

Torta con le mandorle



Pasqua si avvicina e oggi vi proponiamo la torta con le mandorle che ricorda molto il sapore della colomba pasquale, un dolce profumato e soffice, ottimo per la colazione.

Nell'impasto viene utilizzato lo yogurt e il vasetto diventa il misurino per tutti gli altri ingredienti.

Ingredienti

1 vasetto di yogurt
2 vasetti di zucchero
1 vasetto di olio di semi di arachide
4,5 vasetti di farina
1 bustina di lievito per dolci
4 uova
gocce di cioccolato fondente
1 fialetta di aroma di mandorla amara
1 fialetta di aroma di arancio
1 fialetta di aroma di limone

per guarnire

mandorle intere non spellate
granella di zucchero o zucchero di canna

Montare le uova con lo zucchero con l'aiuto delle fruste elettriche o di un'impastatrice. Aggiungere lo

yogurt, l'olio, la farina setacciata con il lievito e continuare a lavorare.

Aggiungere gli aromi e per ultimo le gocce di cioccolato.

Versare l'impasto in una teglia oppure nei pirottini per fare delle mini tortine, guarnire con le mandorle intere e la granella di zucchero o in alternativa lo zucchero di canna.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Biscotti con i corn flakes](#)



I biscotti con i corn flakes sono dei deliziosi biscotti croccanti e morbidi al tempo stesso, dal sapore gentile e delicato. Sono molto facili e veloci da preparare, anche se devo fare una confessione, non so perché ma i miei non vengono mai buoni come quelli di mia mamma, ho provato a farli con la sua supervisione e utilizzando anche il suo forno...ma non ha funzionato.

Che ci sia un ingrediente segreto? Forse l'amore e la passione che ci mette soprattutto quando li fa per noi!

Ingredienti per circa 30 biscotti

100 g di burro a temperatura ambiente

130 g di zucchero

2 uova intere

100 g di farina

100 g di fecola di patate

$\frac{1}{2}$ bustina (8 g) di lievito per dolci

1 pizzico di sale

gocce di cioccolato fondente

cornflakes

Lavorare il burro con lo zucchero con le fruste elettriche fino ad ottenere un impasto morbido e spumoso. Aggiungere le uova intere continuando a lavorare.

Aggiungere la farina setacciata con la fecola e il lievito e un pizzico di sale. Per ultimo aggiungere le

gocce di cioccolato fondente.



Mettere i cornflakes in una scodella, prendere con l'aiuto di un cucchiaio un po' di impasto, rotolarlo nei cornflakes in modo che questi si attacchino intorno alla superficie e formare delle piccole palline.



Adagiare sulla placca del forno foderata con carta e cuocere a 180 ° per circa 15/20 minuti. Lasciar raffreddare e cospargere di zucchero a velo.



Biscottini dal gusto delicato croccanti all'esterno ma dal cuore morbido e soffice buoni per la colazione o di accompagnamento al caffè dopo pranzo e perché no, anche per il tè del pomeriggio!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Torta ai mirtilli



Il titolo della ricetta non è molto esaustivo, ma è quello riportato nel ricettario di mia nonna e l'ho mantenuto invariato.

Questa torta è il "cavallo di battaglia" di mia nonna! Chiunque l'abbia assaggiata almeno una volta ha voluto

poi la ricetta! E' perfetta per colazione, ma per me è buona sempre! Per chi volesse provarla, ecco come si fa.

Ingredienti

200 g di biscotti secchi

4 uova

100 g di burro fuso

200 g di mascarpone

200 g di ricotta

100 g di zucchero

2 buste di vanillina

succo di 1/2 limone

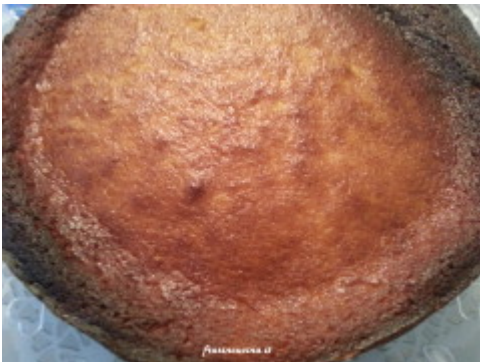
marmellata di mirtilli



Frullate i biscotti secchi nel frullatore. Aggiungete il burro fuso e un uovo intero e frullate insieme ai biscotti. Con il composto ottenuto foderate il fondo di uno stampo per torte da 24 cm di diametro, precedentemente imburrato. Distribuite il composto sul fondo in maniera uniforme e create così la base della torta. Potete livellare la base con un batticarne.



Separate i tuorli dagli albumi delle tre uova rimaste. Montate gli albumi a parte, per montarli meglio potete aggiungere un pizzico di sale. Aggiungete poi lo zucchero e i tuorli e continuate a mescolare con la frusta ad alta velocità. Aggiungete poi la ricotta, il mascarpone, la vanillina e il succo di limone. Mescolate velocemente con la frusta fino ad ottenere un composto molto cremoso. Versate la crema sulla base precedentemente preparata, livellate e infornate in forno già caldo a 180°C per almeno 45 minuti. Controllate la cottura della torta: deve essere ben cotta e ben dorata.



Quando la torta sarà ben cotta, toglietela dal forno e lasciatela raffreddare. Solo quando si sarà completamente raffreddata spalmate sulla superficie la marmellata di mirtilli, lasciando un piccolo bordo esterno.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Cellitti di San Biagio



Il 3 febbraio a Veroli si onora San Biagio, santo protettore della gola. Durante la giornata, tutti i fedeli del paese si recano nella Cattedrale di Sant'Andrea per farsi ungere la gola con l'olio benedetto.

In occasione della festa le massaie verolane preparano i Cellitti di San Biagio, dei biscotti a forma di uccelli (i "cellitti" in dialetto ciociario), molto semplici e facili da realizzare.

In ricordo di questa tradizione con cui sono cresciuta, anche io oggi ho preparato i Cellitti, ottimi per la colazione o per una gustosa merenda.

Ingredienti

500 g di farina 00

230 g di zucchero

3 uova

1/2 bicchiere di olio di semi di arachide
1 bustina di lievito per dolci
latte qb
scorza di 1 limone non trattato

Preparazione

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, le uova, l'olio, la scorza del limone grattugiata e il lievito sciolto in un dito di latte.

Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Staccare piccole porzioni di pasta e lavorarle fino a formare dei cilindri. Adagiare sulla placca da forno, rigare la parte alta con una forchetta, spennellare con il latte e cospargere con un pò di zucchero. Per dare la classica forma di cellitto, premere al centro e schiacciare con le dita.

Cuocere in forno ventilato a 180°C per 15/20 minuti.

In questa versione ho utilizzato lo zucchero di canna e ho ridotto la quantità (circa 150 g), ma potete regolare la dose a seconda dei vostri gusti.

I veri cellitti sono leggermente più piccoli, questi sono un pò più grandi ma ottimi da inzuppare.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[Mini brioches al Savor](#)



L'ho riscoperto ad una sagra di paese a Sogliano sul Rubicone: il [Savor](#). Lo avevo quasi dimenticato perché non solo al giorno d'oggi si usa poco, ma purtroppo non viene fatto quasi più, dati i suoi lunghissimi tempi di preparazione. Il Savor è un tipo di marmellata che deriva direttamente dalla Saba. E' buonissimo anche da spalmare semplicemente su fette biscottate o cracker, oppure da mangiare insieme ai biscotti. Io l'ho voluto utilizzare come ripieno di gustosissime mini brioche di pasta sfoglia.

Ingredienti

250 g di farina 00

250 g di burro

sale

Savor

Preparazione

Prima di tutto bisogna preparare la pasta sfoglia.

Setacciate la farina, disponetela a fontana, versate al centro 10/20 ml di acqua e un pizzico di sale. Amalgamate fino ad ottenere una pasta liscia. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare in frigorifero per 30 minuti. Infarinare leggermente la

spianatoia o il piano di lavoro e stendete la pasta in un quadrato di circa 20×20 cm. Disponete il burro morbido tra due fogli di carta da forno e stendetelo in un quadrato più piccolo di quello ottenuto con la pasta. Disponete il quadrato di burro al centro del quadrato di pasta. Piegate la pasta in quattro, avvicinando al centro prima due lati opposti e poi gli altri due. Fatela riposare in frigo 30 minuti, stendetela poi in un rettangolo di circa 60×20 cm e piegatelo in tre parti. Girate il rettangolo di 90° e stendete nuovamente la pasta fino a riottenere le stesse misure di prima. Piegate di nuovo la pasta in tre parti e fatela riposare 30 minuti in frigorifero. Ripetete quest'ultimo passaggio per altre quattro volte, in modo da fare complessivamente sei giri. Infine, stendetela di forma rettangolare.

Le quantità di ingredienti indicate consentono di ottenere circa 450 g di pasta sfoglia.

Tagliate a metà il rettangolo di pasta sfoglia dal lato più corto, ottenendo in questo modo due rettangoli lunghi come il primo ma la metà più stretti. Da ciascuna striscia di pasta sfoglia ricavate dei triangoli.

Spolverate la superficie di ciascun triangolo con zucchero di canna e al centro disponete una noce di savor (circa un cucchiaino). Iniziate ad arrotolare il triangolo dalla base alla punta e disponete le mini brioches così ottenute su una teglia.



Cuocete in forno caldo a 180° per 10/15 minuti.



Se desiderate che le mini brioche risultino più dorate all'esterno, prima di infornare spennellatele con tuorlo d'uovo.

Le brioche saranno più o meno grandi a seconda delle dimensioni del rettangolo ottenuto e dei triangoli che avrete ricavato.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Cestini di frolla alla crema



Ecco una variante dei [cestini di pasta frolla alla crema di nocciola e pistacchio](#) che avete già visto. Se vi avanza della pasta frolla e magari non avete utilizzato tutta la granella di pistacchio, potete preparare la crema pasticcera e farcire altri cestini di frolla.

Ingredienti per la crema pasticcera

250 ml di latte

60 g di zucchero

2 tuorli

20 g di farina

1 limone non trattato

Preparazione della crema

Lavate il limone e prelevate due strisce di scorza. Scaldate il latte in una casseruola con le scorze di limone. Riunite in una ciotola i tuorli con lo zucchero e montateli con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite la farina con una spatola e mescolate. Versate a filo sul composto il latte caldo filtrandolo con un colino e mescolate. In questo modo

eliminaréte le scorze. Versate l'insieme ottenuto nella casseruola e cuocete la crema su fiamma bassa, mescolando in continuazione, per circa 10 minuti, o comunque finché non si è addensata e non avrete ottenuto la consistenza che preferite. Lasciate raffreddare la crema a temperatura ambiente e poi mettetela in frigorifero.

Nel frattempo preparate i [cestini di pasta frolla](#) negli appositi stampi.



Una volta che i cestini saranno pronti e si saranno raffreddati, riempiteli con la crema pasticcera.

Potete poi decorarli con la granello di pistacchio o con pezzettini di arancia.



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri dolci](#)

Cestini di frolla con crema di nocciola e pistacchio



Velocissimi da preparare e soprattutto molto versatili. I cestini di pasta frolla si prestano a tante gustosissime varianti. Cominciamo con la crema di nocciola e granello di pistacchio.

Ingredienti

200 g di farina
100 g di zucchero
100 g di burro
2 tuorli
1 pizzico di sale
crema di nocciola
1 manciata di pistacchi sgusciati

Preparazione

Cominciamo con la preparazione della pasta frolla. Con le quantità indicate sopra per gli ingredienti si ottengono circa 450 g di impasto per la frolla, che sono senz'altro eccessivi per la preparazione dei 12 cestini che vedete in foto, ma potete usare la pasta frolla che vi rimane per preparare altri cestini in altre [varianti](#) oppure congelarla e utilizzarla in un'altra occasione.

Setacciate la farina, disponetela a fontana sulla spianatoia o sul piano di lavoro, unite al centro il burro freddo tagliato a dadini e amalgamatelo rapidamente alla farina con la punta delle dita. Sfregatelo poi tra i palmi delle mani fino ad ottenere un composto a briciole. Unite i tuorli e lavorate l'impasto rapidamente fino ad arrivare ad una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Stendetela col mattarello in una sfoglia di circa 3 mm di spessore.

Una volta preparata la pasta frolla aiutandovi con un coppa pasta tagliate dei cerchi di pasta e disponeteli negli appositi stampi per fare i cestini di frolla. Bucherellate la base dei cestini con una forchetta, in modo tale che la pasta non gonfi durante la cottura. Per evitare che la pasta frolla si deformi in cottura,

inoltre, mettete gli stampi in frigorifero per 10 minuti (o ancor meglio 5 minuti in freezer) e poi infornate in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Quando i cestini di frolla saranno belli dorati, togliete dal forno, lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo mettete i pistacchi nel mixer e tritateli grossolanamente fino ad ottenere una granella di pistacchi. Una volta che i cestini di frolla si saranno raffreddati, toglieteli dagli stampi, riempiteli di crema di nocciola e spolverateli con la granella di pistacchi.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

[**“Zuccarini”...ciambelline al
vino ciocciare**](#)



Gli “zuccarini”, ciambelline al vino ciociare, sono dei piccoli dolci semplici e genuini, velocissimi da preparare, tipici della Ciociaria.

Ingredienti

500 g farina 00

1 bicchiere di zucchero (meglio se di canna)

1 bicchiere di olio di semi di arachide

1 bicchiere di vino bianco (o rosso per dare un tocco di colore)

semi di anice qb

Preparazione

Setacciare la farina, aggiungere lo zucchero, il vino, l'olio e i semi di anice.



Lavorare fino ad ottenere un impasto morbido .



Lasciar riposare qualche minuto e nel frattempo in due recipienti separati mettere un po' di vino e un po' di zucchero.

Stendere sulla spianatoia piccole porzioni di impasto, creare un cordoncino e chiudere a formare una ciambella, sovrapponendo i due lembi. Inzuppare un lato prima nel vino e poi nello zucchero e adagiare (con il lato zuccherato in alto) sulla teglia del forno.

Il numero di ciambelline dipende dallo spessore che può essere più o meno grande, in base ai gusti personali.

Cuocere in forno ventilato a 180° per circa 20 minuti.

Sono ottime da inzuppare nel vino e deliziose nel caffè!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Ferrero Rocher al pistacchio



I Ferrero Rocher, quelli originali, piacciono a tutti. Magari non sono i preferiti di tutti, ma quando te ne offrono uno, generalmente nel periodo di Natale, non dici mai di no! Ho pensato quindi di provare a farli a casa ma con una variante: col pistacchio. Cioccolato e pistacchio è uno degli accostamenti che amo di più!

Ingredienti per 24 cioccolatini

150 g di wafer

75 g di nocciole tritate

75 g di pistacchio tritato

24 nocciole intere

200 g di nutella o crema di nocciola

150 g di cioccolato fondente al pistacchio

Passate al mixer i wafer, i 75 g di nocciole e i 75 g di pistacchio e mettete la granella così ottenuta in una ciotola. Aggiungete la nutella (o crema di nocciole) e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. La nutella non deve essere in quantità eccessive altrimenti sarà poi troppo difficile da lavorare. Mettete il composto in frigorifero per una mezz'ora circa. Dopodiché, quando il composto si sarà solidificato un po', iniziate a creare le palline mettendo al centro una nocciola intera e ruotando la pallina tra i palmi delle mani. Il numero di palline

che otterrete dipenderà da quanto grandi le fate, indicativamente con le quantità sopra riportate si ottengono circa 24 cioccolatini. Mettete di nuovo le palline in frigorifero per almeno un'altra mezz'ora, o anche qualcosa in più. Fate bollire un pentolino di acqua e mettete a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente al pistacchio. Quando tutto il cioccolato sarà fuso, togliete dal frigorifero le palline e passatele nel cioccolato fuso fino a ricoprirle interamente. Ripetete il procedimento per ogni pallina e poi mettete i cioccolatini a riposare. L'ideale sarebbe posizionarli su una griglia con sotto carta da forno, altrimenti il cioccolato risolidifica e i cioccolatini si attaccheranno al piatto o al supporto su cui li avrete posizionati. Lasciate che i cioccolatini raggiungano la temperatura ambiente, dopodiché riponeteli in frigorifero. Quando si saranno raffreddati, metteteli all'interno di pirottini per cioccolatini o dolcetti e lasciateli di nuovo in frigorifero (vanno tolti dal frigorifero solo al momento di servirli).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi altro in Menu di Natale](#)

[Vedi tutte le ricette](#)