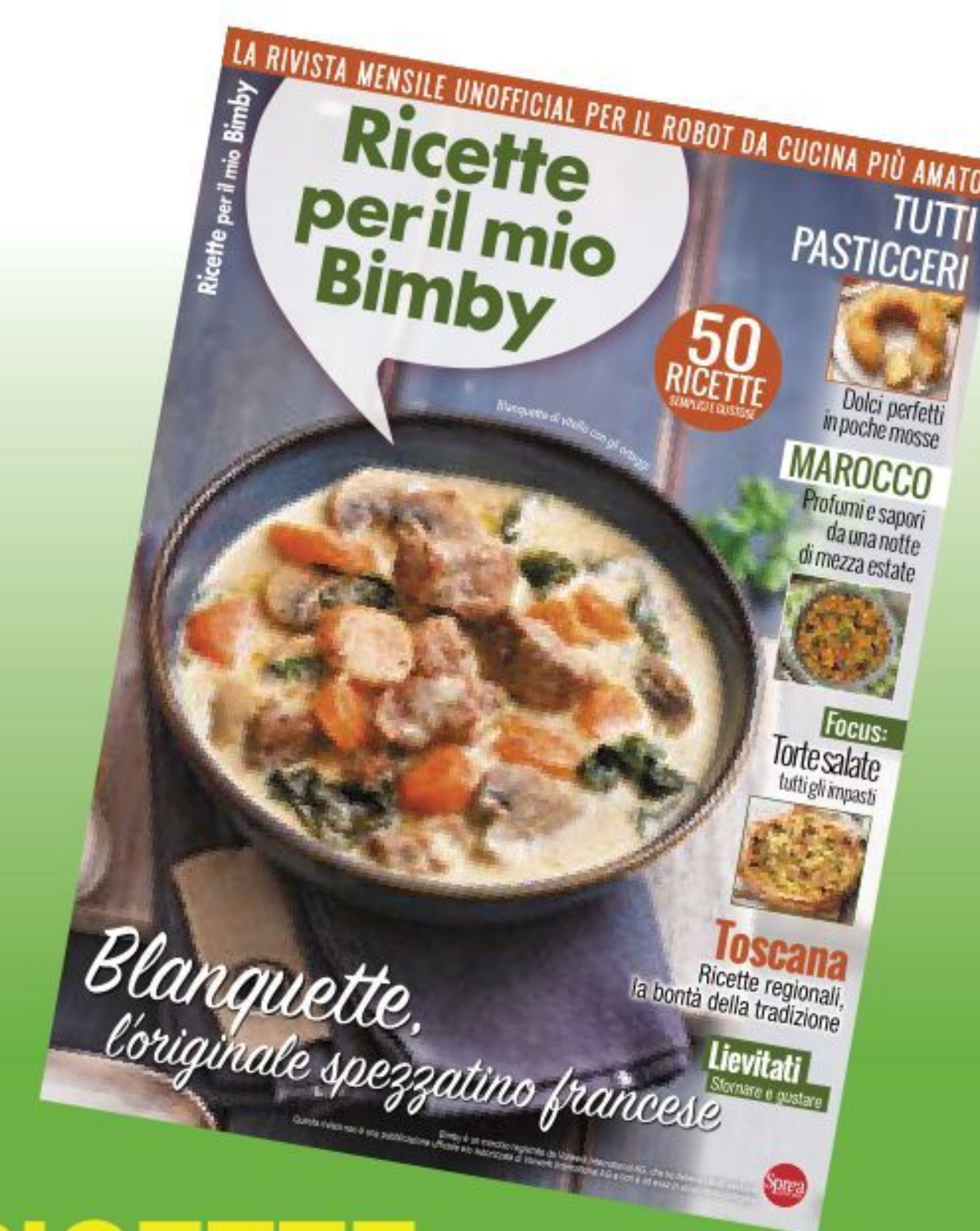
150 g di **farina** - 120 g di **burro** - 2 cucchiai di **zucchero semolato** - 4 **uova** - 150 ml di **latte**
 100 g di **cioccolato fondente** al 70% - 300 di **ricotta** - 300 ml di **panna** fresca
 50 g di **zucchero a velo** - 2 cucchiai di **grappa** - 1 cucchiaino di **estratto di vaniglia** - **sale** q.b.

✱ **Versate nel boccale del Bimby** il latte e 100 ml di acqua, aggiungete il burro tagliato a tocchetti, lo zucchero semolato e un pizzico di sale, poi riscaldate per **5 min./100°C/vel.1**. Aggiungete la farina setacciata tutta in una volta e mescolate per **20 sec./vel.4**, quindi togliete il boccale e fate intiepidire. Rimettete il boccale in posizione e mescolate a **3 min./vel.5**, incorporando dal foro del coperchio le uova aggiungendo il successivo solo quando il precedente sarà ben amalgamato.

✱ **Trasferite l'impasto preparato in una tasca da pasticciare con bocchetta liscia** e distribuitelo a ciuffi su una placca foderata con carta da forno. Cuocete in

forno già caldo a 180°C per 20-25 minuti. Fate raffreddare i bignè ottenuti su una gratella. Tritate il cioccolato con un coltello. Lavorate nel boccale la ricotta con lo zucchero a velo, la grappa, i 2/3 del cioccolato e la vaniglia per **30 sec./vel.4**, fino a quando il composto sarà ben amalgamato. Trasferite in una ciotola e mettete da parte.

✱ **Inserite la farfalla, montate la panna ben fredda** a **2-4 min./vel.3**, poi incorporatela al composto precedente, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Dividete a metà i bignè e farciteli con la crema di ricotta preparata. Disponeteli in un piatto da portata, cospargeteli con il cioccolato rimasto e serviteli subito.



RICETTE PER IL MIO BIMBY ogni 15 del mese è in edicola!

La nostra rivista UNOFFICIAL Ricette per il mio Bimby che potrete acquistare ogni mese in edicola a € 3,50 e sul sito www.sprea.it/bimby anche in versione digitale a € 1,90, contiene oltre 80 pagine di ricette e argomenti dedicati alla creazione di fantastiche ricette con il vostro Bimby. Ogni mese focus su: un prodotto DOP di una regione e i suoi piatti tipici, i consigli per la spesa del mese, tanti menù salvatempo da realizzare in pochi minuti ed inoltre, nelle nostre pagine, vi porteremo in giro per il mondo alla scoperta di un Paese e dei suoi piatti tradizionali.



i TRUCCHI della NONNA

Quando l'erba si intrufola

Se nel giardino o in terrazza spuntassero ciuffi di erba nelle vie di fuga delle piastrelle, versatevi dell'acqua calda e strappatele via. Poi rovesciatevi sopra del sale grosso cosicché non ricrescano.



Api e vespe: teniamole lontane

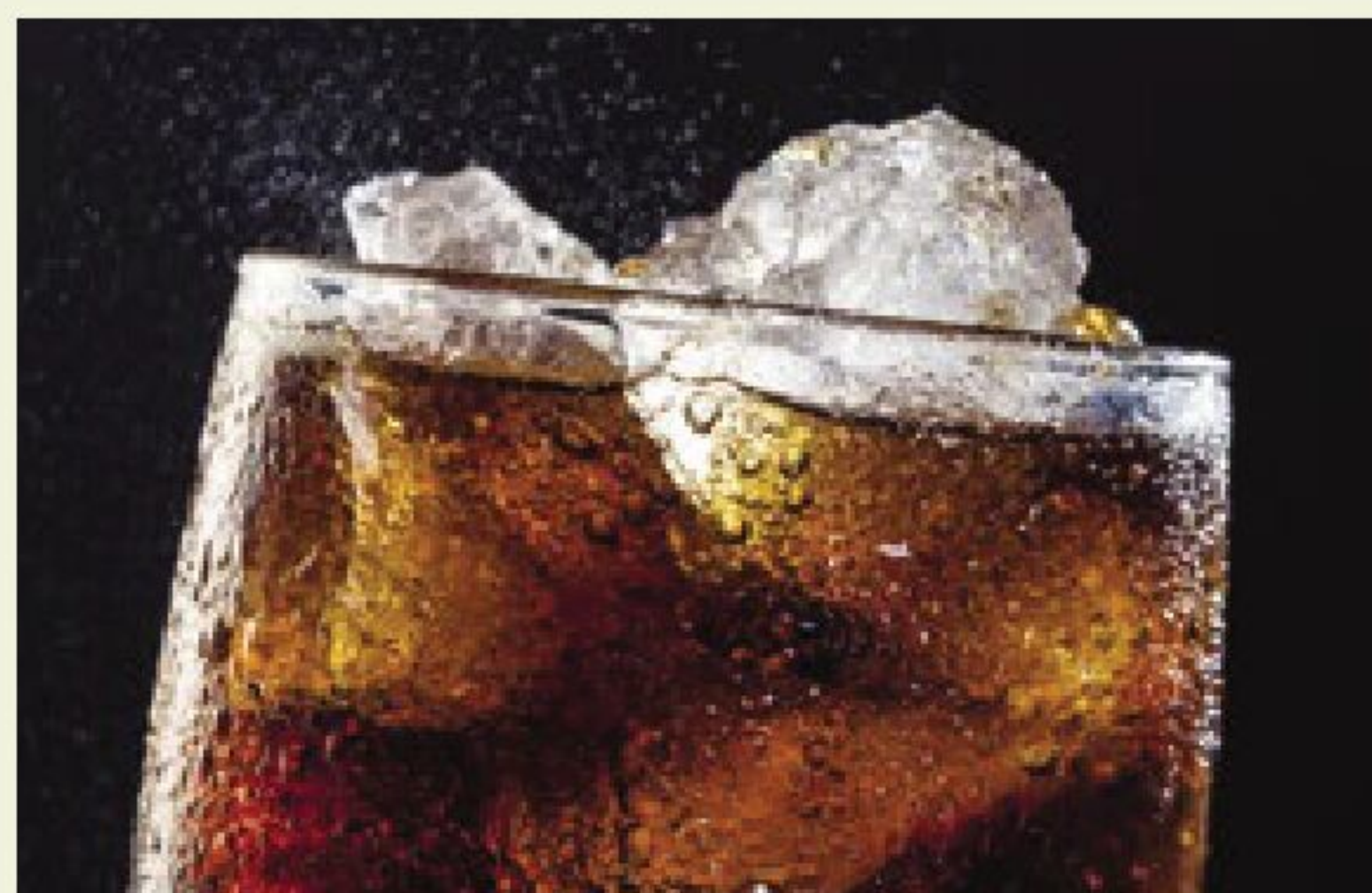
Un buon rimedio per tenere lontane api e vespe è quello di versare, in una scodella o in una bottiglia dal collo ampio, una soluzione di acqua e zucchero.

Gioco di primavera: collana di fiori

Cosa c'è di meglio di una collana di fiori? Una collana di fiori fatta in casa! Infilando, bucando il pistillo, su un filo una dopo l'altra le margherite o altri graziosi fiori si possono ottenere vivaci collane.

Via la ruggine dagli attrezzi

Di sistemi antiruggine ne esistono diversi, ma questo li batte tutti per originalità e praticità. I vostri attrezzi da giardinaggio hanno accumulato della ruggine dall'ultima stagione? Non preoccupatevi: sarà sufficiente immergerli per qualche ora in un bicchiere di Coca-Cola. La ruggine si ammorbidirà notevolmente, e sarà molto facile rimuoverla.

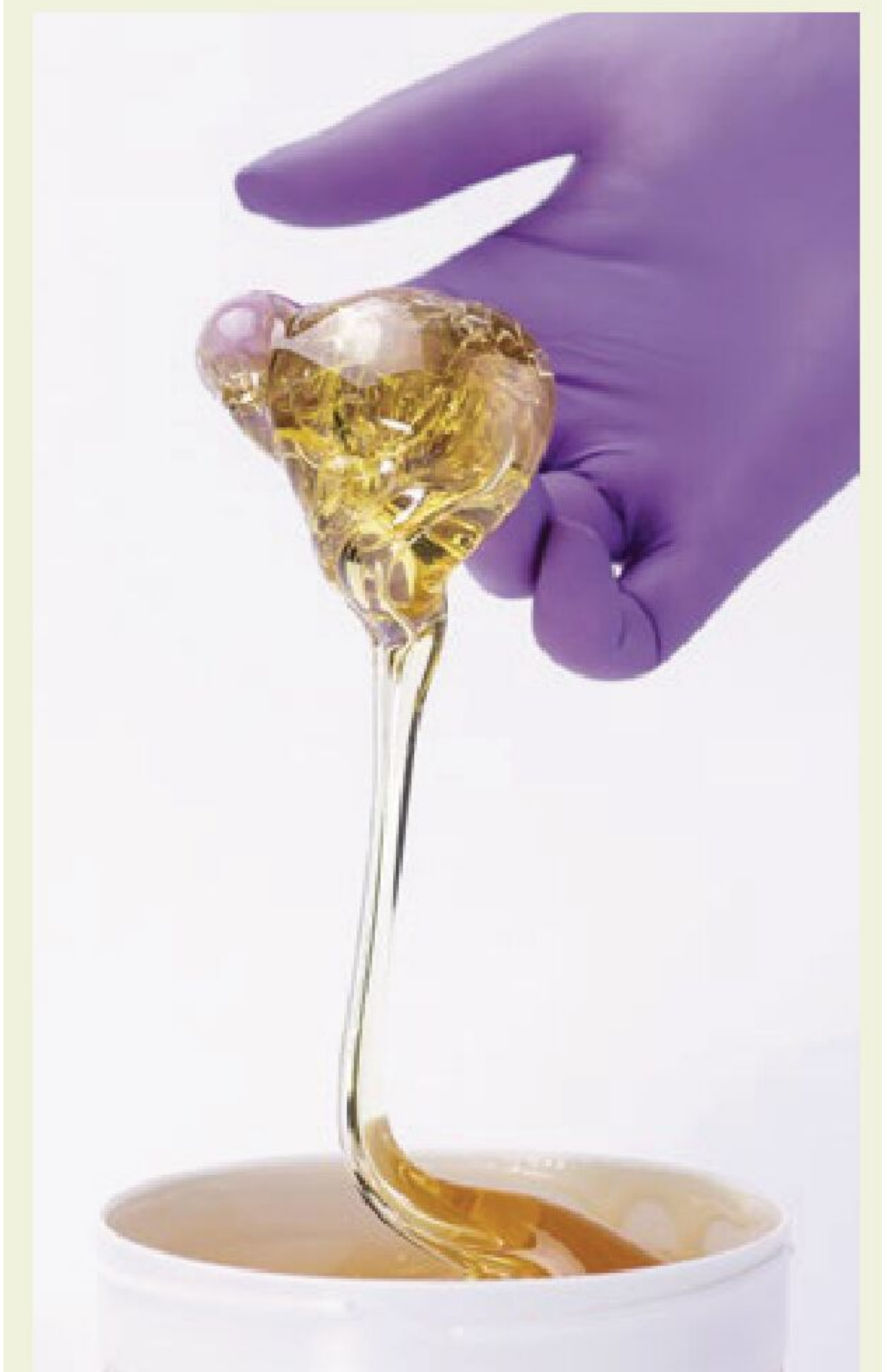


Colli e polsini sempre candidi

Per avere i colli e i polsini delle camicie sempre candidi, passateci sopra del gesso bianco e lasciatelo agire per un paio d'ore. Poi lavate il capo.

Pelle splendente con cera e anilina

Ravvivate i divani e le poltrone di pelle naturale colorata passandoli con della cera della stessa tonalità: si ottiene aggiungendo alla cera vergine qualche goccia di anilina.



Contro la cellulite un olio essenziale

Per scacciare la cellulite, dovrete armarvi in primo luogo di pazienza, e poi essere molto assidue nelle cure. Ma di rimedi che vi possono aiutare ne esistono a decine! Cominciate a preparare un olio drenante a base d'olio essenziale di limone. In un flacone, mescolatene due gocce con 7 cucchiari di aceto di mele, 20 cl d'olio di mandorle dolci e una goccia d'olio essenziale di cedro. Scuotete energicamente per ottenere un'emulsione uniforme. Poi massaggiate le zone più colpite, 2 o 3 volte al giorno. Non risolverà istantaneamente ogni problema, ma vi assicuriamo che è un ottimo inizio!



Contro gli occhi pesti usate la polpa di mela

Notte difficile? Dite basta agli occhi pesti e preparate una maschera a base di polpa di mele, che avrete messo in forno o fatto bollire (da applicare sulle occhiaie e le palpebre, evitando gli occhi). Grazie a questa tecnica, il vostro sguardo sarà più luminoso che mai!

Ammorbidire uno smalto che si è seccato

Il vostro smalto preferito si è indurito nel suo flacone ed è diventato impossibile da utilizzare? Nessun problema! Immergetelo semplicemente in una ciotola d'acqua bollente per una decina di minuti. Eccolo di nuovo pronto a essere usato!

Contro le punture di insetti, verdure e piante

Per lenire il prurito e per attenuare l'infiammazione, tritate in un mortaio della cipolla, oppure della parietaria, o ancora dell'aglio o se no anche dell'ortica. Applicate il trito direttamente sulla puntura.

Un macerato contro le fastidiose verruche

Fate macerare per una notte intera una quantità a piacere di cipolla. La mattina seguente, prendete le cipolle e applicatele direttamente sulla verruca e lasciatela in posa per almeno cinque minuti.



Stop alle gambe pesanti!

Ecco le tisane giuste

Per migliorare la circolazione sanguigna e porre fine alla sensazione di gambe pesanti a fine giornata, bevete delle tisane! Scegliete l'agrifoglio o l'ippocastano e bevetene almeno tre tazze al giorno. Questo vi aiuterà a ridurre gli edemi e a rinforzare la tonicità delle pareti delle vene.

**In EDICOLA
dal 25 GIUGNO**

Nel prossimo numero:

SPECIALE Cheesecake

Con il caldo in arrivo preparate tante delizie fresche a base di yogurt, oltre ad essere buone vi daranno sollievo nelle giornate afose.



Di dolce in DOLCE



Bimestrale - prezzo di copertina 2,50 €
www.cottoecrudo.it - redazione@cottoecrudo.it

Business Unit Manager: Ambra Palmeri

Fotografie:

Archivio Sprea, © Adobe Stock



Sprea S.p.A.

Sede Legale: Via Torino, 51 20063

Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia

PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio
00746350149 - Per informazioni, potete
contattarci allo 02 924321

CDA:

Luca Sprea (Presidente),

Alessandro Agnoli (Amministratore Delegato),

Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

**ADVERTISING,
SPECIAL PROJECTS & EVENTS**

Segreteria: Emanuela Mapelli

Tel. +39 0292432244 - emanuelamapelli@sprea.it

Events Production: Giulia Sprea (Mind S.r.l.)

giulia@sprea.it

**SERVIZIO QUALITÀ
EDICOLANTI E DL**

Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano:

tel. 02 92432295 - distribuzione@sprea.it

 351 5582739

ABBONAMENTI E ARRETRATI

Abbonamenti:

si sottoscrivono on-line su www.sprea.it

Mail: abbonamenti@sprea.it

Al telefono senza addebiti allo 02 87168197
(lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

Fax: 02 56561221

Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola.

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it

Mail: arretrati@sprea.it

Fax: 02 56561221 - Tel: 02 87189093

(lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

WhatsApp: 329 3922420

FOREIGN RIGHTS

Gabriella Re: tel. 02 92432262 - gabriellare@sprea.it

SERVIZI CENTRALIZZATI

Art director: Silvia Taietti

Grafici: Alessandro Bisquola, Marcella Gavinelli,

Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian

Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali,

Roberta Tempesta, Laura Galimberti, Michela

Lampronti, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato,

Milena Sacchi

Amministrazione: Erika Colombo (responsabile),

Irene Citino, Sara Palestra, Désirée Conti

amministrazione@sprea.it

Di dolce in dolce, registrata al tribunale di Milano

il 27.09.10 con il numero 505. ISSN: 2240-3531

Direttore responsabile: Luca Sprea

Distributore per l'Italia: Press-Di Distribuzione
stampa e multimedia s.r.l. -20090 Segrate

Distributore per l'Estero: SO.DI.P S.p.A.

Via Bettola, 18- 20092 Cinisello Balsamo (Mi)

Tel. +390266030400- Fax +390266030269

sies@sodip.it - www.sodip.it

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A. Via Tiberio
Claudio Felice, 7- 84131 Salerno

Copyright : Sprea S.p.A.

Informativa su diritti e privacy

La Sprea S.p.A. titolare esclusiva della testata Di dolce in dolce e di tutti i diritti di pubblicazione e di diffusione in Italia. L'utilizzo da parte di terzi di testi, fotografie e disegni, anche parziale, è vietato. L'Editore si dichiara pienamente disponibile a valutare - e se del caso regolare - le eventuali spettanze di terzi per la pubblicazione di immagini di cui non sia stato eventualmente possibile reperire la fonte. Informativa e Consenso in materia di trattamento dei dati personali (Codice Privacy d.lgs. 196/03). Nel vigore del D.Lgs. 196/03 il Titolare del trattamento dei dati personali, ex art. 28 D.Lgs. 196/03, è Sprea S.p.A. (di seguito anche "Sprea"), con sede legale in Via Torino, 51 Cernusco sul Naviglio (MI). La stessa La informa che i Suoi dati, eventualmente da Lei trasmessi alla Sprea, verranno raccolti, trattati e conservati nel rispetto del decreto legislativo ora enunciato anche per attività connesse all'azienda. La avvisiamo, inoltre, che i Suoi dati potranno essere comunicati e/o trattati (sempre nel rispetto della legge), anche all'estero, da società e/o persone che prestano servizi in favore della Sprea. In ogni momento Lei potrà chiedere la modifica, la correzione e/o la cancellazione dei Suoi dati ovvero esercitare tutti i diritti previsti dagli artt. 7 e ss. del D.Lgs. 196/03 mediante comunicazione scritta alla Sprea e/o direttamente al personale Incaricato preposto al trattamento dei dati. La lettura della presente informativa deve intendersi quale presa visione dell'Informativa ex art. 13 D.Lgs. 196/03 e l'invio dei Suoi dati personali alla Sprea varrà quale consenso espresso al trattamento dei dati personali secondo quanto sopra specificato. L'invio di materiale (testi, fotografie, disegni, etc.) alla Sprea S.p.A. deve intendersi quale espressa autorizzazione alla loro libera utilizzazione da parte di Sprea S.p.A. Per qualsiasi fine e a titolo gratuito, e comunque, a titolo di esempio, alla pubblicazione gratuita su qualsiasi supporto cartaceo e non, su qualsiasi pubblicazione (anche non della Sprea S.p.A.), in qualsiasi canale di vendita e Paese del mondo.

Il materiale inviato alla redazione non potrà essere restituito.

SPECIALE

IN EDICOLA

DALL'8 APRILE



**SEGRETI E TECNICHE PER OTTIME CROSTATE
DOLCI E SALATE, OLTRE AI BISCOTTI CLASSICI,
FARCITI E MOLTI ALTRI!**

Scansiona il QR Code



**Acquistala su www.sprea.it/crostate
versione digitale disponibile dal 5 aprile**



Prezzi esteri: LUX €4,50 - PT (Conti) € 4,50 - BE € 4,90 - ES € 4,90 - F+PM € 5,50 - AUT € 5,90 - DE € 5,90 - CH Ticino CHF 5,90



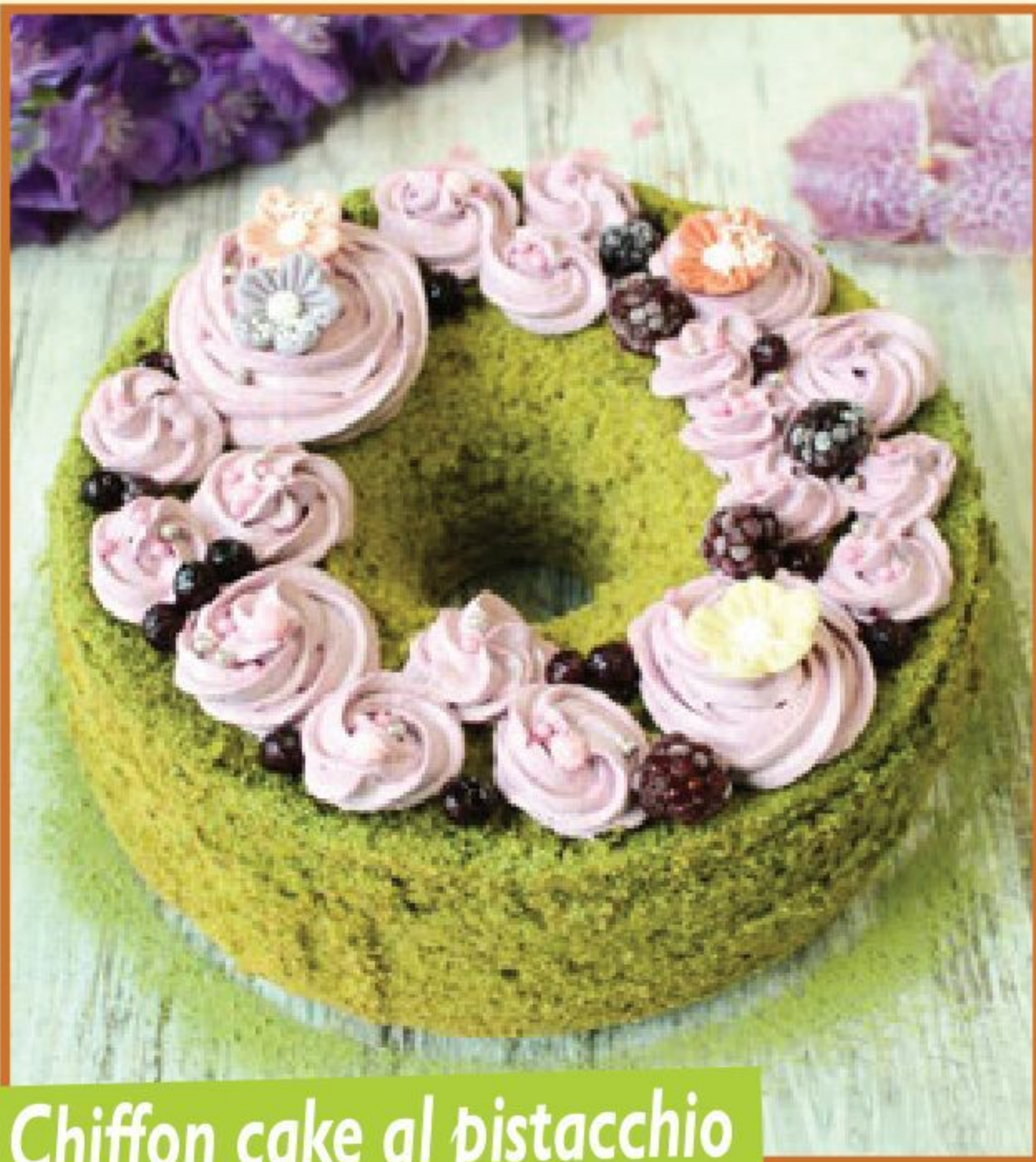
Torta al cioccolato e datteri



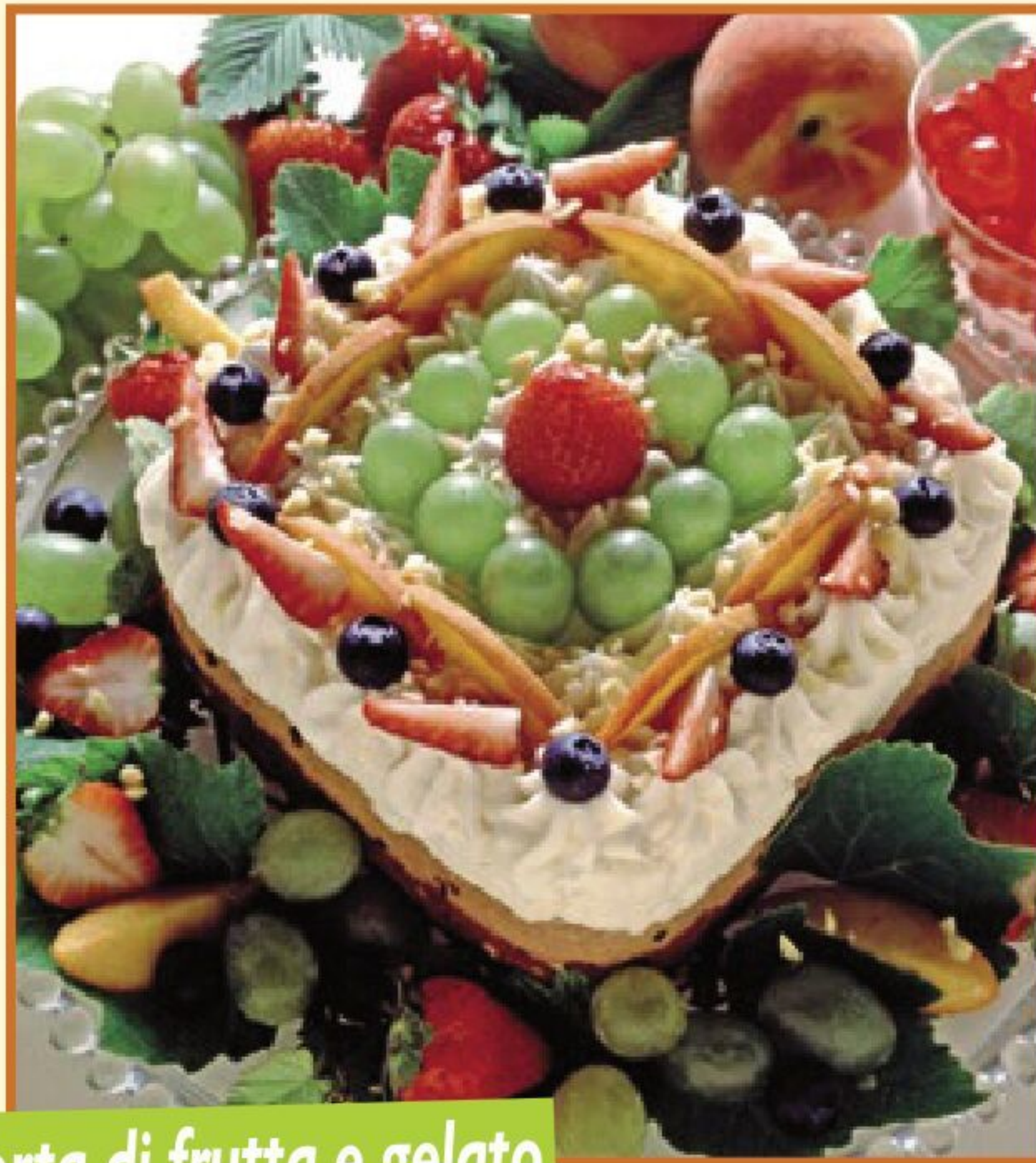
Angel cake all'arancia



Crostata di ricotta e gocce di cioccolato



Chiffon cake al pistacchio



Torta di frutta e gelato



Torta cacao e nocciole senza lattosio



Crema con mascarpone, pistacchio e amaretti



Brioche alla banana e lamponi



Gelo di melone bianco e lamponi

DI DOLCE IN DOLCE - N. 97 - BIMESTRALE - € 2,50



P.I. 23-04-2021 - MAGGIO/GIUGNO