

# IL Mio Ricettario

In questa pagina troverete tutte le ricette che ho testato e pubblicato. Classiche e curiose ricette nonché alcune di mia invenzione.

## ▪ A

- L'ARANYGALUSKA (o Arany Galushka)
- TORTA CON RICOTTA, AMARETTI E MANDORLE
- L'ALBERO FESTIVO (by Charles)
- GLI ANELLI DI GIOVE (del M° IGINIO MASSARI)
- I BISCOTTI "GLI ABBRACCI" della Mulino Bianco
- THE AMERICAN CHOCO CHUNKS COOKIES
- TORTA ARMONIA I (by Charles)
- GLI ANGINETTI DI ZIA MARIA
- TORTA ALL' AMARETTO DI SARONNO
- TORTA CAPOVOLTA ALL'ANANAS

## ▪ B

- LA TORTA "B&B" (by Charles)
- IL BABA' (in versione torta)
- IL BABBO NATALE in pasta di zucchero (Sugarpaste Santa Claus)
- I BACI DI DAMA
- LE BAGUETTE FATTE IN CASA (Ricetta salata)
- LE BAGNE

- BIRTHDAY CAKE with TEDDY BEARS #1
- LA BISCIOLA (by Charles)
- BISCOTTI "ESSE"
- BISCOTTI ALL'AVENA CON MELE E CANNELLA
- BISCOTTI FIOCCHI D'AVENA E CIOCCOLATO FONDENTE
- BISCOTTI DI FARINA DI MAIS BLU E NOCCIOLE
- BISCOTTINI ALL'ARANCIA E NOCCIOLA (by Charles)
- BISCOTTI ALLO ZENZERO E NOCI
- BISCOTTI ZUCCHE HALLOWEEN (Vanilla Pumpkins Halloween Biscuits)
- BISCOTTI SQUADRATINI ALL'AVENA E ARANCIA CANDITA
- BISCOTTI STELLE AL CACAO E NOCCIOLE (by Charles)
- BISCOTTI AL CAFFE' (by Charles)
- BISCOTTI MORBIDI ALLE MELE
- BISCOTTI DI HALLOWEEN II (by Charles)
- BISCOTTI DI HALLOWEEN III (nuova ricetta)
- BISCOTTI DI HALLOWEEN IV (altre mostruose idee)
- BISCOTTI SEMPLICI SENZA BURRO (by Charles)
- BISCOTTI AL VINCOTTO (o MARSALA) CON UVA SULTANINA E PINOLI
- BISCOTTINI AL BURRO con gocce di cioccolato e uvetta sultanina
- BISCOTTI NATALIZI: I BISCOTTI "REX"
- BISCOTTI NATALIZI EDIZIONE 2020 (i Tondi Stilizzati)

- BISCOTTI NATALIZI: I BISCOTTI "POWER CHOCOLATE"
- I BISCOTTI DI PELKO
- I BISCOTTONI by Charles
- I BISCOTTI CUORE (by Charles)
- I BISCOTTINI PASQUALI (by Charles)
- THE BRAIN CAKE (This is Halloween) by Charles
- LE BRIOCHES
- I BROWNIES CLASSICI
- I BROWNIES PROTEICI LOW CARB
- BISCOTTI PROTEICI AL BURRO DI ARACHIDI E CACAO
- IL BURRO CHIARIFICATO (o deputato o purificato)
  - C
- LE CAMILLE
- LE CASSATELLE DI AGIRA
- LA TORTA CAMILLA
- IL CALENDARIO DELL'AVVENTO IN PASTA FROLLA (by Charles)
- THE AMERICAN CHOCO CHUNKS COOKIES
- LES CANNELES DE BORDEAUX
- IL CARAMELLO SALATO FATTO IN CASA (by Charles)
- LA TORTA "CADENZA ESTIVA" (by Charles)
- I CANESTRELLI
- CIAMBELLA AL MANDARINO

- LA CIAMBELLA DELLA NONNA
- LA CREMA CHANTILLY
- LA CREMA AL CIOCCOLATO
- LA CARROT CAKE (Torta di carote by Charles)
- LA CARNATION CAKE (by Charles)
- LA CASETTA DI PAN DI SPEZIE (Gingerbread house)
- I CASERECCI AL LATTE (tipici dell'Abruzzo)
- CONFETTURA DI MELE (senza zucchero)
- TORTA COCCO E CIOCCOLATO
- LA TORTA CIOCK (by Charles)
- BISCOTTI CELLULE DI FROLLA (by Charles)
- CHEESECAKE AL MELONE (no cheese)
- CIAMBELLINE ALL'ANICE
- I CIOCCOLATINI DI CHARLES (1° terzina)
- LE CHIACCHIERE DI CHARLES (la ricetta migliore)
- LE CHIACCHIERE DI GIANNA
- LE CHIACCHIERE DI NONNA PINA
- LE CHIACCHIERE FRITTE E PASSATE AL FORNO
- LE CHIACCHIERE DI IGINIO MASSARI (senza lievito)
- LE CHIACCHIERE LEGGERE E FRIABILI
- CHIFFON CAKE AL CAFFE' E CIOCCOLATO FONDENTE 50%
- CHIFFON CAKE AL COCCO E CIOCCOLATO FONDENTE

- LA CIAMBELLA ARCOBALENO AI 7 VASETTI
- CIAMBELLA ALLA PANNA E NUTELLA
- LE CIOCCOLATOSINE
- LA TORTA CHARLOTTE ALLA CREMA E FRAGOLE
- LA COLOMBA PASQUALE
- LA CREMA PASTICCERA
- LA CREMA AL BURRO (the Buttercream)
- LA CREMA AL CIOCCOLATO
- LA CROSTATA AL CIOCCOLATO DI CHARLES (best recipe)
- LA CROSTATA ALL'ALBICOCCA DI IGINIO MASSARI
- CROSTATA INTEGRALE SENZA BURRO NE ZUCCHERO
- TORTA AL CIOCCOLATO SENZA UOVA NE GLUTINE CON YOGURT
- TORTA AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE NE LATTOSIO CON PUREA DI MELE
- LA CROSTATA Bi-RED
- LA CROSTATA CON LA MARMELLATA DI PRUGNE
- CROSTATINE ALLE PERE E GOCCE DI CIOCCOLATO
- CROSTATA CON PERE E NUTELLA
- CROSTATA CON CONFETTURA DI ARANCE AMARE E MELE
- CROSTATA AL CIOCCOLATO BIANCO E FONDENTE
- CROSTATA ALLA CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO
- CROSTATA AI LAMPONI E CREMA PASTICCERA
- CROSTATA AI TRE STRATI DI CIOCCOLATO by Charles (senza

**cottura)**

- CROSTATA ALLE FRAGOLE E CREMA PASTICCERA**
  - CROSTATA CON GANACHE ALLA NOCCIOLA E PISTACCHI**
  - CROSTATA DI GRANO SARACENO CON MARMELLATA DI LAMPONI**
  - CROSTATA ALLA NUTELLA (v.1)**
  - CROSTATA ALLE MELE (v.1)**
  - CROSTATA FIORITA ALL'ALBICOCCA**
  - LE CROSTATINE ALLA CREMA PASTICCERA E FRAGOLE**
  - LA CROSTATA ALLA FRUTTA**
  - LA CROSTATA RETTANGOLARE ALLA FRUTTA (2°)**
  - LA CROSTATA QUADRATA ALLA FRUTTA (3°)**
  - LA CROSTATA ALLE FRAGOLE E AMARENE**
  - LA CROSTATA CON RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE**
  - LA CORONA PASQUALE (Osterkranz)**
  - CUOR DI BISCOTTO (by Charles)**
  - LE CUOR GOCCIOLE (by Charles)**
  - CUPCAKES ALLA PESCA**
  - TORTA AL CIOCCOLATO, ZUCCA E SALE DI MALDON di Ernst Knam**
- D**
- DECORARE UN PANETTONE NATALIZIO (1°)**
  - LE DITA DELLA STREGA (Halloween tale)**
  - LA DEATH STAR CAKE (from Star Wars)**

– LA TORTA DELIZIA

▪ E

– LA TORTA “L’ECO DEL MARE” (by Charles)

– LA TORTA EDDA (by Charles)

▪ F

– BISCOTTI FERRI DI CAVALLO

– LA TORTA FILO (by Charles)

– BISCOTTI FIOCCHI DI NEVE

– FRITTELLE DI CARNEVALE ALL’UVETTA

– FRITTELLE DI CARNEVALE (Nuova Ricetta)

– FRITTELLE (o BOMBETTE) DI CARNEVALE CON CREMA PASTICCERA

– LE FROLLE DI CHARLES (1°)

– TORTA FIORITA 1°

– LA FOCACCIA MATTA ALLE VERDURE (by Enza Putignano)  
(Ricetta salata)

– LA FOCACCIA GENOVESE (versione morbida) (Ricetta salata)

– FROLLINI FORATI CON CIOCCOLATO BIANCO

▪ G

– LA GHIACCIA o GLASSA REALE (Royal icing)

– GIRELLE DI PASTA BRIOCHE CON CREMA LA LIMONE

– LA TORTA “NEW GENERATION” P.1 (by Charles)

– GATTI INDEMONIATI (by Charles)

– I GRISBI ALLA NOCCIOLA

- LA GANACHE (L'imbecille)
- LA GANACHE AL CAFFE'
- TORTA CON GANACHE AL GIANDUIA E PERE
- LA TORTA GIFT #1 (by Charles)
- LA TORTA GIFT #2 (by Charles)
- LA TORTA GO-KART (by Charles)
- LA TORTA GEMINI (by Charles)
  - I
- THE IRON MAN CAKE
  - J
- LA TORTA JULIETTE
  - K
- I KRUMIRI fatti in casa
- LA KINDER BROSS (ricetta per farli in casa)
  - L
- LEMON MERINGUE CAKE (American cake)
- I LEBKUCHEN
- LA LIMONATA (by Charles)
- LA TORTA LADY AMARENA (by Charles)
- IL LIQUORE ALLA VANIGLIA fatto in casa
- LA LINZER TORTE
- TORTA CON GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI



- TORTA PICCOLA LINDA
- LA TORTA LANGANESE (o Torta di Nocciole)
  - M
- LA MARPELLATA DI ALBICOCCHE fatta in casa (naturale)
- I MORBIDOSI AL LIMONE
- I MORBIDOSI AL PISTACCHIO con ripieno cremoso
- TORTA FONDENTE CON MERINGA CARAMELLATA
- LE MACINE del Mulino Bianco
- LA MINECRAFT CAKE (by Charles)
- LA TORTA DI MAIS
- LA TORTA DI MELE (1°)
- LA TORTA DI MELE (2°)
- LA MORBIDOSA ALLE MELE (3°)
- LA TORTA DI MELE E MANDORLE (Crumble & Melt) - (4°)
- LA TORTA PIENA ALLE MELE (5°)
- LA TORTA ALLE MELE DI CHARLES (6°)
- LA TORTA MIMOSA (Prima versione)
- LA TORTA MIMOSA (ZUCCOTTO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO)
- LA TORTA MIMOSA by Ida Ferrara
- LA TORTA MIC (by Charles)
- LA TORTA MINION (by Charles)
- LA TORTA MOCACCINA di Ernst Knam

- MONTAGNA INNEVATA
- MORBIDOSA AL CIOCCOLATO (by Charles)
- MOSTRUOSI CUPCAKES (Halloween theme)
- LA TORTA "MISS MOUSSY" (by Charles)
- MUFFINS COI FRUTTI DI BOSCO
- MUFFINS AL CACAO CON RIPIENO DI CREMA AL GIANDUIA
- MUFFINS CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE (Ricetta semplice)
- MUFFINS CON LAMPONI E CIOCCOLATO BIANCO
- MUFFINS ALLA PESCA (versione light)
- MUFFINS SUPER MORBIDI ALLE MELE
- MUFFINS ALLA BANANA CIOCCO-COCCO
- MUFFINS AL LIMONE E RICOTTA (by Charles)

▪ N

- TORTA MAGICA ALLA NUTELLA
- I NASCONDINI (della Mulino Bianco)
- LA TORTA DELLA NONNA
- I BISCOTTI DI NATALE (v.2)
- PASTA DI NOCCIOLE FATTA IN CASA
- TORTA DI NATALE 2017 (by Charles)

▪ O

- GLI ORSETTI COCOA (by Charles)

▪ P

- LA PASTA FROLLA
- IL PAN DI SPAGNA
- IL PANETTONE (home made)
- PALLINE DI NATALE IN PASTA FROLLA
- LA TORTA PARADISO TRADIZIONALE
- IL PANCARRE' (fatto in casa) (Ricetta salata)
- I PANCAKES
- IL PANE DI MOLLICA LEGGERA (fatto in casa) (Ricetta salata)
- IL PANDORO fatto in casa
- TORTA PICCOLA PITTRICE
- IL BRIS PANETTONE LISCIO home made (by Charles) - Versione Semplice
- LA TORTA PANNA E FRAGOLE (1°)
- LA PASTA DI ZUCCHERO o FONDANT
- LA PASTIERA NAPOLETANA (delicata e cremosa)
- LA PASTIERA NAPOLETANA (ripieno semplice)
- PASTICCIOTTI CON CREMA, RICOTTA E AMARENE
- LA TORTA PERLATA AL CIOCCOLATO
- PJ MASKS CAKE (by Charles)
- PLUMCAKE ALLA LAVANDA E LIMONE
- IL PUPAZZO DI NEVE in pasta di zucchero (The Snowman)
- PRALINE AI FICHI SECCHI E NOCI (energetico)

– POLENTINE AL LIMONE

– PIZZA DI CREMA E AMARENE

▪ R

– LA RAINBOW CAKE ALL IN ONE PAN (tutto in uno)

– I MOSTRUOSI RAGNI DI HALLOWEEN

– TORTA CON RICOTTA E COCCO

– LA RAINBOW CAKE COI BRAWL STARS (dischi separati)

– TORTA ALLA RICOTTA CON SEMI DI PAPAVERO E ARANCE

– RED CAKE CON SCARPETTA (by Charles)

– TORTA LE 3 ROSE (con ganache al caffè) by Charles

– LE ROSE DEL DESERTO (Desert roses)

– LE ROSE DI MELA

– LA TORTA STELLA ALPINA (by Charles)

– LA TORTA RUSTICA AL CIOCCOLATO

– I RITORNELLI (Mulino Bianco)

– I RISINI DI VERONA

– LA TORTA RUSSA (dolce veronese)

– UN DOLCE SARDO: I RUNZONES ALL'ALCHERMES

▪ S

– LA SACHER TORTE

– IL SALAME DI CIOCCOLATO (by Charles)

– IL SALAME DI CIOCCOLATO (versione Light)

- LO STRUDEL (Ricetta originale)
- LO STOLLEN (o CHRISTSTOLLEN)
- LA TORTA "THE SECRET OF PLANTS – I segreti delle piante" (by Charles)
- SHARK TALE CAKE (by Charles)
- I SAVOIARDI SARDI (i Pistokkos)
- LA SBRICCIOLATA ALLA RICOTTA E CIOCCOLATO
- LA SBRICCIOLATA AL CACAO CON RICOTTA, COCCO E CIOCCOLATO
- LA SBRISOLONA MANTOVANA
- SCHWARZPLENTENTORTE (Torta di grano saraceno e marmellata di lamponi)
- LA MERENDINA "IL SOLDINO" (versione proteica e low carb)
- LA TORTA CON SCARPETTA E TRUCCHI
- LA TORTA SETTEVELI di Pier Luigi Terranova
- TORTA DI GRANO SARACENO CON RICOTTA E CIOCCOLATO
- LA TORTA STRADALE di Charles
- LA TORTA SPORTIVA (2 Squadre)
- SLITTE NATALIZIE di frolla al cacao
- LE STELLINE AL CACAO E ALL'ALBICOCCA
- SOFFICIOSA ALLA MARMELLATA
- SOUFFLE' AL CIOCCOLATO (Tortino al cioccolato)
- SZARLOTKA, la torta di mele polacca by Chef: Anna Wroblewska

- TORTINE ALLA CREMA PASTICCERA E CIOCCOLATO FONDENTE
- TARTELLE CON CURD AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO (by Charles)
- TART CON MOUSSE ALLE FRAGOLE (senza cottura)
- LA TORTIONATA DI LODI (la ricetta migliore)
- TORTA CON RIPIENO DI CREMA AL CIOCCOLATO (by Charles)
- LA TORTA HULK-THOR (by Charles)
- LA TORTA DEL TIFOSO (MILAN)
- LA TORTA DEL TIFOSO (ATALANTA)
- LA TORTA DEL TIFOSO (INTER)
- LA TORTA DEL TIFOSO (JUVENTUS)
- TORTA MORBIDA AL CIOCCOLATO E AVENA
- IL TIRAMISU' CLASSICO
- LA TORTA CON IL "TOCCO" (by Charles)
- IL TRDELNIK o MANICOTTO DI BOEMIA fatto in casa
- TORTA SEMPLICE AL CIOCCOLATO (by Charles)
- TORTELLI DI CARNEVALE AL FORNO
- TRONCHETTO DI NATALE
  - U
- LA TORTA UFFICIO (Not Notification) by Charles
- LA TORTA UNICORN (by Charles)
  - V
- TORTA VARIEGATA CON CACAO E PANNA

- TORTA RIKI e la POLAROID (by Charles)
- LA TORTA BON VOYAGE (by Charles)
- LA VICTORIA SPONGE BASE
- LA VANILIASODO (come prepararla in casa)
- I VANILLEKIPFERL

▪ W

- TORTA WHITE con crema pasticcera e ganache al cioccolato fondente (by Charles)
- TORTA WINX con BLOOM (by Charles)

▪ Y

- TORTA ALLO YOGURT E NUTELLA CON NOCCIOLE E PISTACCHI

▪ Z

- LE ZEPPOLE DI PATATE (o GRAFFE)
- LE ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE AL FORNO E FRITTE
- TORTA ALLA ZUCCA (3D) – Halloween edition
- TORTA ZUCCA DI HALLOWEEN (Variante alle Carote by Charles)