

Torta al succo di arancia

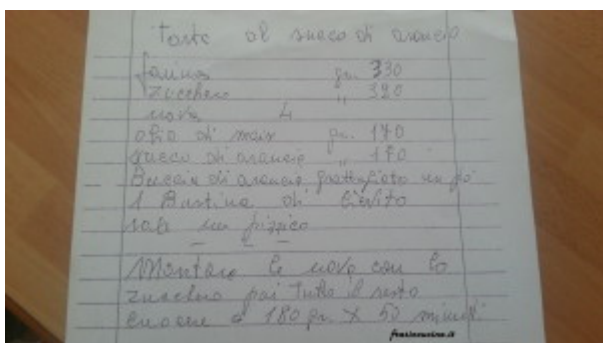


La torta al succo di arancia è una torta casereccia... un dolce semplicissimo, che si prepara con ingredienti che sono quasi sempre presenti in dispensa e che, quindi, si può decidere di preparare in qualsiasi momento.

Ho avuto la ricetta da mia nonna, che a sua volta l'aveva ricevuta da un'amica spagnola, e ve la ripropongo direttamente dal suo ricettario!

Il procedimento è decisamente facile, ma cercherò di spiegarvi qualcosina in più di quello che ha scritto la mia nonna nella foto qui sotto...

Ingredienti



Preparazione

Spremete circa 2 arance e filtrate il succo, poi mettetelo da parte.

Nel frattempo, in una ciotola mettete lo zucchero e le uova e iniziate a montarli con uno sbattitore

elettrico. Aggiungete la farina poco alla volta continuando a montare. A questo punto aggiungete il succo di arancia precedentemente filtrato, poi l'olio di mais. Infine grattugiate un po' di scorza d'arancia (basta l'equivalente di uno spicchio), aggiungete il lievito per dolci e un pizzico di sale. Continuate a montare il composto finché quest'ultimo non risulterà omogeneo.

Imburrate una teglia di diametro 28 cm e infornate in forno già caldo a 180°C per 50 minuti.

Usate una teglia dal bordo un po' alto perché la torta tenderà a gonfiare molto.

Una volta cotta, toglietela dal forno e quando si sarà raffreddata spolveratela di zucchero a velo.



Il succo d'arancia dà alla torta un colore molto acceso e la mantiene soffice per giorni. Ottima a colazione.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[**Crostata al cioccolato senza**](#)

burro



Quale modo migliore per iniziare la giornata? Frasin cucina vi propone la crostata al cioccolato senza burro, realizzata con una frolla senza burro e un morbido ripieno cioccolatoso. Perfetta per la prima colazione ma anche per una gustosa merenda.

Ingredienti

per la frolla

300 g di farina 00

80 g di zucchero di canna

80 g di olio di semi di arachide

2 uova

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 pizzico di sale

per il ripieno

250 g di cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao amaro

2 cucchiaini di zucchero

100 ml di latte

10 nocciole

In un recipiente mettere la farina setacciata con il lievito, aggiungere lo zucchero, l'olio le uova e il pizzico di sale.

Lavorare fino ad ottenere un impasto compatto, ma non troppo per non farlo indurire. Lasciarlo riposare per circa 30 minuti.



Nel frattempo mettere il cioccolato a bagnomaria per scioglierlo e quando è fluido aggiungere lo zucchero, il cacao setacciato e il latte.



Inevitabilmente il composto risulterà denso e un po' grumoso, ma basta qualche secondo di minipimer per renderlo cremoso e lucente.



Con l'aiuto di un matterello stendere circa tre quarti di pasta su un foglio di carta da forno, e trasferirla in una teglia per crostata, lasciando i bordi alti.

Versare all'interno il cioccolato.

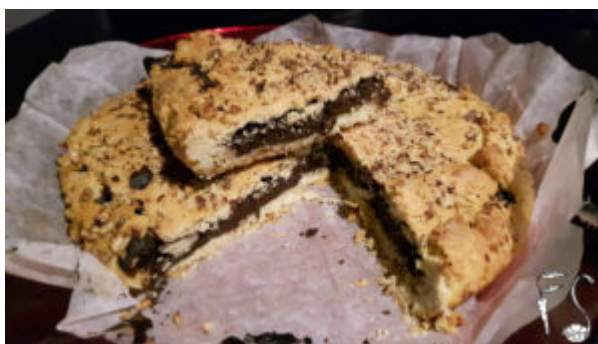


Stendere la restante pasta e utilizzarla come copertura avendo cura di attaccare bene i bordi.

Frullare le nocciole e spargere la granelle sulla crostata.



Cuocere in forno caldo per circa 40 minuti a 175°.



Buona colazione a tutti da FraSincucina.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Torta al lime e pistacchi



Un'altra idea per la vostra colazione: torta al lime e pistacchi. Per gli amanti dei pistacchi, FraSi in cucina vi propone per la colazione un dolce semplice, leggero, con la croccantezza della granella di pistacchi.

Ingredienti

175 g di zucchero

150 g di farina

2 uova

4 cucchiaini di acqua

succo di 2 lime

scorza di 1 lime

40/50 g di pistacchi

1/2 bustina di lievito per dolci

Lavorate lo zucchero con le uova fino ad ottenere un composto spumoso e omogeneo. Aggiungete la farina, l'acqua, il succo di lime e frullate il composto. Aggiungete anche la scorza di lime e in ultimo il lievito.

Nel mixer, tritate i pistacchi fino ad ottenere una granella non troppo fine. Aggiungete la granella di

pistacchi al composto e mescolate per avere un impasto omogeneo.

Rivestite di carta da forno una teglia da 18 cm di diametro e imburrate i bordi. Versate l'impasto nella teglia e infornate in forno già caldo a 180°C per circa 40 minuti.

Superata la prova stecchino, sfornate e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di toglierla dalla teglia.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Torta di zucca e gocce di cioccolato



Con l'arrivo dell'autunno, delle prime nebbie e le temperature che calano, la protagonista torna ad essere lei: la zucca. Una bella torta di zucca e gocce di cioccolato per colazione è proprio quello che ci vuole per iniziare al meglio queste grigie giornate!

Ingredienti

250 g di polpa di zucca (cruda)
100 ml di olio di semi
80 ml di latte
230 g di zucchero
4 uova
280 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
gocce di cioccolato fondente
1 pizzico di sale
zucchero a velo

Preparazione

Tagliate la zucca a tocchetti, mettetela in un mixer con il latte e l'olio e frullatela fino a ridurla in purea.



Montate a neve abbastanza ferma 4 albumi con un pizzico di sale.



In una ciotola, montate a spuma i 4 tuorli con lo zucchero, dopodiché aggiungete la crema di zucca e frullate bene. All'interno della purea, setacciatevi la

farina con il lievito per dolci e frullate il composto. Incorporate delicatamente gli albumi montati e mescolate con il leccapentole dal basso verso l'alto, in modo che gli albumi non si smontino.

Una volta ottenuto un composto omogeneo, aggiungetevi le gocce di cioccolato fondente e mescolate per distribuirle in maniera uniforme.



Imburrate e infarinate i bordi di uno stampo a cerniera di diametro 24 cm e foderate il fondo con carta da forno. Infornate a 175°C per circa 50 minuti.



Fate sempre la prova dello stecchino per verificare la cottura. Una volta cotta, togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare nello stampo. Quando si sarà

raffreddata, aprite la cerniera dello stampo e trasferite la torta di zucca in un porta torta. Infine spolveratela di zucchero a velo.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Biscottini di Halloween](#)



Dolcetto o scherzetto?

Oggi vi proponiamo i biscottini di halloween, graziosi biscotti di pasta frolla decorati con il cioccolato. Tutto ciò che vi serve sono delle formine adatte al tema, quindi una zucca, una ragnatela e perché no anche una bara è un pipistrello.

La pasta frolla che abbiamo utilizzato è a base di margarina quindi adatta anche a chi è intollerante al latte.

Ingredienti

225 g di margarina
150 g di zucchero a velo
3 tuorli di uovo
375 g di farina 0
1 pizzico di sale

Per le decorazioni Cioccolato fondente

Lavorare la margarina a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Amalgamare bene e aggiungere i tuorli d'uovo.



Quando l'impasto è liscio e omogeneo aggiungere la farina e lavorare velocemente.

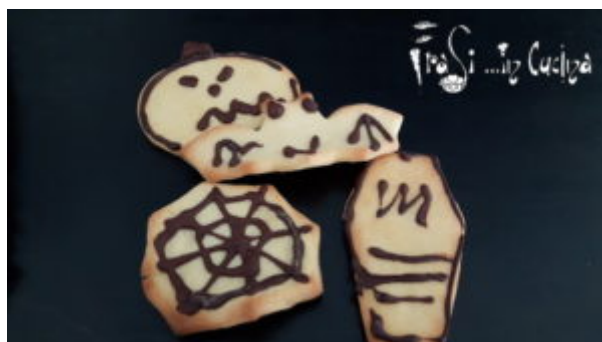


Stendere la pasta frolla su un foglio di carta da forno

e con l'aiuto delle dormire ricavare i biscotti.

Cuocere in forno caldo a 220 gradi per circa 10 minuti.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e decorare i biscottini.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Muffin al lime \(variante\)](#)



Vi ricordate i nostri profumatissimi muffin al lime? Oggi abbiamo preparato una versione un po' più light sostituendo il burro con le corrette proporzioni di olio di semi di arachidi e acqua. Ecco a voi la nuova ricetta.

Ingredienti per 12 muffin

250 g di farina

160 g di olio di semi di arachidi

40 g di acqua

200 g di zucchero

4 uova

1/2 bustina di lievito in polvere (circa 8 g)

succo di 2 lime

scorza di 1 lime

zucchero a velo

Preparazione

In una ciotola setacciate insieme la farina e il lievito. In un'altra ciotola, lavorate le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete l'olio di semi di arachidi e l'acqua e frullate bene. Mettete anche il succo di lime e la scorza di un lime. Piano piano aggiungete la farina e il lievito setacciati e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete le apposite formine di carta in uno stampo per muffin (in questo caso ho usato uno stampo da 12) e versatevi all'interno il composto fino a riempire le formine poco più dei 3/4.

Livellate bene con un cucchiaino e infornate i forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.



Quando i muffin saranno dorati potete sfornarli. Fate comunque la prova stecchino.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
Quando i muffin si saranno raffreddati, toglieteli dallo stampo e spolverateli di zucchero a velo.



E buongiorno a tutti!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Biscotti senza uova](#)



Avete voglia di preparare dei biscotti per la colazione? Provate i nostri biscotti senza uova, solo con farina, olio, latte e zucchero, leggeri, velocissimi da preparare e ottimi da inzuppare.

Ingredienti

500 g di farina

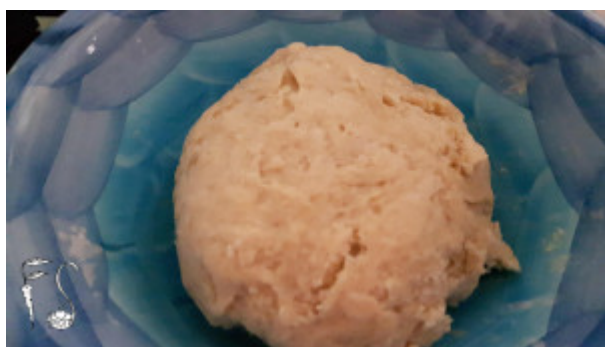
90 g di zucchero di canna

1 bustina di lievito per dolci
60 g di olio di semi
200 g di latte
1 pizzico di sale

In una ciotola setacciare la farina con il lievito.
Aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale, il latte e
l'olio.



Mescolare e lavorare fino ad ottenere un impasto
abbastanza compatto.



Dividere l'impasto in tre
porzioni e stenderlo con l'aiuto di un mattarello.



Con un tagliapasta ritagliare i biscotti e adagiarli sulla teglia del forno.
Bagnare la superficie con un po' di latte e spolverizzare con lo zucchero di canna.



Cuocere in forno statico per circa 30 minuti a 175°.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Torta stracciatella](#)



La torta stracciatella è una torta soffice e leggera, perfetta per la prima colazione, ma anche per una gustosa merenda.

Ingredienti

3 uova

100 g di zucchero di canna

400 g di farina 00

400 g di yogurt magro

1 bustina di lievito

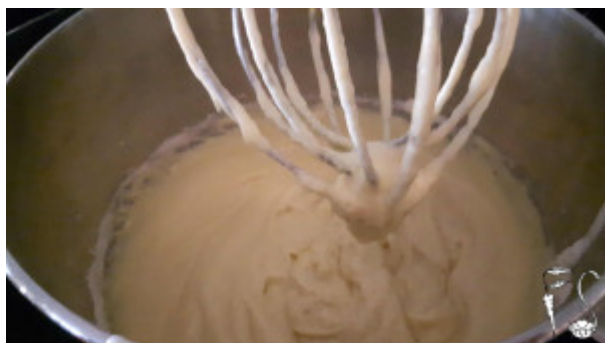
90 g di olio di semi di arachide

200 g di cioccolato fondente

Con l'aiuto di una planetaria montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.



Abbassare la velocità ma sempre mescolando aggiungere l'olio, e piano piano un cucchiaio di farina setacciata con il lievito e uno di yogurt, fino ad esaurimento degli ingredienti.



Il composto risulterà morbido ma non liquido.

Tagliare il cioccolato fondente a scaglie e aggiungerlo al composto.

Amalgamare delicatamente mescolando dal basso verso l'alto.



Versare l'impasto in una tortiera foderata con carta da forno e cuocere a 175° in forno ventilato per circa 40 minuti.

Attenzione fare sempre la prova dello stecchino, se uscirà asciutto la torta è pronta.
Sfornare e lasciar raffreddare.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)



[Biscotti al latte](#)

I nostri biscotti al latte preparati con ingredienti semplici e genuini sono perfetti per la prima colazione.

Ingredienti

2 uova

100 g di zucchero di canna

500 g di farina 00

129 g di latte

1 bustina di lievito

80 g di olio di semi

latte + zucchero per la guarnizione

Con l'aiuto di una planetaria, montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso.

Aggiungere l'olio, il latte e continuare a mescolare abbassando la velocità.

Aggiungere ora la farina setacciata con il lievito un cucchiaino alla volta, e mescolare fino a che l'impasto non diventa più corposo.

Prendere piccole porzioni di impasto e formare delle palline, schiacciarle e adagiarle su una teglia coperta con carta da forno.





Con l'aiuto di un pennello, bagnare la superficie dei biscotti con il latte e aggiungere su ciascuno una spolverata di zucchero di canna.

Cuocere in forno caldo a 170° per 20/25 minuti.

I biscotti devono essere dorati in superficie ma rimanere morbidi dentro.



Pronti per inzupparli? Buona colazione a tutti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Crostata senza burro bigusto](#)



Quale modo migliore per iniziare la giornata se non con una bella crostata?

Oggi vi proponiamo una versione insolita, una crostata senza burro bigusto, metà con marmellata di albicocche e metà con quella di fragole. La pasta frolla è realizzata con olio, molto più leggera e più digeribile rispetto alla classica versione con il burro.

Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti

300 g di farina 00

80 g di zucchero di canna

80 g di olio di semi di arachide

2 uova

1 cucchiaino di lievito per dolci

1 pizzico di sale

300 g di marmellata di albicocche

300 g di marmellata di fragole

In un recipiente mettere la farina setacciata con il lievito, aggiungere lo zucchero, l'olio le uova e il pizzico di sale.

Lavorare fino ad ottenere un impasto compatto, ma non troppo per non farlo indurire. Con l'aiuto di un matterello stendere la pasta su un foglio di carta da forno, e trasferirla in una teglia per crostata. Ritagliare i bordi per renderli uniformi.



Farcire la base con le due marmellate tenendole separate.

Con l'aiuto di uno stampino ricavare delle decorazioni per ricoprire la crostata.



Cuocere in forno caldo ventilato per circa 40 minuti a 175°.





Buona colazione a tutti da FraSincucina.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)