Torta alle pesche senza latte

La campagna è ormai piena di pesche, quindi perché non usarle fresche per preparare una soffice torta? Oggi FraSi in cucina vi propone una torta alle pesche senza latte, soffice, leggera e buonissima sia per colazione che per merenda.

Ingredienti

200 g di zucchero
200 g di farina
2 pesche fresche (non troppo mature)
3 uova
100 ml di olio di semi di arachide
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci
1 noce di burro
zucchero a velo

Sbucciate e tagliate a pezzetti le pesche e lasciatele scolare all'interno di un colino, in modo che perdano un po' del loro liquido.

Setacciate la farina con il lievito e metteteli in una ciotola.

In un’altra ciotola mettete lo zucchero e le uova.

Lavorate con una frusta le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.
Aggiungete l’olio di semi di arachide e frullate finché il composto non sarà omogeneo.
Aggiungete le parti dure, cioè farina e lievito setacciati, e mescolate bene. Aggiungete le pesche e mescolate bene. Per evitare che le pesche in cottura vadano tutte sul fondo, passatele un po’ nella farina prima di aggiungerle al composto.
Rivestite il fondo di una tortiera da 26 cm con carta da forno, imburrate e infarinate il bordo e versate

l’impasto all’interno della tortiera.

Infornate in forno statico precedentemente riscaldato a 180°C per circa 35/40 minuti.
Sfornate la torta, lasciatela raffreddare e poi sformatela.

Se vi piace, potete ricoprirla di zucchero a velo… e buona colazione!

[Torna alla Home]
[Vedi altri Dolci]
[Vedi tutte le Ricette]

[Ciambella allo yogurt]

bicolore

Un modo originale per iniziare la giornata, ciambella allo yogurt bicolore, con striature golose al cacao! Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti
3 uova
90 g di zucchero
200 g di farina
150 g di yogurt naturale
90 g di olio di semi
1 bustina di lievito
2 cucchiai di cacao amaro
4 cucchiai di latte

Per prima cosa lavorare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.
Aggiungere l’olio, lo yogurt e un po’ alla volta la farina setacciata con il lievito.
Mescolare delicatamente per non smontare le uova.

Versare 3/4 dell’impasto in una tortiera precedentemente imburrata.

Aggiungere al rimanente impasto, il cacao e il latte, mescolare bene e con l’aiuto di un cucchiaio versare l’impasto nero nella tortiera.

Con l’aiuto di uno stuzzicadenti, creare delle striature sulla superficie che dopo la cottura daranno alla torta un tocco decorativo.

Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 40/45 minuti.

[Torna alla Home]
[Vedi altri Dolci]
[Vedi tutte le Ricette]

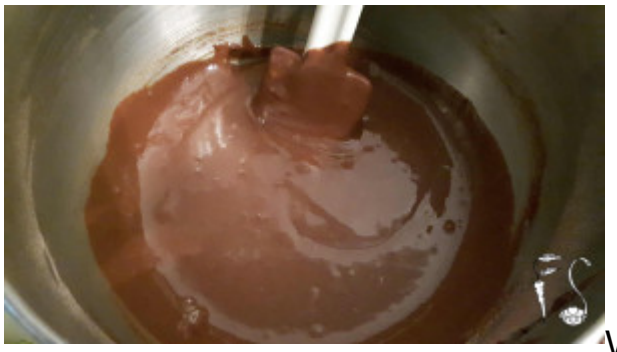
Torta al cacao con farina di riso

Oggi vi proponiamo una torta al cacao con farina di riso, molto leggera e soffice, perfetta per la colazione o per una gustosa merenda.

Ingredienti
210 g di farina di riso
40 g di cacao amaro
100 g di zucchero
3 uova
140 di acqua
100 g di olio di semi di arachide
1 bustina di lievito

Per prima cosa lavorare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Da parte setacciare la farina, con il lievito e il cacao.
Scaldare l’acqua e tenerla da parte.
Non appena le uova con lo zucchero sono montate, aggiungere l’olio, l’acqua e mescolando aggiungere un cucchiaio alla volta la farina, il lievito e il cacao.
Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo privo di grumi.

 Versare in composto in una tortiera precedentemente foderata con carta da forno e cuocere in forno ventilato a 175° per circa 35/40 minuti.
Prima di sfornarla fare la prova dello stuzzicadenti e se necessario cuocere ancora qualche minuto.

Torna alla Home
Vedi altri Dolci
Vedi tutte le Ricette

Confettura di fragole

Approfittiamo della frutta di stagione per preparare delle buonissime marmellate, e oggi è toccato alle fragole! Oggi vi diamo la ricetta della confettura di fragole, ma cambiando frutto potrete seguire la stessa ricetta per qualsiasi altra confettura!
Bastano tre semplicissimi ingredienti per una confettura cremosa, dolce e gustosa per la vostra colazione.

Ingredienti

fragole fresche (almeno 1 Kg)
zucchero
acqua
limone

Per prima cosa lavate bene le fragole e tagliatele a pezzetti piuttosto piccoli. Ricordate che le fragole, o qualsiasi altra frutta in genere, per preparare delle buone confetture non deve essere troppo matura, perché col passare del tempo la frutta in genere perde la quantità di pectina presente al suo interno e diventa quindi sempre più difficile ottenere una corretta gelatinizzazione della confettura, che rimane troppo liquida.

In un tegame mettete circa 2/3 dita d'acqua e immergetevi le fragole appena tagliate. L'acqua deve essere tanta quanto basta affinché le fragole non tocchino il fondo del tegame.

Coprite con un coperchio e lasciate sulla fiamma al massimo fino a che le fragole non avranno perso tutta la loro acqua di vegetazione. Vi accorgerete di questo quando comincerà a crearsi una leggera schiuma, le fragole saranno appassite e avranno perso un po' del loro colore.

A questo punto spegnete il fuoco, scolate le fragole e pesatele. Avranno perso almeno la metà del loro peso. Mettete le fragole in un tegame dalla superficie molto ampia e con il fondo abbastanza alto. Aggiungete zucchero nella proporzione di 300 g di zucchero per ogni kg di fragole e mettete mezzo limone (se le fragole sono meno di 3 kg, dopo aver perso l'acqua di vegetazione, altrimenti mettete un limone intero) privato dei semi.

Lasciate cuocere a fiamma bassa senza coprire con il coperchio per circa 1 ora, o comunque fino a che non si sarà raggiunta la consistenza giusta.
Eliminate il limone e invasate ancora bollente.
Se preferite la confettura senza pezzi di frutta, come me, appena la consistenza della confettura sarà giusta, passatela al minipimmer per renderla cremosa e invasate fintanto che è ancora bollente.
Se volte creare il sottovuoto all'interno del barattolo di vetro, chiudete subito il coperchio e rovesciate a tappo in giù il vasetto. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e solo allora raddrizzate il vasetto.

Con pochissimi ingredienti e una ricetta estremamente facile avrete ottenuto una confettura di fragole gustosa ma leggera e sana per le vostre colazioni, da spalmare su una fetta biscottata o su un soffice plumcake e, perché no, da utilizzare per preparare delle buonissime crostate di frolla.

E un dolce buongiorno a tutti!

[Torna alla Home]
[Vedi altri Dolci]
[Vedi tutte le Ricette]

Bavarese al limone

Oggi, con grande onore, vi proponiamo un dolce speciale che ho avuto modo di preparare e assaggiare durante il corso svolto presso la Pasticceria Cerretini di Livorno: la bavarese al limone.
La bavarese prevede diverse fasi di preparazione, il pan di spagna, la crema al limone, la crema pasticcera, la panna montata ed infine le decorazioni di cioccolato; non è semplice prepararlo, ma seguendo alla lettera le dosi e i consigli dello Chef Riccardo, il risultato è assicurato.

Ingredienti
base
Pan di Spagna
Bagna alcolica

crema pasticcera
1 l di latte a lunga conservazione

2 tuorli
2 uova
200 g di zucchero semolato
100 g di farina

crema al limone
175 g di succo di limone
150 g di zucchero semolato
150 g di uova
25 g di burro a temperatura ambiente
8 g di colla di pesce

400/450 g di panna montata

per le decorazioni
cioccolato fondente

Per prima cosa, anche nei giorni precedenti, preparare il pan di sapgna. Potete seguire la nostra ricetta che abbiamo utilizzato per la zuppa inglese.
Tagliare il pan di spagna a fettine e riempire la base di uno stampo. Lasciare da parte ed iniziare la preparazione delle creme.

Crema pasticcera
Versare il latte in un pentolino e scaldarlo sul fuoco. Nel frattempo rompere le uova in un contenitore, aggiungere lo zucchero e mescolare subito. Lavorare l'impasto con una frusta, girando senza montare, non

deve incorporare aria.
Aggiungere la farina setacciata e mescolare.

Portare il latte ad ebollizione e versarlo nella crema in tre volte, mescolando per amalgamare bene il composto.

Procedere la cottura della crema sul fuoco, prima a fuoco basso, senza farla bollire. Mescolare ed alzare la fiamma; la crema inizia a bollire, continuare a mescolare per non farla attaccare. Alzare ancora il fuoco per dare la fiammata finale, sulla superficie della crema si deve formare una rete di bolle.

Trasferire la crema in una zuppiera e farla raffreddare, girandola di tanto in tanto per non far formare la crosticina superficiale.

<u>Crema al limone</u>
Scaldare sul fuoco il succo di limone.
In un contenitore amalgamare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro a temperatura ambiente. Il composto è abbastanza liquido e il burro rimane a pezzettini.

Nel frattempo mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda.
Alzare la fiamma al limone e nel momento in cui arriva ad ebollizione, aggiungere il composto di uova, zucchero e burro.

Cuocere sul fuoco e portare ad ebollizione, mescolando di continuo e facendo attenzione a non farla attaccare sul fondo.

Togliere la crema dal fuoco e aggiungere la colla di pesce, precedentemente ammorbidita; amalgamare bene. Far raffreddare la crema e tenerla da parte.

Montare la panna, facendo attenzione a non lavorarla troppo, perché deve essere corposa e legare bene con le altre creme. In questo caso si dice che la panna è 3/4 montata, o semi-montata.

Ora che le creme si sono raffreddate, unire a quella al limone ottenuta con le dosi indicate, 750 g di crema

pasticcera. Lavorarle a mano con un frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere la panna e mescolare molto delicatamente dal basso verso l’alto.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e tenere da parte.

Ora che tutti gli ingredienti sono pronti, procedere con l’assemblaggio della bavarese.

Prendere lo stampo già riempito di pan di spagna e con l’aiuto di un pennello, bagnarlo con una bagna alcolica. In alternativa potete utilizzare anche del limoncello diluito con acqua.
Versare sulla base una parte della crema, livellarla con un tarocco, senza lavorarla troppo.
Ricoprire con spagna sbriciolato e un po’ di cioccolato fondente e poi di nuovo con un altro strato di crema.
Livellare la bavarese con un tarocco.

A questo punto non resta che decorare la superficie della torta a piacimento, o con il cioccolato fuso a bagnomaria sulla crema morbida, facendo ad esempio una ragnatela di cioccolata, oppure decorarla successivamente, quando è fredda, con il cioccolato temperato.
La bavarese può essere conservata in freezer e scongelata qualche ora prima di essere servita.

Con le dosi indicate, oltre alla bavarese quadrata grandezza 18×18 potete realizzare anche dei bicchierini monoporzione da tenere in freezer pronti per ogni occasione.

Grazie a Riccardo per tutto quello che ci hai insegnato in questi mesi e un saluto speciale a tutti i compagni di corso: Lorenzo, Martina, Lara, Sara, Francesca, Elisabetta.
Frasincucina vi aspetta nella Rubrica l'Angolo degli Ospiti con le vostre creazioni!!!!

Torna alla Home

[Vedi altri Dolci]
[Vedi tutte le Ricette]

Muffin al cacao senza latte

Oggi abbiamo preparato dei muffin al cacao senza latte con gocce di cioccolato! Buoni ma leggeri! Ecco la ricetta.

Ingredienti per 12 muffin

240 g di farina 00
120 g di zucchero
200 ml di acqua
60 ml di olio di semi di arachide
1 uovo
2 cucchiai di cacao amaro
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale
Gocce di cioccolato

Preparazione

In una ciotola capiente mettete le parti solide: farina, cacao, zucchero e lievito setacciati.

In un’altra ciotola mescolate invece gli ingredienti liquidi: uovo, acqua e olio di semi.

Unite le parti liquide a quelle solide e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo ed uniforme. Aggiungete un pizzico di sale e amalgamate. Aggiungete le gocce di cioccolato a piacere tenendone un po’ a parte.

Rivestite con pirottini di carta uno stampo per 12 muffin e riempiteli di composto per i 3/4. Mettete in cima qualche goccia di cioccolato, precedentemente messa da parte.

Infornate a 180°C per 15/20 minuti e i vostri muffin saranno pronti!

Ideali per colazione con un buon caffè macinato fumante, ma morbido e soffice anche per una veloce merenda! L'assenza di latte e burro rendono questi muffin molto leggeri, così sarete liberi dai sensi di colpa!

Torna alla Home
Vedi altri Dolci
Vedi tutte le Ricette

Torta yogurt e mele

Soffice e profumata, questa torta yogurt e mele è perfetta per iniziare bene la giornata. Una versione più leggera rispetto alla classica torta di mele, senza burro e con poco zucchero. Ecco a voi la ricetta.

Ingredienti
2 uova
300 g di farina
250 g di yogurt bianco
80 g di zucchero di canna
1 bustina di lievito
2 mele
1 limone
80 g di olio di semi di arachide
zucchero di canna integrale da spargere sopra

Per prima cosa setacciare la farina con il lievito e tenerla da parte.
Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottili. Bagnarle con il succo del limone per non farle annerire.
Dosare lo yogurt e l’olio.

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto leggero e spumoso. Con l’aiuto di una planetaria basteranno pochi minuti.

Aggiungere l’olio e lo yogurt mescolando delicatamente per non smontare l’impasto. Un cucchiaio alla volta la farina setacciata con il lievito, e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versare metà dell’impasto in una teglia precedentemente imburrata o ricoperta con un foglio di carta da forno e coprire con uno strato di mele.

Versare il rimanente impasto nella teglia e adagiare sopra le fettine di mele cercando di metterle vicine in modo da coprire tutta la superficie.
Prima di informare cospargere sulla torta un po’ di zucchero di canna integrale che durante la cottura darà un tocco di colore ambrato.

Informare a 180° per circa 35 minuti. Prima di togliere la torta dal forno, verificare la cottura con lo stecchino.

Consiglio: se vi piace una torta più ricca di mele, aggiungete un’altra mela tagliata a dadini direttamente nell’impasto, dopo aver aggiunto la farina.

Torna alla Home
Vedi altri Dolci
Vedi tutte le Ricette

Plumcake al limone

Il plumcake al limone è un’altra variante classica e semplice del plumcake! Morbido, leggero e profumato, è perfetto per la vostra colazione di tutti i giorni.

Ingredienti

165 g di zucchero
2 uova

85 g di olio di semi
85 g di acqua
230 g di farina
65 g di succo di limone
scorza di un limone naturale
1 bustina di lievito per dolci

Per prima cosa spremete uno o due limoni per ottenere circa 65 g di succo e mettetelo da parte. Grattate la scorza di un limone naturale e mettetela da parte.

In una ciotola mettete lo zucchero e le uova intere e lavoratele con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso biancastro.

Aggiungete l’olio di semi e l’acqua e amalgamate bene. Aggiungete a poco a poco la farina setacciandola con il lievito per dolci e continuate a mescolare. In fine aggiungete il succo e la scorza di limone.

Mescolate bene con un cucchiaio a spatola per dolci. Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake, oppure rivestitelo di carta da forno, e versate il composto.

Infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 35/40 minuti. Verificate la cottura con la prova dello stecchino e togliete dal forno.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e togliete il plumcake dallo stampo.
Buona colazione e buona giornata!

Torna alla Home
Vedi altri Dolci

Vedi tutte le Ricette

Plumcake allo yogurt

Soffice, morbido,leggero e delicato, quale modo migliore per iniziare la giornata? Oggi Frasincucina propone il plumcake allo yogurt, semplice e veloce da preparare…ma anche molto veloce da finire!

Ingredienti

2 uova
150 g di farina 00
50 g di fecola di patate
100 g di zucchero di canna
200 g di yogurt bianco
100 ml di olio di semi di arachide
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Con l'aiuto di una planetaria o delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un impasto soffice e spumoso.

Aggiungere l’olio e qualche cucchiaio di farina precedentemente setacciata con il lievito. Continuare a mescolare a bassa velocità, per non smontare il composto.
Aggiungere le yogurt, un pizzico di sale e il resto della farina. Amalgamare bene e trasferire l’impasto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato oppure rivestito con carta da forno.

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

Buona colazione a tutti!!!

Torna alla Home
Vedi altri Dolci

Vedi tutte le Ricette

Plumcake arancia e mela

Come descrivere un plumcake arancia e mela? Semplicemente un modo soffice di cominciare la giornata! Perché il momento della colazione deve sempre essere una coccola! Ecco la semplicissima ricetta!

Ingredienti

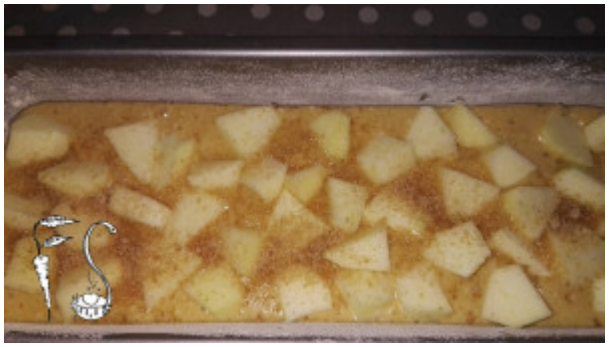
1 arancia
1 mela
70 ml di latte
150 g di burro
250 g di zucchero di canna
250 g di farina tipo 0
4 uova
1 bustina di lievito
zucchero

In una ciotola lavorate il burro con lo zucchero di canna e le uova. Grattugiate la scorza di un'arancia e aggiungetela al composto. Spremete l'arancia e

aggiungete il succo, mescolando bene. Aggiungete il latte e frullate.

Aggiungete poi la farina e amalgamate bene il tutto. In ultimo il lievito mescolando sempre.

Imburrate e infarinate uno stampo da plumcake e versate il composto. Sbucciate e tagliate la mela, a fettine o a tocchetti, come preferite. Aggiungete i pezzi di mela in superficie e spolverate con un po' di zucchero.



Infornate a 160°C per 45 minuti.

Torna alla Home
Vedi altri Dolci
Vedi tutte le Ricette