

Stollen alle Mandorle (Mandelstollen)

**La Torta Nua, una sponge cake
ricca di sapori.**

Crostata di Grano Saraceno e Nocciole con Nutella (gluten free)

Dopo il clamoroso successo che ha avuto la mia Crostata Linzer e gli apprezzamenti ricevuti da coloro che l'hanno potuta assaggiare nonché da chi si è cimentato a realizzarla, voglio proporvi una versione cioccolatosa anzi, oserei dire goduriosa, e sempre senza glutine: la versione con la Nutella. In questa versione alcuni ingredienti vanno esclusi e la percentuale di zucchero abbassata per renderla perfetta. Provatela per credermi!

Ingredienti

Per la frolla:

- 250 gr di farina di grano saraceno

- 125 gr di farina di nocciole
- un cucchiaino di lievito per dolci
- 100 gr di zucchero al velo
- 5 gr di cacao amaro in polvere
- 3 gr di sale fino
- 250 gr di burro ammorbidito
- 2 uova intere grandi
- mezzo cucchiaino di cannella
- un pizzico di chiodi di garofano in polvere
- un cucchiaino di aroma vaniglia naturale (o in alternativa una bustina di vanillina)

Per la farcia:

- 500 gr di Nutella
- 50 gr di olio di girasole (o di semi vari)

Per la copertura:

- zucchero al velo vaniglinato q.b. per spolverare

Procedimento

Per prima cosa, scalda leggermente la Nutella con l'olio in un pentolino, mescolando fino ad ottenere una crema liscia e ben emulsionata. Non deve scaldarsi troppo. Dopodiché mettila da parte.

Prepara la frolla montando il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungi le uova, gli aromi (spezie e vaniglia), e continua a lavorare. Unisci poi le farine (grano saraceno e nocciole), il cacao ed il lievito setacciati ed infine il sale. Lavora fino a ottenere un impasto cremoso.

Trasferisci l'impasto in una sac à poche. Rivesti uno stampo con carta forno e distribuisci la frolla alla base,

livellandola bene con le dita. Crea un primo bordo con la frolla.

Versa al centro la Nutella emulsionata, poi aggiungi un altro giro di frolla lungo il bordo per contenere bene la farcitura. Completa il dolce con le classiche strisce di pasta.

Cuoci in forno statico e preriscaldato a 180° per circa 50 minuti. Controllare sempre la cottura in quanto i tempi possono variare da forno a forno.

Lascia raffreddare completamente prima di spolverare con zucchero a velo e servire. ☐

Un dolce senza glutine per eccellenza: la Crostata Linzer

Mostruosi Ciocoriso

Ad Halloween la fantasia non può mancare! Se siete alla ricerca di un dolcetto semplice e veloce questa ricetta fa proprio al caso vostro! Cosa c'è di più semplice e buono di mostruosi dolcetti a base di cioccolato e riso soffiato? Questi due ingredienti combinati tra loro creano una vera e propria delizia amata da tanti. In questa versione ho utilizzato anche il farro soffiato, donando un gusto più ricco.

Ingredienti:

- 100 gr di riso soffiato
- 100 gr di farro soffiato
- 1 kg di cioccolato al latte di buona qualità

Per decorare

- Cioccolato bianco di buona qualità (quanto basta)
- Coloranti alimentari idrosolubili: viola, verde e arancione
- Occhietti di zucchero

Preparazione:

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato al latte.



A parte mescolate il riso con il farro.

Quando il cioccolato risulta completamente fuso versatelo sulla miscela di riso e farro e mescolate con cura in maniera tale da inglobare ogni singolo cereale.



Per creare i quadretti potete utilizzare uno stampo in silicone. Una volta riempito di composto ponetelo in frigorifero per farli indurire.



A parte sciogliete del cioccolato bianco e dividetelo in tre piccole ciotole o bicchieri. Versate in ognuno di essi i coloranti e mescolate per omogenizzare.

Sformate i quadretti di riso e farro ed adagiateli su una teglia con della carta forno. Decorateli a piacere con il cioccolato colorato e aggiungete un occhietto di zucchero sopra ad ognuno. Lasciate raffreddare completamente prima di staccarli dalla teglia/leccarda.



Per la seconda versione, utilizzando due cucchiari fate cadere una piccola quantità di composto sulla teglia rivestita sempre con della carta forno. Cercate di tenerli distanziati e di unire il più possibile i cereali fra loro, creando delle piccole montagnette. Aggiungeteci gli occhietti di zucchero e lasciateli raffreddare completamente prima di staccarli dalla teglia/leccarda.



Alla prossima mostruosa idea!

La semplicità del Maestro

Iginio Massari