

Cheesecake alle fragole



Il cheesecake alle fragole è un dolce fresco e profumato, ottimo per concludere una cena estiva. In questa versione il cheesecake è fatto con una crema di uova e formaggio e prevede la cottura nel forno. La preparazione è suddivisa in tre passaggi: base, crema e copertura di fragole.

Ingredienti

per la base

200 g di biscotti al burro (tipo Digestive)
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di zucchero

per la crema

250 g di ricotta
250 g di formaggio fresco Philadelphia
200 g di zucchero
4 uova

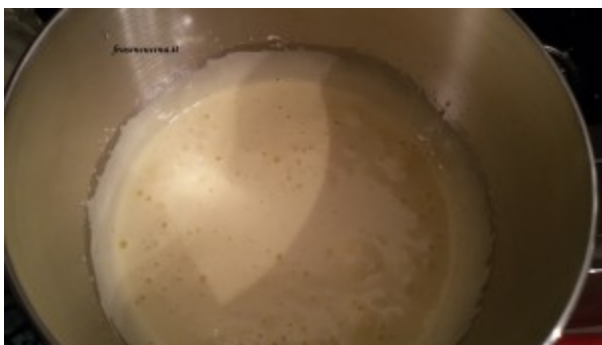
per la copertura

250 g di fragole
succo di 1 limone
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di fecola di patate

Per prima cosa preparare la base: frullare i biscotti fino ad ottenere una farina, aggiungere il burro fuso e lo zucchero e lavorare bene l'impasto con le mani. Ricoprire il fondo della teglia con un foglio di carta da forno, adagiare la farina di biscotti e con le mani premere bene fino a creare una base compatta. Lasciar riposare in frigo.



Iniziare ora la preparazione della crema. Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema densa. Da parte setacciare la ricotta e lavorarla con il formaggio. Aggiungere la crema ottenuta alle uova e amalgamare bene dal basso verso l'alto per non sgonfiare l'impasto.



Versare la crema ottenuta sulla base di biscotti ed infornare a 160° per circa un'ora.



Verificare la cottura, l'impasto deve compattarsi, se necessario cuocere ancora qualche minuto.

Mentre il cheesecake cuoce nel forno, preparare la crema di fragole. Lavare le fragole e tagliarle a tocchetti. Lasciare qualche fragola per la decorazione. Mettere le fragole in un pentolino, con il succo di limone e lo zucchero. Cuocere a fiamma bassa per circa 5 minuti. Aggiungere un cucchiaino di fecola di patate e cuocere ancora qualche minuto. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullare la crema, passarla in un colino e lasciarla raffreddare.



Quando il cheesecake è cotto, togliere dal forno e lasciar raffreddare. Aggiungere la crema di fragole e lasciar riposare in frigo almeno due ore.

Prima di servirlo decorare con le fragole tagliate a fettine.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Ciambellone soffice



Il ciambellone soffice è per tutti il simbolo della colazione in famiglia, della merenda dei bambini e della assoluta semplicità. Quella torta che tutti possono provare a preparare e oggi FraSi in cucina vi propone una variante senza burro e senza latte.

Ingredienti

250 g di farina per dolci

230 g di zucchero

130 ml di acqua

130 ml di olio di semi

1 bustina di lievito per dolci
3 uova
zucchero a velo

In una ciotola sbattete le uova intere con lo zucchero. Frullate con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso. Aggiungete poco alla volta l'olio e l'acqua (a temperatura ambiente) e amalgamate bene. Otterrete un composto molto liquido, che andrete ad addensare aggiungendo piano piano la farina e il lievito setacciati.

Per migliorare la lievitazione potete aggiungere un pizzico di sale.

Rivestite di carta da forno una teglia da 24 cm di diametro (io ho usato un 26 ma il 24 è meglio perché otterrete una ciambella più alta). Imburrate e infarinate il bordo della teglia (in alternativa a burro e farina potete usare olio e zucchero).



Preriscaldate il forno (statico) a 170°C. Versate il composto nella teglia e infornate per circa 45 minuti. Sfornate quando il ciambellone supera la prova stecchino e lasciate raffreddare a temperatura ambiente prima di togliere la ciambella dallo stampo.



Spolverate con zucchero a velo.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Muffin vegani al pistacchio](#)



I muffin vegani al pistacchio sono una variante leggera ma gustosa per la vostra colazione. La ricetta è

semplicissima, provare per credere!

Ingredienti per 12 muffin

180 g di farina integrale

60 g di farina di riso

120 g di zucchero di canna grezzo

1 bustina di cremortartaro

200 ml di acqua

60 ml di olio di semi di arachide

succo di un lime

scorza di mezzo lime

80 g di granella di pistacchi

In una ciotola mescolate prima gli ingredienti solidi: farina integrale, farina di riso, zucchero e lievito.

Aggiungete poi gli ingredienti liquidi, quindi acqua e olio di semi di arachide. Lavorate con una spatola in maniera grossolana, senza usare fruste elettriche. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo, aggiungete il succo di un lime, grattugiate la scorza di mezzo lime e infine la granella di pistacchi.

Mescolate e amalgamate bene il tutto.

In uno stampo per muffin mettete i pirottini di carta e riempiteli per 2/3 con il composto preparato.



Preriscaldate il forno a circa 180°C e infornate i muffin in forno caldo per circa 15 minuti.

Non otterrete una grandissima lievitazione, non avendo usato l'uovo, ma quando i muffin sono dorati sfornateli

e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente.



E buona colazione!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Pastiera



Da Roma in giù la Pastiera è il dolce tipico delle feste pasquali e anche io quest'anno ho voluto conservare questa tradizione... ecco a voi la ricetta e Buona Pasqua a tutti!!!

Ingredienti per 4 pastiere diametro 22cm

per la pasta frolla

250 g di burro (180 burro + 70 g strutto)

500 g di farina 00

2 uova intere

2 tuorli

200 g di zucchero

per il ripieno

500 g di grano precotto

400 g di latte

700 g di ricotta

500 g di zucchero

4 uova intere

4 tuorli

60 g di burro

2 fiale di aroma fiori di arancio

1 limone grattugiato

cedro candito

1 cucchiaino di cannella

2 bustine di vanillina

a piacere gocce di cioccolato fondente

Per prima cosa impastare la frolla: con l'aiuto di un'impastatrice lavorare la farina setacciata, il burro e lo strutto a temperatura ambiente tagliato in piccoli pezzi, le uova e lo zucchero. Lavorare velocemente e formare una palla. Lasciar riposare in frigo almeno 1 ora o ancora meglio una notte intera.

Passare poi alla preparazione del ripieno. Versare in un pentola il grano precotto, il latte, il burro e la buccia grattugiata di un limone. Far bollire e cuocere fino a che non diventa una crema densa.

Lasciar intiepidire.

Considerando che il procedimento è abbastanza lungo se avete la possibilità, avvantaggiatevi la sera precedente con la cottura del grano e la pasta frolla.



Nel frattempo montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un impasto spumoso, aggiungere la ricotta setacciata, mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungere la vanillina, un cucchiaino di cannella in polvere e l'aroma di fiori di arancio.





Non appena il grano è freddo aggiungerlo alla crema. Aggiungere il cedro candito e/o a piacere delle gocce di cioccolato fondente.

Stendere la pasta frolla e ricoprire una tortiera precedentemente imburrata e infarinata. Riempire con la crema e decorare con le strisce posizionate in diagonale.



Per le dosi utilizzate la frolla non è sufficiente per fare tutte le strisce, ma anziché impastarne un'altra dose potete lasciare una pastiera senza e farla in modo alternativo!

Cuocere in forno ventilato a 170° per almeno 50 minuti. Se necessario coprire la superficie con un foglio di alluminio e continuare la cottura per altri 10 minuti.

Il tempo di cottura dipende da quanto è alta la pastiera e quindi dalla quantità di ripieno che versate. In questo caso sono stati necessari circa 60 minuti.

Ecco qui il risultato, nelle tre versioni: una senza le strisce (da servire magari con una spolverata di zucchero a velo) una con le strisce e una e arricchita anche con gocce di cioccolato.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altro nel menu di Pasqua](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Torta soffice all'arancia](#)



La torta soffice all'arancia è buonissima a colazione, è anche leggera come merenda in ufficio. Io una fetta me la porto sempre, è l'ideale quando finisci le energie.

Ingredienti per la pasta frolla

**300 g di farina
150 g di burro
150 g di zucchero
2 tuorli
1 pizzico di sale**

Ingredienti per il ripieno

**marmellata di arance
4 uova
200 g di zucchero
170 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
buccia grattugiata di 1 arancia e di 1 limone non
trattato
2 dl di succo d'arancia
60 g di olio
1 cucchiaino di succo di limone
zucchero a velo
fettine di arance (per decorare)**



Per prima cosa bisogna preparare la pasta frolla.

Setacciate la farina, disponetela a fontana sulla spianatoia o sul piano di lavoro, unite al centro il burro freddo (da frigorifero) tagliato a dadini e amalgamatelo rapidamente alla farina con le mani. Sfregatelo poi tra i palmi delle mani fino ad ottenere

un composto a briciole. Unite i tuorli e lavorate rapidamente l'impasto fino ad avere una pasta liscia e morbida. Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero. Dopodiché stendetela in una sfoglia di spessore di circa 3 mm. Con il disco ottenuto foderate uno stampo per crostate di 26 cm di diametro. Se usate uno stampo in silicone non è necessario né imburrare né infarinare, altrimenti imburrate e infarinate lo stampo. Bucherellate la pasta con una forchetta. Coprite il fondo della pasta frolla con uno strato non troppo spesso di marmellata di arance e mettete a riposare in frigorifero.

Mentre la pasta riposa in frigorifero, preparate il ripieno. Grattugiate le scorze dell'arancia e del limone. In una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la farina setacciata e il lievito, il succo d'arancia, l'olio e le bucce grattugiate di arancia e limone. Montate gli albumi a neve con un cucchiaino di succo di limone e uniteli al composto. Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo e morbido (non deve essere eccessivamente liquido).

Versate il composto all'interno della pasta frolla con la marmellata e cuocete in forno caldo a 180°C per circa 45 minuti.



Togliete la torta dal forno, lasciatela raffreddare a

temperatura ambiente. Una volta raffreddata cospargetela con lo zucchero a velo e decoratela al centro con delle fettine di arancia.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)

Mezzelune ripiene di marmellata



Con FraSincucina non è colazione senza un dolcino fatto in casa.

Oggi vi proponiamo delle mezzelune fatte con una base di pastafrolla montata e ripieno di marmellata ai mirtilli.

Ingredienti

1 uovo

70g di burro

80 g di zucchero di canna

220 g di farina (120 g integrale, 50 g 00)

1 cucchiaino dilievito

marmellata di mirtilli/marmellata di albicocche

Montare le uova con lo zucchero e non appena il composto risulta spumoso, aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Quando gli ingredienti sono ben amalgamati, aggiungere la farina e il lievito. Lavorare velocemente e lasciar riposare in frigo la pasta ricoperta dalla pellicola trasparente per almeno 30 minuti.

Stendere la pasta con un mattarello e con l'aiuto di un coppapasta ritagliare dei dischi.



Adagiare i dischi sulla placca del forno precedentemente coperta con un foglio di carta forno. Mettere su ogni disco un cucchiaino di marmellata e ripiegare delicatamente facendo attenzione a non romperlo. Con le dita premere i bordi fino a sigillarli.

Oltre alla mezzelune si possono realizzare anche biscotti tondi, sovrapponendo due dischi e in base al vostro gusto potete utilizzare altre marmellate.

Cuocere in forno ventilato a 175° per circa 20 minuti.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Tartufini al cioccolato



Simpatici, colorati, sfiziosi, i tartufini al cioccolato sono perfetti come dolcetto di accompagnamento al caffè ...e soprattutto sono piccoli...quindi se ne possono mangiare anche più di uno alla volta senza troppi sensi di colpa.

Ingredienti per 40 tartufi (circa)

150 g di panna

250 g di cioccolato fondente

per la copertura

2 cucchiaini di cocco

2 cucchiaini di granella di nocciole

2 cucchiaini di granella di pistacchi

2 cucchiaini di cacao

2 cucchiaini di praline al cioccolato

Per prima cosa preparare la ganache di cioccolato.

Tagliare il cioccolato fondente a scaglie, scaldare la panna in un pentolino e non appena raggiunge il bollore, toglierla dal fuoco e aggiungere le scaglie di cioccolato, mescolando con una frusta fino al completo scioglimento. Trasferire la ganache in una ciotola e lasciarla raffreddare, mescolando di tanto in tanto.



Quando il composto sarà freddo, ma non troppo denso, mescolare con le fruste elettriche per dare maggiore lucidità al cioccolato.



Con l'aiuto di due cucchiaini, prelevare piccole porzioni di impasto e adagiarle su una teglia foderata con carta da forno.

Lasciar riposare in frigo per almeno un'ora.

Nel frattempo preparare le varie coperture in delle ciotoline e distribuire sul tavolo i pirottini di carta.



Non appena l'impasto è rassodato, con le mani bagnate prendere ciascun tartufo, lavorandolo fino ad ottenere una pallina. Rotolare la pallina nella copertura e adagiarla nel pirottino.

Conservare in frigo i tartufini fino al momento di servirli.



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

[Vedi tutte le Ricette](#)

Mini zuccotti gelato



I mini zuccotti gelato sono dei piccoli dessert monoporzione velocissimi da preparare. Io ne faccio sempre qualcuno in anticipo e li conservo in congelatore in modo da avere sempre qualcosa di pronto per ogni occasione.

Potete personalizzarli a vostro piacimento, in questa versione i sapori ricordano quelli del tiramisù.

Ingredienti per 4 mini zuccotti

1,5 pacchetto di pavesini

250 g di gelato (stracciatella o affogato al cioccolato)

1 tazzina di caffè lungo

gocce di cioccolato fondente a piacere

cacao amaro

Preparare una tazzina di caffè leggermente lunga e lasciarla raffreddare. Nel frattempo tirare fuori dal congelatore il gelato e lasciarlo ammorbidire.

Preparare i contenitori per gli zuccotti, vanno benissimo anche i pirottini in alluminio. Foderare il contenitore con la pellicola trasparente in modo da facilitare l'estrazione dello zuccotto.



Bagnare i pavesini nel caffè e foderare lo stampino. In una scodella lavorare il gelato con un cucchiaino in modo da formare una crema, aggiungere le gocce di cioccolato e riempire gli stampini.



Coprire con un foglio di carta di alluminio e lasciar riposare in congelatore fino al momento di servirli.

Scongelare 5 minuti prima, rovesciare in un piatto e spolverare con il cacao amaro.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

Muffin al cacao e mandorle (senza uova burro e latte)



Oggi FraSi in cucina vi dà la semplicissima ricetta dei muffin al cacao e mandorle senza uova burro e latte. Un impasto soffice e leggero per dei muffin golosi e perfetti per la colazione. Ecco la ricetta.

Ingredienti per 12 muffin

240 g di farina 00

120 g di zucchero

1 cucchiaino abbondante di cacao amaro

2/3 di bustina di lievito per dolci

200 ml di acqua

60 ml di olio di semi di arachidi o di girasole

50 g di mandorle

Unite gli ingredienti solidi in una ciotola: farina e lievito setacciati, zucchero e cacao amaro. Mescolate bene. Aggiungete poi gli ingredienti liquidi, cioè acqua e olio di semi. Mescolate con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo ma senza lavorare troppo (l'impasto dei muffin, a differenza di quello dei cupcake, va lavorato il meno possibile).

Tritate le mandorle al mixer, non troppo finemente, e aggiungete la granella così ottenuta al composto. Mescolate bene e il composto per i muffin è pronto.



Inserite dei pirottini di carta in uno stampo per 12 muffin e riempiteli di composto per 2/3.

Infornate a 180° C per circa 15 minuti e i vostri soffici muffin saranno pronti (fate comunque sempre la prova dello stecchino).

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

[Castagnole di carnevale](#)



Il carnevale si avvicina e la nonna Anna ed io abbiamo fatto le castagnole, il dolce di carnevale per eccellenza in Romagna.

Si possono fare ripiene oppure no, al forno o fritte.

Io oggi vi scrivo la ricetta originale di mia nonna, castagnole fritte "con la coda".

Ingredienti

500 g di farina

100 g di fecola di patate

1 bustina di lievito per dolci

10 cucchiaini (pieni) di zucchero

4 uova

anice

succo (meglio se spremuta) d'arancia

alchermes

zucchero a velo

Preparazione

In un contenitore mettete la farina, la fecola di patate, lo zucchero, il lievito, le uova e iniziate a mescolare. Aggiungete un po' di anice, spremete circa 3 arance e versate il succo d'arancia nel composto. Mescolate bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Se il composto risulterà troppo duro e difficile da lavorare aggiungete dell'altro succo di arancia, finché non avrete ottenuto un composto omogeneo e morbido, come in foto:



Riempite una pentola per 3/4 di olio e mettetelo sul fornello a scaldare. Quando l'olio sarà bollente potete cominciare a preparare le castagnole da friggere. Per

capire se l'olio ha raggiunto la temperatura giusta, fate la prova del cucchiaino: mettete un cucchiaino di metallo dentro la pentola d'olio, se si formano delle bolle d'olio attorno al cucchiaino la temperatura è sufficientemente alta.

Con un cucchiaino, prendete una piccola quantità di impasto (più piccola di mezzo cucchiaino), con il dito indice dell'altra mano raccoglietelo a formare una pallina e poi aiutandovi col cucchiaino ormai vuoto fate cadere la pallina dentro l'olio bollente. La morbidezza dell'impasto farà sì che, staccandosi dal vostro dito, si formi una piccola coda. Tutta l'operazione dovrà essere fatta piuttosto velocemente per evitare che la pallina d'impasto si deformi.



Formate in questo modo circa 10/12 castagnole, a seconda delle dimensioni della vostra pentola, non di più perché non devono toccarsi mentre friggono. Le castagnole ruoteranno su loro stesse in autonomia, cuocendosi uniformemente. Quando la superficie esterna sarà dorata scolatele su carta assorbente e procedete a formare altre 10/12 castagnole. Per ottenere la doratura sarà sufficiente un minuto. Controllate comunque che l'interno sia cotto a sufficienza: devono risultare soffici all'interno e croccanti fuori.

Mano a mano che scolate su carta assorbente le castagnole pronte, spruzzatele di alchermes. Per far sì

che le castagnole assorbano meglio l'alchermes, cospargetele di un altro po' di zucchero e poi spolveratele di zucchero a velo.

Procedete allo stesso modo finché non avrete finito tutto l'impasto.

L'alchermes farà perdere alle castagnole un po' della loro croccantezza esterna, ammorbidendole. Sono ottime se mangiate subito o al massimo il giorno successivo.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri dolci](#)

[Vedi tutte le ricette](#)