

DOLCI da FORNO

CROSTATA

Pasta frolla

Tempo di preparazione 60 minuti
Dosi per 4-6 persone

grado di difficoltà: semplice

Ingredienti:

400 gr marmellata
250 gr di burro
500 gr di farina tipo 0
150 gr di zucchero
½ bustina di lievito per torte
50 gr di yogurt bianco
1 bustina di vanillina oppure vaniglia naturale
1 limone non trattato con conservanti, grattugiare la scorza.

Preparazione:

Se programmate di preparare questa torta qualche ora prima, allora mettete il burro in una terrina fuori dal frigorifero, così sarà morbido e cremoso quando lo impasterete con la farina, lo zucchero, lo yogurt, la vaniglia e la scorza di limone. Accendere il forno, così che al momento di infornare sarà alla temperatura di 180°- 200°C. Prendete una teglia bassa, imburratela e spolveratela di farina. Stendete la pasta sul tavolo, mettendo una spolveratina di farina per evitare che si attacchi al piano. Arrotolate sul mattarello la pasta che avete steso, questo vi faciliterà, quando srotolerete la sfoglia sulla vostra teglia. Con un coltello tagliare la pasta che esce fuori dai bordi della teglia, mettere la marmellata aiutandovi con un cucchiaio, poi decorare con delle striscioline di pasta. Se preferite potete coprire la marmellata con uno strato di pasta, arrotolandola sempre sul mattarello per facilitarvi nell'operazione di srotolarla per ricoprire la marmellata.

Infornare per circa 30-40 minuti, servire quando è fredda.

TORTA DI COMPLEANNO

Ingredienti:

500 gr di farina 00
300 gr di zucchero
due bustine di lievito per dolci più un pizzico di bicarbonato
500 ml di latte intero
1 bustina di vanillina o 1 cucchiaino di vaniglia
250 gr di burro
200 gr di latte in polvere
300 gr di cioccolato al latte
100 gr di cioccolato fondente
200 ml di panna (anche da cucina UHT)

300 ml d'acqua
60 gr di zucchero per lo sciroppo
Crema pasticcera (vedi ricetta)

Preparazione:

Miscelare la farina, lo zucchero, il latte in polvere, il lievito, il bicarbonato e la vanillina o la vaniglia in una terrina.

Mettere il burro a fondere in un pentolino a fuoco basso.

Quando il burro è sciolto aggiungete il latte freddo.

Fate un buco al centro nella terrina contenente la miscela di farine e zucchero, versate il latte col burro fuso, mescolare con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto cremoso.

Preparare una teglia imburrata e infarinata, versate l'impasto cremoso.

Infornate a 180° C, con forno ben caldo per circa 40 minuti.

Quando la torta è cotta, rovesciatela sopra un vassoio e aspettate che si raffreddi.

In un pentolino fate scaldare 300 ml d'acqua per sciogliere 60 gr di zucchero.

Potete aromatizzare lo sciroppo ottenuto a vostro piacere, con poche gocce d'essenza d'arancio, cedro, limone.....e aspettate che si raffreddi.

Preparare la crema pasticcera, come spiegata nella ricetta "CREMA PASTICCERA", usarla quando è a temperatura ambiente e non calda.

Una volta fredda la torta va tagliata in due parti orizzontalmente, inzuppare con metà dello sciroppo la prima parte, spalmare la crema pasticcera, coprire con la torta rimasta ma capovolta in pratica con la crosta in basso e la parte spugnosa in alto, in modo da poter essere imbevuta con lo sciroppo rimasto.

Mettere 200 ml di panna in un pentolino a scaldare e spezzettare finemente i 400 gr di cioccolato.

Quando la panna è molto calda spegnere il fuoco e aggiungere il cioccolato, mescolare con un cucchiaino di metallo fino ad ottenere una crema omogenea che spalmerete sopra alla torta con una spatola di plastica, cercando di rendere la superficie più uniforme possibile.

Quando il cioccolato si sarà freddato sarà un ottimo supporto per infilarci le candeline del compleanno.

TORTA di FORMAGGIO

Per 8 porzioni:

Ingredienti:

500 gr di ricotta
25 gr d'amido di mais
100 gr di zucchero
100 ml di panna
1 bustina di vanillina o 1 cucchiaino di vaniglia
BUDINO DI CARRUBA (vedi ricetta)

Preparazione:

Mischiare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea.

Ungere con burro una teglia, meglio se di quelle con il bordo a cerniera per poter estrarre la torta con più facilità.

Versare la crema di ricotta, cercando di spianarla con una spatola.

Infornare per 30 minuti, nel forno preriscaldato a 220° C.

Quando la torta è fredda, versarvi sopra la crema di carrube calda, usando soltanto un quarto degli ingredienti della ricetta, quindi usare solo 500 ml di latte.

Potete decorare con granella di nocciole, sopra al budino di carrube ancora caldo.

Servire fredda da frigorifero

TORTA DI ANANAS

Un dolce da forno semplice e gustoso

Tempo di preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

Grado di difficoltà: Semplice

Dosi per 6 persone

Ingredienti:

500 gr farina bianca
250 gr zucchero
200 gr latte in polvere
200 gr burro
600 ml latte
25 gr bicarbonato, oppure una bustina e 1/2 di lievito per dolci
30 gr caramello
1 ananas maturo di medie dimensioni
4 noci sgusciate e tagliate a metà
1 cucchiaino di estratto di vaniglia o 1 bustina di vanillina

Preparazione:

Pulire e tagliare l'ananas a fette di circa 2 cm, con un coltello a punta tagliare la parte centrale d'ogni fetta, perché un po' legnosa; rimarranno le fette con un foro centrale che disporremo sul fondo della teglia imburrata e infarinata. Chiudere i fori delle fette di ananas con le mezze noci e il caramello. In una ciotola unire farina, zucchero, latte in polvere e lievito. Poi aggiungere il burro fuso mescolato col latte freddo (per evitare che il calore del burro rovini il lievito) e amalgamare fino ad ottenere un impasto cremoso e versarlo sopra le fette d'ananas.

Infornare a 180°C per circa 40 minuti.

Quando la torta è cotta rovesciare la teglia sopra un vassoio, le vostre fette di ananas riappariranno in tutta la loro bellezza.

Servire quando è fredda.

TORTA DI CARRUBA E NOCI

Ingredienti:

125 gr di burro a temperatura ambiente
200 gr di formaggio Quark (tipo Filadelfia)
150 gr di zucchero
4 cucchiaini di panna da cucina
½ limone (il succo)
150 gr di noci spezzate grossolanamente
100 ml di latte
250 gr di farina
75 gr di farina di carrube
2 cucchiaini di lievito per dolci
una noce di burro per ungere la tortiera

Preparazione:

In una terrina lavorare assieme il burro, lo zucchero ed il formaggio con l'aiuto di un cucchiaino di legno finché il composto risulta omogeneo e cremoso.

In un piccolo contenitore mescolare la panna da cucina con il succo di limone quindi incorporare anche questi ingredienti e mescolare bene (la cosiddetta "panna acida" è ciò che rende i dolci morbidi e spugnosi anche senza l'uso delle uova).

A parte miscelare le due farine, quella di grano e quella di carrube, assieme al lievito.

Aggiungere all'impasto preparato in precedenza le noci, il latte e le farine con il lievito mescolando con cura ogni volta che si aggiunge un nuovo ingrediente.

Adagiare l'impasto in una tortiera imburrata e cuocere in forno già caldo a 180° per 1 ora.

Sfornare e lasciar riposare il dolce nella tortiera per 15 minuti prima di estrarlo.

BACI DI DAMA

Preparazione per 5 persone

Tempo di esecuzione 1 ora più il tempo di riposo in frigorifero

Ingredienti:

210 gr di farina

90 gr di mandorle sgusciate

90 gr di nocciole pelate e tostate

150 gr di zucchero

150 gr di burro

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

100 gr di cioccolato fondente

Preparazione:

Far ammorbidire il burro a temperatura ambiente.

Nel frattempo mettere 1/4 di litro di acqua in un pentolino e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco ed immergere le mandorle nell'acqua bollente. Dopo un paio di minuti, scolarle e togliere la pellicina che le ricopre. Farle tostare brevemente in forno rigirandole di tanto in tanto, farle raffreddare e tritarle finemente assieme alle nocciole.

Mettere in una terrina il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero, le mandorle e le nocciole tritate, il sale, la vanillina e mescolare bene il tutto con un cucchiaino di legno. Aggiungere la farina setacciata ed impastare velocemente. Mettere l'impasto in una terrina, coprire con un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare in frigorifero per un paio d'ore.

Foderare una teglia dal bordo basso con carta da forno.

Togliere l'impasto dal frigorifero e formare con le mani delle palline di 2cm. Porre le palline d'impasto sulla teglia avendo cura di non metterle troppo vicine.

Far cuocere in forno preriscaldato a 150° per 30 minuti circa. Sforare e porre delicatamente i dolcetti su un vassoio, quindi lasciarli raffreddare completamente.

Spezzettare il cioccolato e lasciarlo sciogliere a bagnomaria in un pentolino. Con un cucchiaino mettere qualche goccia di cioccolato fuso sulla parte piatta di un dolcetto, poi farvi aderire la parte piatta di un altro dolcetto formando così i baci di dama.

FROLLINI

Dosi per 4/5 persone

Ingredienti:

480 gr di farina bianca o integrale setacciata

200 gr di zucchero

280 gr di burro

1 bustina di vanillina

1 cucchiaio di lievito per dolci

1 pizzico di sale

la scorza grattugiata di un limone

latte q.b.

Preparazione:

Mettere in una terrina la farina e il burro tagliato in piccoli pezzi. Con la punta delle dita rompere il burro mescolandolo alla farina finché i due ingredienti sono completamente amalgamati.

Aggiungere lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, la vanillina, il lievito, il sale e poco latte alla volta. Lavorare questo impasto velocemente, coprirlo con della pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora.

Nel frattempo preparare una teglia a bordi bassi foderandola con carta da forno.

Trascorso il tempo necessario, togliere l'impasto dal frigorifero e stenderlo con il mattarello su un piano leggermente infarinato, formando una sfoglia dello spessore di 1/2cm. Ritagliare i biscotti nella forma desiderata e porli sulla teglia preparata in precedenza.

Cuocere in forno già caldo a 180° per 25 minuti, finché i biscotti sono dorati.

Per ottenere tipi diversi di biscotti, si può variare l'impasto base sostituendo la scorza del limone con un altro ingrediente: scorza d'arancia, nocciole tostate e macinate, farina di cocco, semi di sesamo tostate, cacao, spezie...

Un'altra variante consiste nel cospargere i biscotti con granella di zucchero prima della cottura.

Una volta cotti possono essere spolverati con zucchero a velo o possono essere immersi per metà nel cioccolato fuso.

Questo impasto può essere usato anche come base per crostate con frutta fresca o marmellata.

TORTA DELLA NONNA

Ingredienti:

175 gr di burro a temperatura ambiente
200 gr di zucchero
300 gr di farina più altra farina per il piano da lavoro
100 ml di latte
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
una ventina di mandorle sgusciate e pelate
zucchero a velo per spolverare la superficie della torta
crema pasticcera (vedi ricetta)

Preparazione:

In una terrina lavorare il burro e metà dello zucchero con un cucchiaino di legno finché il composto risulta morbido ed omogeneo.
Aggiungere il resto dello zucchero, la farina, la vanillina ed il lievito, infine il latte poco alla volta. Lavorare l'impasto il meno possibile, formare una palla, coprirlo e metterlo in frigorifero per ½ ora. Tirare fuori l'impasto dal frigorifero e dividerlo in due parti uguali poi, con l'aiuto di un matterello, stendere la prima metà d'impasto su un piano da lavoro infarinato fino ad ottenere un cerchio del diametro poco più grande di quello della tortiera. Arrotolare delicatamente il disco ottenuto sul matterello in modo da facilitarne il trasporto quindi srotolarlo in una tortiera tonda con cerniera precedentemente imburata ed infarinata avendo cura di formare dei bordi di impasto alti 2cm. Infornare in forno già caldo a 180° e cuocere per una decina di minuti.
Estrarre la tortiera dal forno, adagiare al centro della base della torta la crema pasticcera fredda e distribuirla fino a 2cm dal bordo con l'aiuto di un cucchiaino.
Con l'altra metà dell'impasto formare un altro disco di pasta e coprire con questo la crema sigillando bene il bordo della torta.
Spennellare delicatamente la superficie con pochissima acqua quindi disporvi le mandorle a raggiera, infornare nuovamente e cuocere per altri 45 minuti.
Aspettare che la torta sia completamente fredda prima di estrarla dalla tortiera.
Adagiare su un vassoio per dolci e spolverare con lo zucchero a velo.

TORTA DIVYA

Torta sbrisolona

Ingredienti:

500 gr di farina tipo 0
200 gr di burro
200 ml di panna
250 gr di zucchero
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci
Alcune gocce di essenza di arancio dolce
200 gr di formaggio spalmabile (ricotta o quark)
400 gr di marmellata

Preparazione:

In una terrina mettere la farina , lo zucchero, il sale e l'essenza d'arancio, aggiungere il burro appena tolto dal frigorifero e grattugiarlo come le carote(dalla parte coi buchi grandi). Delicatamente con le mani (con le dita aperte), girarlo per poco tempo senza impastare, poi aggiungere la panna e mischiare allo stesso modo usando anche i polpastrelli, rendendo il tutto come sbriciolato.

Dividere a metà "l'impasto sbriciolato"
In una ciotola mescolare il formaggio con la marmellata.

Imburrare e infarinare una teglia, disporre metà dell'impasto sbriciolato come base, con l'aiuto di un cucchiaio cospargere la miscela di marmellata e formaggio sopra "l' impasto". Con l'altra metà dell'impasto sbriciolato coprire la miscela di marmellata e formaggio, come un coperchio.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.