

Crostata all'albicocca

fiorita

Vi propongo un'altra versione della mia crostata all'albicocca, friabilissima e davvero deliziosaaa!

La crostata all'albicocca è un MUST MAKE. Questa è un pò fiorita! ahahaha

Ingredienti:

- 200 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 80 grammi di fecola di patate
- 140 grammi di burro
- 3 tuorli d'uovo
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- la scorza grattugiata di un limone
- marmellata di albicocca
- perline di zucchero argentate

Procedimento:

Versate in una ciotola la farina, lo zucchero, il lievito e la fecola. Meschiate bene il tutto. Versateci sopra la scorza grattugiata di un limone, il burro sciolto (ma non troppo sciolto), e i tuorli d'uovo. Impastate il tutto accuratamente.

Versate 2/3 dell'impasto in una teglia per crostate e stendetela uniformemente con le mani. Riporre in frigorifero a riposare per circa 10 minuti.

Una volta tolta dal frigorifero versateci al centro la marmellata di albicocche e stendetela bene aiutandovi con il cucchiaino e facendo attenzione a non bucare la pasta sottostante.

La decorazione:

Per la decorazione ho voluto utilizzare al posto delle consuete strisce degli stampini ad espulsione. Questi tipi di stampini si trovano facilmente in commercio e di diversi tipi e fantasie. Per questa crostata ho utilizzare dei fiori (ved. foto).

Infine al centro di ogni fiore ho inserito una perline argentata di zucchero.

La cottura:

Infornate la crostata in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Quando la crostata sarà ben dorate potete toglierla dal forno per farla raffreddare.

...

Charles

Le Camille

Le Camille sono quelle tortine alle carote che hanno segnato l'infanzia della maggior parte di noi.

Provai svariate ricette pur di ottenere quel gusto e quella consistenza tipica delle classiche Camille della Mulino Bianco, e che ben conosciamo. La ricetta che vi propongo è la migliore che abbia mai provato, e devo ammettere che alla fine il risultato è un qualcosa di strepitoso e ha nulla a che invidiare a quelle che si trovano in commercio.

E' proprio così! Alla fine le cose più buone e genuine sono proprio quelle fatte in casa, con le vostre mani ed il vostro

amore.

Ingredienti:

- 100 grammi di mandorle polverizzate
- 100 grammi di latte intero o parzialmente scremato
- 100 grammi di olio di mais
- 300 grammi di carote spellate
- 300 grammi di farina 00
- 250 grammi di zucchero semolato
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 fialetta di aroma al Rhum
- 1 bustina di vanillina
- 2 uova intere
- zucchero a velo vaniglinato q.b.

Procedimento:

Prendete le carote, pulitele e raschiatele con cura. Inseritele in un robot o tritatutto per tritarle finemente. Aggiungete le uova e lo zucchero e continuate a tritare/mixare a velocità medio-bassa. Incorporate ora l'olio, il latte, la farina con il lievito, le mandorle polverizzate, il Rhum e la vanillina. Continuate a mixare il tutto ma sta volta a velocità bassa.

Versate il composto in stampini tipo per i muffins o dei pirottini di carta per 2/3 del loro volume. Metteteli nel forno preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti.

Controllate la cottura. Quando sono diventate dorate spegnete il forno ma lasciatele ancora dentro per qualche istante. Dopodiché toglietele dal forno e fatele raffreddare.

Una volta raffreddate spolverizzatele con lo zucchero a velo vaniglinato.



Charles

Squadratini all'avena e arancia candita

Vi presento gli "Squadratini", dei leggeri e golosi biscotti d'avena, aromatizzati con il liquore Grand Marnier e pezzettini di arancia candita. Una ricetta ideata per caso, pensando con nostalgia al profumo aromatizzante delle arance.

Devo dire che fanno proprio una bella squadra questi squadratini.

Eccovi la mia ricetta semplice e veloce.

Ingredienti:

- 200 grammi di farina d'avena
- 180 grammi di farina 00
- 100 grammi di zucchero grezzo di canna
- 100 grammi di burro fuso
- 2 uova
- un pizzico di lievito per dolci
- liquore Grand Marnier
- arancia candita in pezzetti

Procedimento:

Per prima cosa ponete in una ciotolina l'arancia candita con il liquore Grand Marnier e lasciatele macerare per almeno un'ora.

Prepariamo l'impasto. In una ciotola versate la farina d'avena, la farina 00, lo zucchero di canna, il lievito setacciato e mescolate con una frusta.

Adesso aggiungete le due uova, il burro fuso e 2 cucchiaini di liquore Grand Marnier. Impastate per bene il tutto.

Stendete la pasta con il mattarello cercando di lasciarla alta almeno un centimetro.

Tagliate la pasta con uno stampino rettangolare ad espulsione e posizionate i vostri biscotti così ottenuti su una teglia con carta da forno. Sopra i biscotti spargete dello zucchero di canna ed infine prendete l'arancia candita che avevate lasciato macerare nel liquore e versatela sopra ad ognuno.

Infornate a forno statico preriscaldato a 180° C per circa 25/30 minuti e comunque controllandone la cottura; dovranno risultare asciutti.

Suggerimenti:

Nel periodo delle arance potete inserire nell'impasto anche la scorza grattugiata di mezza arancia.

Al posto della farina 00 potete utilizzare la farina di riso.

...



Charles

Biscotti zucche Halloween (Vanilla Pumpkins Halloween Biscuits)

Dolcetto o Scherzetto?

Ad Halloween non possono mancare i dolci, ed è l'occasione nell'anno per cimentarsi nella creazione di mostruose golosità. Qui di seguito vi propongo una ricetta dei biscotti alla vaniglia davvero semplice che potrà stupire i vostri piccoli, gli amici e i parenti. Esistono diverse versioni dei biscotti alla vaniglia. Per questa ricetta ho utilizzare l'estratto di pura vaniglia con semi (pregiatezza e aroma inconfondibili).

Ingredienti:

- 400 grammi di farina 00
- 180 grammi di fecola di patate
- 200 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 250 grammi di burro
- 2 uova intere
- un cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale fino
- estratto naturale di pura Vaniglia con semi
- coloranti alimentari in gel: giallo e rosso
- cioccolato fondente q.b. (da sciogliere a bagno maria)

Procedimento:

In una ciotola versare la farina, lo zucchero, la fecola di patate, il lievito e il pizzico di sale e mescolato per bene con una frusta. Versateci il burro fuso, le due uova e

l'estratto naturale di vaniglia con semi. Iniziate ad impastare in modo da ottenere un composto omogeneo.

A questo punto colorate la pasta utilizzando del colorante alimentare in gel. Per ottenere un'arancione bello intenso utilizzate 2/3 di giallo e 1/3 di rosso. Per la quantità dovrete verificarlo ad occhio. Impastate l'impasto in modo che il colore venga amalgamato ed uniformato per bene.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno una mezz'ora.

Trascorsa la mezz'ora riprendete l'impasto e stendetela con un mattarello fino ad un'altezza di 4/5 millimetri. Formate dei dischi facendo attenzione di ottenere sempre un numero pari, dato che poi la metà dei dischi andrà perforata per creare le facce di zucca, mentre l'altra metà dovrà rimanere intatta in quanto servirà da base.

Di seguito vi riporto il disegno che ho fatto per le mie faccette di zucca:



Infornate in forno preriscaldato e statico a 180° C per circa 10 minuti (non di più mi racc). Una volta tolte dal forno fate attenzione a non romperle in quanto saranno molto friabili. Questo tipo di impasto tenderà subito a raffreddarsi pertanto abbiate cura di adagiarli su un'altro piano con delicatezza.

Una volta raffreddati, prendete un disco pieno (cioè senza disegno) e, dal lato piatto, versateci sopra della cioccolata fondente sciolta a bagno maria, dopodiché ponete un disco con la faccia da zucca sopra la cioccolata e fate aderire bene i due dischetti. Procedete allo stesso modo per tutti i dischetti rimanenti (facce e basi).

<<Attenzione a non eccedere con la cioccolata fusa>>

Una volta raffreddata la cioccolata potete servirli.

...

“Ua a a a ahhhh! Happy Halloween, piccoli mostriciattoli terrestri” ☐

Charles.

Biscotti all'avena con mele e cannella (Naturelle)

Questa Domenica mi sono dato all'inventiva totale :-). Avevo voglia di una ricetta per biscotti veramente diversa e alternativa, e così la mia scelta cadde sulla crusca d'avena associata alla farina integrale, con l'aggiunta della mela e della cannella. Il risultato?... dei biscotti davvero ottimi, naturali, leggeri nonché salutari.

Sapevate delle principali proprietà della crusca d'avena?

- **nella prevenzione del diabete e del colesterolo:** impedendo parzialmente l'assorbimento degli zuccheri e dei grassi, la crusca di avena rallenta o addirittura limita l'evoluzione del diabete e del colesterolo. È il primo alimento naturale riconosciuto a livello mondiale da associazioni importanti e che viene consigliato nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.
- **nella prevenzione del tumore del colon:** la crusca di avena imbevuta d'acqua e sotto forma di patina gelatinosa protegge le pareti del colon da alcune sostanze cancerogene presenti nelle materie fecali. In

generale, il ruolo benefico che le fibre svolgono nella prevenzione del tumore del colon è ormai ampiamente provato.

- **ottimo alimento “smorza fame”:** che agisce naturalmente per attenuare la sensazione di fame. Infatti, la grande quantità di fibre solubili che contiene le permette di assorbire acqua in abbondanza, da 20 a 40 volte il suo peso!

Pertanto, consumata all'interno di un pasto, forma una patina gelatinosa che ricopre le pareti dello stomaco, provocando immediatamente una sensazione di sazietà. Inoltre, questa patina limita l'assorbimento dei grassi e degli zuccheri, quindi l'apporto calorico del pasto.

Vediamo subito alla ricetta che ho formulato e che vi propongo di provare.

Ingredienti:

- 400 grammi di farina d'avena (o crusca d'avena)
- 200 grammi di farina integrale
- 150 grammi di zucchero di canna grezzo
- 30 grammi di amido di mais
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 bustina di vanillina
- 150 grammi di burro
- 2 uova intere
- 1 tazzina da caffè di olio extravergine d'oliva
- 2 mele Golden

Preparazione:

In una ciotola abbastanza grande versate le polveri (farina, zucchero, avena, lievito setacciato, vanillina, amido di mais, cannella) e miscelate per bene con una frusta. Aggiungete le due uova sbattute in precedenza, il burro fuso e l'olio extravergine d'oliva. Iniziate ad impastare avendo cura di

amalgamare bene il tutto. Mettete l'impasto a riposare nel frigorifero per almeno una mezz'ora.

Nel frattempo sbucciate e snocciolate due mele Golden. Fatele a pezzettini non troppo piccoli.

Trascorsa la mezz'ora riprendete l'impasto dal frigorifero e versateci dentro i pezzetti di mela. Formate con le mani delle palline cercando di fare in modo che i pezzetti di mela rimangano agglomerati. Qualche pezzetto vi cadrà dalle mani ma non preoccupatevi, è normale ☐

Disponete i vostri biscotti su una teglia con carta da forno e schiacciateli leggermente (rif. ovali). Infine spargete su ognuno un pò di zucchero di canna grezzo.

Infornateli in un forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30/40 minuti.

I vostri biscotti saranno pronti quando fuori avranno raggiunto una croccantezza e sotto risulteranno marroncini. Al loro interno la crusca tenderà a rimanere un pò umida e si asciugherà col tempo. Ciò è normale e non spaventatevi! Saranno ottimi.

...

“Che dire... una pieno di fibre!”

Charles

I baci di dama

Oggi vi mando tanti baci. E sì, molti molti baci golosi. ☐

Di seguito vi propongo la ricetta dei miei baci di dama. Nel

corso degli anni ho sperimentato diverse ricette fino ad arrivare, tramite alcune semplici modifiche in ingredienti e nel loro dosaggio, ad un ottimo risultato.

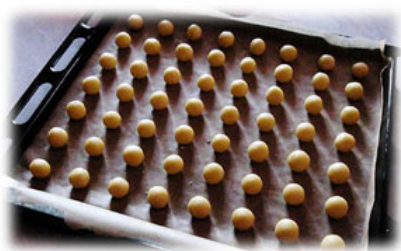
Ingredienti:

- 50 grammi di farina 00
- 50 grammi di fecola di patate
- 50 grammi di mandorle in polvere
- 50 grammi di nocciole in polvere
- 100 grammi di zucchero a velo
- 100 grammi di burro fuso
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 bustina di vanillina
- qualche goccia di liquore Rhum
- cioccolato fondente al 70% (per la farcitura)

Procedimento:

In una ciotola versate la farina, la fecola di patate, la farina di nocciole e mandorle, lo zucchero al velo, la vanillina, il burro, tenendo presente di incorporare il tuorlo d'uovo e il liquore per ultimi. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Su una teglia rivestita con la carta da forno, fate delle piccole palline di impasto del diametro di una moneta da 5 centesimi. Dopodiché ponete la teglia in frigorifero per circa 2 ore.



Trascorse le 2 ore togliete la teglia dal frigorifero e infornate in forno statico preriscaldato a 170° C per circa 8-9 minuti. E' molto importante che i baci di dama non si

brucino, ma dovranno semplicemente risultare dorati e asciutti.

Nel frattempo che i baci di dama si raffreddano, potete iniziare a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Ora prendete due estremità ed unitele con un pò di cioccolato fuso. Il bacio così formato andrà adagiato su un foglio di carta da forno lasciando indurire il cioccolato.

Raccomandazioni:

E' molto importante che l'impasto riposi nel frigorifero. Le palline, proprio per il tipo di impasto, tenderanno subito ad appiattirsi durante la cottura. Per evitare un'appiattimento troppo eccessivo bisogna quindi raffreddare le palline. Pertanto... non abbiate fretta, e i vostri baci saranno perfetti. □

...

“oh! ricordate che un bacio è un gesto prezioso ed importante. Non sprecateli tutti in una volta! Gnam.” ahahah!

Charles