

Krumiri fatti in casa

Oggi vi propongo una ricetta della tradizione piemontese, quella dei Krumiri. Ho ricercato e selezionato scrupolosamente tutte le ricette che riuscivo a trovare sia sui libri che sul web. Ognuna aveva della particolarità ma, nonostante la ricetta originale della famiglia Rossi di Monferrato e quale ne custodisce gelosamente i segreti, questa che sto per proporvi si avvicina molto a quella originale. Provateli e non ve ne pentirete. ☐

Ingredienti:

- 300 gr di farina di **tipo 1**
- 50 gr di fecola di patate
- 110 gr di burro
- 140 gr di zucchero fine (o preferibilmente a velo: 150 gr)
- 1 uovo intero + 2 tuorli
- vaniglia pura (l'estratto) – non utilizzate la vanillina se volete un gusto il più possibile vicino all'originale.
- sale fino

Procedimento:

Lavorate “a mano” il burro con lo zucchero fine in una ciotola abbastanza grande finchè non risulterà un composto unico.



Aggiungete adesso l'uovo più i due tuorli e continuate a lavorare il composto utilizzando questa volta le fruste elettriche, dapprima con una velocità bassa e poi aumentando.



Appena avrete ottenuto un composto spumoso versate la farina setacciata, l'aroma alla vaniglia e il sale e continuate a lavorare il tutto con una frusta o cucchiaino.



Lasciate riposare l'impasto in frigorifero coperto da una pellicola trasparente per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora riprendete l'impasto e iniziate a formare i vostri krumiri utilizzando lo spara-biscotti e utilizzando il foro "a stella".



Infornateli a 180° C per circa 12-15 minuti. Controllate sempre la cottura. Quando sono belli marroncini toglieteli dal forno e adagiateli su di un piatto. Continuate con le eventuali infornate.

Una volta raffreddati possono essere conservati in una scatola di latta per biscotti. Sono ottimi nel latte caldo o nel té, e per una super colazione tutta “home made”. ☐

...

Charles

Biscotti Semplici Senza Burro

Volete una ricetta davvero semplice per preparare dei biscotti senza burro? Se in casa avete poca roba e poco tempo a disposizione questa ricetta fa proprio al caso vostro. La farina di riso e la farina di avena unite insieme alle gocce di cioccolato fondente e all'olio di semi renderanno questi biscotti davvero leggeri, friabili e gustosi.

Ingredienti:

- 80 gr di zucchero semolato fine
- 130 gr di farina di riso

- 120 gr di farina d'avena
- 100 gr di gocce di cioccolato fondente
- 70 ml di olio di girasole
- 2 uova intere
- un bel pizzico colmo di sale fino
- un cucchiaino di estratto alla vaniglia (opzionale)

Preparazione:

Montate le due uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro. Aggiungeteci l'estratto di vaniglia (opzionale).



Aggiungete al composto di uova le due farine e il sale e amalgamate il tutto. Aggiungete per ultime le gocce di cioccolato. Mescolate per bene. Nel frattempo portate il forno statico a 180° C.



Prendete una teglia e rivestitela con della carta da forno. Con un cucchiaino formate i biscotti. Non importa se non sono precisi.



Infornateli a 180° C e cuoceteli per circa 12-15 minuti. Attenzione a non farli cuocere troppo. Se rimangono pallidi in superficie ciò è normale. La farina di riso e quella d'avena tendono ad asciugarsi velocemente assorbendo i liquidi presenti nell'impasto.

Lasciateli raffreddare completamente prima di servirli.



Alla prossima,
Charles.

**Idee per decorare: 1° set
cappelli da strega**

(Celebrating Halloween)

Golose idee per decorare i biscotti di Halloween. Vi presento uno dei miei set **"cappelli da strega"**:

Per la ricetta dei biscotti di Halloween consultate la pagina:

<http://www.pasticciando.it/?p=2553>



La Torta Zucca di Halloween (Variante alle Carote)

Recentemente ho pubblicato la classica ricetta della torta alla zucca utilizzando lo stampo della Lékúé, e di cui ne vado fiero per la perfetta riuscita della torta. In occasione della

cena di Halloween con dei miei amici e dato il fatto che non ha tutti piace la zucca, ho pensato ad una variante, sostituendo la zucca con le carote. Inoltre ho impreziosito il mio impasto con la farina di nocciole, cannella e noce moscata. E per finire ho decorato la mia torta di Halloween con del cioccolato plastico e cioccolato bianco colorato di verde (più una leggera spruzzatina di brillantini hihhi ua a a a ahh!) – un pò di magia non guasta mai! ☐

Ed ecco la mia versione:

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 50 gr di farina di nocciole
- 200 gr di carote spellate e tritate finemente
- 50 gr di olio di girasole + 10 gr di olio extravergine d'oliva
- 1 bustina e mezza di lievito per dolci
- 5 uova (NON FREDDI mi raccomando)
- pizzico di sale
- colorante alimentare arancione
- 1 cucchiaino di cannella
- mezzo cucchiaino di noce moscata

Per decorare:

- cioccolato plastico bianco (che poi andrete a colorare con il colorante alimentare verde)
- colorante alimentare verde (preferibilmente in gel)
- 100 gr di cioccolato bianco (che andrete poi a colorare con il colorante alimentare verde)

Preparazione:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi. Montate a neve ben ferma metà dello zucchero con gli albumi e il pizzico di sale. Mentre in un'altra ciotola spumate i tuorli con l'altra metà dello zucchero. Consiglio l'uso di uno sbattitore

elettrico.



Aggiungete le carote spellate e tritate finemente al composto di tuorli e zucchero e mescolate. Poi aggiungete l'olio di girasole e d'oliva, la cannella, la noce moscata, la farina di nocciole ed infine la farina 00 ed il lievito setacciati. Versateci il colorante arancione e mescolate con una frusta fino ad ottenere una pasta omogenea.

Aggiungete gli albumi montati con estrema cautela, aiutandovi con delle spatole. In questo modo si permetterà l'ingresso di aria nell'impasto e la torta rimarrà più morbida.



Ungete la cavità dello stampo con del burro ed infarinate. Chiudete lo stampo e riempitelo con l'impasto.



Informate a 170° C per circa 1 ora.

Nota bene: è importante che la temperatura del forno sia precisa. Posizionate lo stampo al centro del forno e non aprite per alcun motivo. Anche un semplice sbalzo potrebbe compromettere la crescita della torta.

Lasciate raffreddare completamente. Sformate la torta con delicatezza e adagiatela su una teglia o porta torta con sotto della carta da forno. Riscaldare a bagnomaria o nel microonde il cioccolato bianco. Colorarlo di verde e versatelo sulla torta. Con il coltello fate scorrere leggermente e con molta cautela il cioccolato dalle pieghe della zucca. Al centro invece, utilizzando del cioccolato plastico sempre tinto di verde, creare il tralcio.

Lasciate indurire il cioccolato prima di servire la vostra creazione.

P.s. consiglio di servire la torta con dell'ottima crema al cioccolato bianco aromatizzata alla vaniglia, cannella e noce moscata. In alternativa potete utilizzare una crema fatta con mascarpone, philadelphia classico, vaniglia, Marsala o altro liquore.

Alla prossima ricetta.

Charles



Torta alla Zucca 3D (Happy Halloween)

Per questo Halloween ho optato per una torta in 3D, utilizzando lo stampo in silicone di Lékué e la relativa ricetta suggerita dallo stesso produttore. All'inizio ero un pò scettico sulla riuscita ma il risultato è stato davvero un qualcosa di sorprendente. Lo stampo è davvero di ottima qualità e bello rigido (silicone 100% platinum), non sforma e soprattutto aderisce bene alla chiusura evitando la fuoriuscita dell'impasto. Che dire... un ottimo strumento che consiglio a tutti di acquistare! Ma veniamo alla ricetta suggerita:

Ingredienti:

- 250 gr di farina 00
- 250 gr di zucchero semolato
- 200 gr di zucca
- 5 uova (mi raccomando temperatura ambiente – NON FREDDE)
- 50 gr di olio di girasole
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- mezzo cucchiaino di cannella
- colorante alimentare arancione

Preparazione:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi. Montate a neve ben ferma metà dello zucchero con gli albumi e il pizzico di sale. Mentre in un'altra ciotola spumate i tuorli con l'altra metà dello zucchero. Consiglio l'uso di uno sbattitore elettrico.



Aggiungete la zucca pulita e cotta a vapore in precedenza e poi frullata nel composto di tuorli e zucchero e mescolate. Poi aggiungete l'olio di girasole, la cannella ed infine la farina ed il lievito setacciati. Versateci il colorante arancione e mescolate con una frusta fino ad ottenere una pasta omogenea.



Aggiungete gli albumi montati con estrema cautela, aiutandovi con delle spatole. In questo modo si permetterà l'ingresso di aria nell'impasto e la torta rimarrà più morbida.



Ungete la cavità dello stampo con del burro ed infarinate. Chiudete lo stampo e riempitelo con l'impasto.



Infornate a 170° C per circa 1 ora.

Nota bene: è importante che la temperatura del forno sia precisa. Posizionate lo stampo al centro del forno e non aprite per alcun motivo. Anche un semplice sbalzo potrebbe compromettere la crescita della torta.

Lasciate raffreddare e poi sformate.



Buon Halloween!!!

Charles

I Biscotti di Halloween II

Le golosità per la notte delle streghe non possono mancare. Ecco che vi propongo un ottimo impasto per preparare dei deliziosi biscotti in occasione di Halloween. La pasta è caratterizzata dalla presenza della farina di nocciole e della

vaniglia. Inoltre è stata colorata di arancione, colore tipico di questa ricorrenza. Infine sono stati decorati con del cioccolato bianco colorato.

Ingredienti:

- 200 gr di farina 00
- 100 gr di farina di nocciole
- 100 gr di fecola di patate
- 150 gr di burro
- 150 gr di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di aroma alla vaniglia (meglio l'estratto)
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico abbondante di sale fino
- colorante arancione (consiglio quelli in gel)
- cioccolato bianco q.b. per decorare (di solito bastano 300-400 gr)
- coloranti alimentari di diverso colore (consiglio: nero, arancione, verde, viola. Per il nero usate il cioccolato fondente con l'aggiunta del colorante nero per renderlo più scuro. Lasciate del cioccolato bianco cioè senza colorarlo. Anche il bianco è un colore che si presta bene, specialmente per fare i fantasmini ua a a a ahh!)

Preparazione:

In una ciotola capiente versate la farina, il sale, lo zucchero, la fecola, il lievito e miscelate. Aggiungeteci la farina di nocciole e continuate a mescolare. Adesso incorporate il burro ammorbidito, l'uovo intero + un tuorlo, la vaniglia e impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Infine aggiungete il colorante arancione e lavorate l'impasto fino ad ottenere un bel arancione vivo.



Coprite con della pellicola trasparente e ponete in frigorifero a riposare per circa 1 ora.

Trascorsa l'ora riprendete la pasta dal frigorifero e stendetela con il mattarello (1 cm di altezza). Con degli stampini di halloween coppate la pasta ed ottenete i vostri biscotti.

Adagiateli su una teglia rivestita da carta forno ed infornateli a 180° C per 15 minuti.



Una volta raffreddati potete iniziare a riscaldare a bagnomaria il cioccolato bianco che andrete poi a versare in diverse ciotoline per intingerlo con diverso colore. Consiglio di utilizzare delle sac a poche con beccuccio a punta rotonda piccola per definire e disegnare e un pennello per stendere il cioccolato sul biscotto.



Lasciate che il cioccolato indurisca completamente prima di servire.

P.s. per altri mostruosi suggerimenti consultate la pagina "Idee".

