

# Baci di dama



Piccoli, graziosi e delicati...i baci di dama sono dei biscottini perfetti per accompagnare il caffè o il tè. Ma attenzione uno tira l'altro!!!

**Ingredienti per 15/20 baci di dama**

75 g di mandorle pelate

75 g di farina 00

50 g di zucchero

75 g di burro

1 pizzico di sale

75 g di cioccolato fondente

Per prima cosa tritare le mandorle in un frullatore con lo zucchero, questo aiuterà ad assorbire l'umidità delle mandorle.

In un ciotola versare la farina, il burro a temperatura ambiente tagliato a pezzettini, un pizzico di sale e le mandorle con lo zucchero.

Lavorare l'impasto con le mani fino a che non diventa omogeneo. Formare un panetto e lasciarlo riposare in frigo per almeno un'ora avvolto nella pellicola trasparente.



Trascorsa un'ora l'impasto sarà ben rassodato, prelevare dei piccoli pezzettini con le mani e formare delle palline, tutte della stessa grandezza. Adagiarle su una teglia ma prima di cuocerle lasciarle ancora riposare in frigo in modo tale che il burro rassodi prima della cottura e i biscotti mantengano la forma data.

Cuocere in forno caldo a 160° non ventilato per circa 20 minuti. Quando iniziano a dorare sono pronti.



Nel frattempo sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e lasciarlo raffreddare.

Quando i biscottini sono ormai freddi e il cioccolato si è addensato un pochino, con l'aiuto di un cucchiaino stendere un velo di cioccolato sulla parte piatta dei biscotti.



Accoppiare i biscotti e metterli su un vassoio. Se necessario appoggiarli vicino ad una teglia messa in verticale in modo che non si dividano.

Con il cioccolato rimanente potete decorare la superficie dei baci di dama per renderli ancora più invitanti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## [Biscotti di frolla con la marmellata](#)



Se avete della pasta frolla già pronta in frigorifero e

un'amica passa a prendere un caffè, in 10 minuti potreste preparare dei buonissimi e semplicissimi biscotti di frolla con la marmellata! Sono veloci da fare e non vi farete trovare a mani vuote!

## Ingredienti

2 confezioni di pasta frolla pronta  
marmellata di pesche

Srotolate uno dei due impasti di pasta frolla e, con uno stampo per biscotti, iniziate a ricavare dei fiori. Disponete metà dei fiori ottenuti sulla teglia del forno rivestita con carta da forno.

Nell'altra metà di fiori ricavate la parte centrale con un altro stampo, sempre a forma di fiore ma di dimensioni più piccole. Disponete anche questi sulla teglia e infornate in forno preriscaldato a 180°C per soli 5 minuti.

Nel frattempo ripetete lo stesso procedimento con il secondo impasto di pasta frolla cambiando forma degli stampi per biscotti: noi abbiamo usato degli stampi a forma di stella, ma potete sbizzarrirvi come preferite.



Mano a mano che i biscotti saranno appena dorati, toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare (basteranno 5-10 minuti). Sopra i biscotti "pieni" mettete circa un cucchiaino di marmellata di pesche e ricoprite con i biscotti "vuoti", cioè quelli provati della parte centrale. Esercitate una leggera pressione,

in modo da sigillare bene.



Ripetete anche con i biscotti di altra forma. Se volete potete cambiare il tipo di marmellata o utilizzare anche le parti centrali ricavate con gli stampi più piccoli.

In pochi minuti avrete dei biscotti friabili e gustosi da offrire agli ospiti insieme ad un tè o un caffè.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## [Scroccadenti](#)



Ricetta tipica della biscotteria secca, in Romagna sono chiamati Scroccadenti quelli che in Toscana si chiamano Cantucci. Sono semplicissimi da fare, sono buonissimi e, per mantenere le tradizioni e la regionalità, vanno rigorosamente abbinati ad un bel bicchiere di Albana passito o ad un Vin Santo del Chianti.

### Ingredienti

330 g di farina  
1/2 bustina di lievito (8 g)  
150 g di zucchero  
50 g di burro  
3 uova  
100 g di mandorle con la buccia

In una ciotola unite tutti gli ingredienti, tranne le mandorle e un tuorlo d'uovo.

Mescolate e amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo. Utilizzate una spatola, perché l'impasto risulterà un po' colloso. Se è troppo morbido aggiungete un po' di farina.

Aggiungete le mandorle e amalgamatele in maniera uniforme nell'impasto.

Con le mani leggermente unte, formate dei cilindretti di impasto, come dei salamini, e disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno.



Con il tuorlo avanzato, pennellate la superficie dei cilindretti.



Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti. Dopodiché disponete i cilindretti su un tagliere e tagliateli a fettine con un coltello non seghettato a lama alta. Tagliate con movimenti decisi in modo da non rompere o sbriciolare l'impasto perché sarà ancora leggermente morbido all'interno. In questo modo otterrete i vostri scroccadenti o cantucci!



Riponeteli sulla teglia e infornateli di nuovo ma a temperatura leggermente più bassa, 170°C circa, e scottateli per altri 3/4 minuti tenendo lo sportello

del forno leggermente aperto.

Ed ecco fatto! I biscotti scroccadenti sono pronti e croccanti al punto giusto!



Nota: i cilindretti in cottura lievitano, quindi modellate l'impasto prima di infornarlo in modo da ottenere la forma che volete. In questa ricetta infatti ho fatto degli scroccadenti piuttosto grandi, ma più fate piccoli i cilindretti e più li schiacciate prima di infornarli, più sottili e appiatiti verranno i vostri biscotti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

[Muffin con zucca e gocce di cioccolato](#)



Dopo la [torta di zucca con gocce di cioccolato](#) che abbiamo pubblicato qualche settimana fa, oggi vi proponiamo dei muffin con zucca e gocce di cioccolato, piccoli e deliziosi...ma attenzione uno tira l'altro.

**Ingredienti per 12 muffin**

200 g di zucca  
150 g di farina  
80 g di zucchero di canna  
 $\frac{1}{2}$  bustina di lievito  
60 ml di latte  
50 ml di olio di semi di arachide  
1 uovo  
gocce di cioccolato

Pulire la zucca eliminando la buccia esterna, tagliarla a fette e cuocerla in forno a 180 ° per circa 20 minuti.

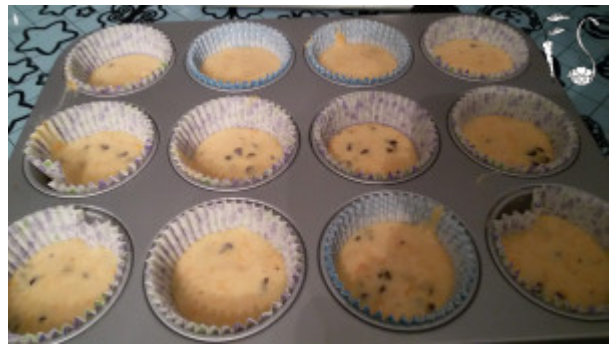
Sfornare la zucca, schiacciarla con una forchetta e lasciarla in uno scolapasta fino al momento dell'utilizzo.

In una ciotola mescolare gli ingredienti secchi, la farina, lo zucchero e il lievito. In un'altra ciotola unire gli ingredienti liquidi, l'uovo, il latte e l'olio.



Versare gli ingredienti liquidi su quelli secchi e aggiungere la zucca. Lavorare l'impasto e aggiungere le gocce di cioccolato.

Versare negli stampi da muffin e cuocere in forno ventilato a 175° per circa 25 minuti.



Prima di sfornarli fare la prova dello stecchino, se ancora bagnato cuocere per qualche minuto in più.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

# Torta di zucca e noci



Oggi vi proponiamo una torta dolce di zucca e noci, che è un'ottima variante della [torta di zucca e gocce di cioccolato](#). Più leggera, più sana, ma sempre buonissima e perfetta per una colazione che vi farà iniziare al meglio la giornata!

## Ingredienti

300 g di polpa di zucca già pulita  
2 uova intere  
100 ml di olio di semi di mais  
220 g di farina integrale  
100 g di zucchero di canna integrale  
16 g di lievito per dolci  
100 g circa di noci  
1 pizzico di sale  
olio evo  
zucchero a velo

## Preparazione

In una casseruola mettete la polpa di zucca tagliata a dadini con un pizzico di sale e fatela cuocere, senza acqua e a temperatura bassissima, per circa 15/20 minuti.



Nel frattempo lavorate le uova con lo zucchero, con una frusta, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete l'olio di semi di mais e continuate a frullare. Aggiungete quindi la farina e il lievito e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo, che risulterà piuttosto denso.

Non appena la polpa di zucca si sarà ammorbidita, riducetela a crema con il minipimmer e aggiungete la crema di zucca così ottenuta al composto. Mescolate ed amalgamate bene.

Tritate grossolanamente le noci e aggiungetele al composto.

Rivestite di carta da forno una teglia a cerniera di diametro 24 cm (anche meno, se la volete bella alta). Con un pennello ungete di olio evo il fondo e i bordi della teglia e versatevi il composto.



Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 30/40 minuti.

Fate la prova dello stecchino, prima di sfornare la

torta. Lasciatela raffreddare, dopodiché trasferitela su un piatto e spolveratela di zucchero a velo.



E con questa buonissima torta di zucca e noci auguriamo un bel buongiorno a tutti voi!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

## [Tortini caldi al cioccolato](#)



I tortini caldi al cioccolato sono senza dubbio il dessert perfetto per ogni occasione.

Affondare il cucchiaino provoca quasi un'emozione e la fuoriuscita del ripieno fa venire l'acquolina in bocca.

Non è affatto difficile farli ma bisogna stare molto

attenti ai tempi di cottura per ottenere la giusta morbidezza del cuore interno.

Si possono preparare in anticipo, congelare e cuocere al momento.

### **Ingredienti per 6/7 tortini**

**150 g di cioccolato fondente**

**150 g di burro**

**100 g di zucchero**

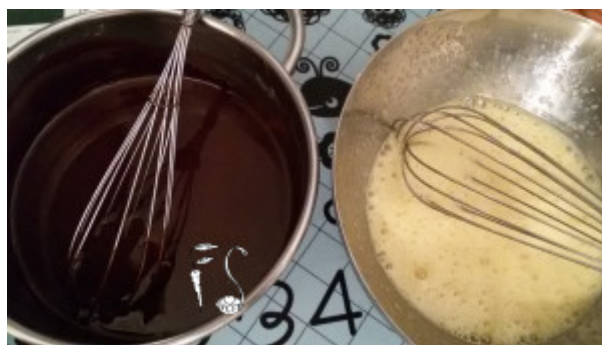
**3 uova intere**

**40 g di farina**

**1 pizzico di sale**

Per prima cosa tagliare il burro a dadini e scioglierlo a fuoco lento in un pentolino. Prima che inizi a bollire spegnere la fiamma e aggiungere il cioccolato fondente a pezzetti. Mescolare fino al completo scioglimento del cioccolato e lasciar raffreddare qualche minuto.

In un altro recipiente lavorare con una frusta a mano le uova con lo zucchero e un pizzico di sale.



Mescolare il composto con le uova al cioccolato e aggiungere la farina setacciata.



Amalgamare bene e con un mixer lavorare velocemente il composto per dare brillantezza al cioccolato. Muovere il mixer in senso circolare e non dall'alto al basso, altrimenti l'impasto prende aria.

Suddividere il composto in dei pirottini di alluminio precedentemente imburattati e infarinati.



Congelare e conservare in congelatore fino al momento della cottura.

Cuocere in forno caldo a 200° per 12 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

# Cookies



Uno tira l'altro, i cookies sono dei biscotti al cioccolato, ottimi per la colazione o la merenda. Velocissimi da preparare e altrettanto veloci da spazzolare, non farete in tempo a sfornarli che saranno già finiti.

## Ingredienti per 12 cookies

230 g di farina 00

110 g di burro

100 g di zucchero di canna

1 uovo

$\frac{1}{2}$  bustina di lievito

1 pizzico di sale

125 g di cioccolato (gocce o pezzettoni)

Setacciare la farina con il lievito, aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale.

Aggiungere l'uovo e il burro freddo. Lavorare e amalgamare bene il composto.

Nel frattempo tagliare il cioccolato a pezzetti e unire all'impasto, in alternativa o in aggiunta per i più golosi usare le gocce di cioccolato fondente.

Lavorare qualche minuto e formare una palla. Avvolgerla nella carta trasparente e lasciarla riposare in frigo per 1 h.

Prendere piccole porzioni di impasto, lavorarle con le mani in modo da formare delle palline e schiacciarle sulla placca del forno.

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



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

[Crostata di frutta integrale  
al profumo di arancia](#)



Eccoci nuovamente all' appuntamento con la nostra rubrica l'Angolo degli Ospiti, con un dolce presentato dalla nostra amica Katia che ci propone la crostata di frutta integrale al profumo di arancia.

Una ricetta deliziosa e molto profumata, ma allo stesso tempo meno calorica di una classica crostata...beh che dire se avete voglia di una crostata ma pensate che sia troppo "cicciosa" questa fa al caso vostro.

## **Ingredienti**

### **Per la frolla**

250 g di farina di integrale

100 g di zucchero di canna

60 ml di olio

100 ml di yogurt bianco o greco

1 pizzico di curcuma (opzionale per dare colore)

8 g di lievito per dolci o di cremor tartaro

Scorza grattugiata di limone non trattato

### **Per la crema pasticcera al profumo d'arancia**

2 uova

100 g zucchero

75 g farina o fecola

$\frac{1}{2}$  l latte

scorza di arancia

### **Per la decorazione**

Frutta a piacere

## Gel per torte

### Preparazione base della frolla

In una ciotola riunire tutti gli ingredienti secchi, mescolarli e unire l'olio e lo yogurt. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una palla compatta.

La pasta può essere utilizzata subito oppure la si può avvolgere in un foglio di pellicola trasparente e conservare per 3-4 giorni in frigo.

Stendere la sfoglia in una teglia antiaderente o cosparsa con olio e farina, facendo attenzione a fare i bordi belli alti e marcando l'angolo tra la base e il bordo, perché in cottura tenderà a gonfiarsi.

Mettere in forno a 180 gradi per circa 15 min. Una volta cotta far raffreddare la base.

### Preparazione della crema

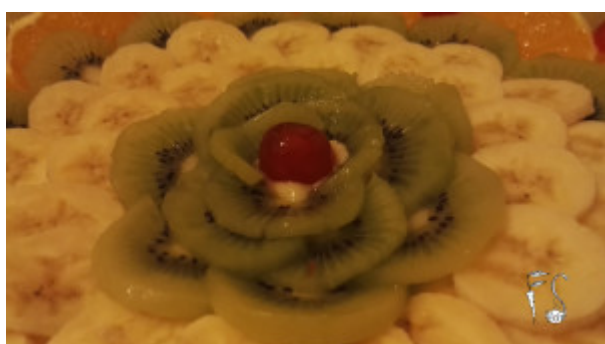
Mescolare bene con la frusta i tuorli e lo zucchero fino ad ottenere una crema di colore chiaro, unire la farina e il latte freddo e la scorza di arancia. Mettere sul fuoco basso e mescolare finché la crema si addensa. Far raffreddare.

### Composizione della crostata

Versare la crema sopra la crostata, tagliare e disporre la frutta sopra la crema.



Preparare il gel per torte e, una volta intiepidito, versarlo sulla frutta facendo attenzione che tutta la frutta venga coperta.



Ringraziamo Katia per aver partecipato alla nostra rubrica e l'aspettiamo per un'altra deliziosa ricetta. E voi cosa aspettate? Inviateci la vostra ricetta!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Vedi altre ricette dell'Angolo degli Ospiti](#)

---

[\*\*Torta al cioccolato senza uova\*\*](#)



Chi l'ha detto che senza uova i dolci non si possono fare? Dopo l'esperimento della [torta vegana al cioccolato](#), oggi vi proponiamo una torta al cioccolato senza uova, soffice, leggera e profumata. Ottima per la prima colazione o per una gustosa merenda. Ecco a voi la ricetta.

### Ingredienti

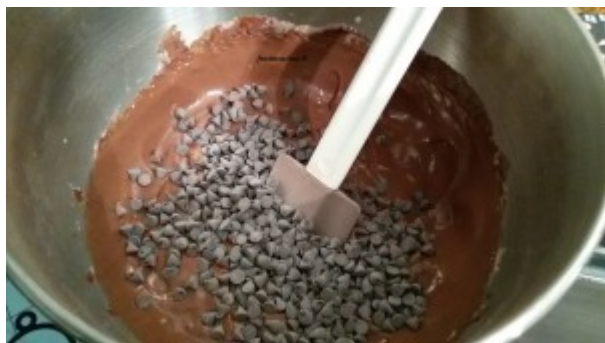
250 g di farina  
75 g di cacao amaro in polvere  
70 g di zucchero di canna  
50 g di olio di semi di arachide  
400 g di latte  
1 bustina di lievito  
gocce di cioccolato qb

Per prima cosa setacciare la farina, il cacao e il lievito. Aggiungere lo zucchero di canna e mescolare bene.



Aggiungere il latte e l'olio e impastare a mano o con

un'impastatrice con gancio a foglia, sciogliendo tutti i grumi. Se l'impasto non è liscio, frullare qualche secondo con un minipimmer, ruotando delicatamente in senso orario. Non alzare ed abbassare il minipimmer altrimenti l'impasto prende aria. Aggiungere le gocce di cioccolato e mescolare delicatamente.



Versare l'impasto in una tortiera foderata con carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 25/30 minuti. Prima di togliere la torta dal forno, fare la prova dello stecchino.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

---

# Tortine di carote



Le tortine di carote sono dei dolcetti ottimi per la prima colazione, molto leggeri, sani e gustosi. Utilizzando lo stesso impasto, ma variando le dosi, si può realizzare anche una torta.

## Ingredienti per 12 tortine

150 g di carote

2 uova

60 g di zucchero di canna

150 g di farina

25 g di farina di mandorle

45 g di olio di semi di arachide

1/2 bustina di lievito

Per prima cosa sbucciare le carote e con l'aiuto di una grattugia tritarle finemente. Lasciare le carote in uno scolapasta affinché perdano un po' del loro liquido. Nel frattempo, in una ciotola, montare le uova con lo zucchero di canna, fino ad ottenere un impasto spumoso e leggero. In un'altra ciotola setacciare la farina con il lievito.



**Strizzare bene le carote e aggiungerle nella farina e un po' alla volta aggiungere le uova montate, mescolando dal basso verso l'alto. Quando il composto è ben amalgamato, aggiungere l'olio di semi.**



**Versare l'impasto nei pirottini e cuocere in forno ventilato a 175°C per circa 25 minuti.**



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)