

BISCOTTI AL CIOCCOLATO FONDENTE CAFFÈ E NOCCIOLE

Biscotti al cioccolato fondente caffè e nocciole... con cosa iniziare meglio la giornata? Mi rendo sempre più conto che per quanto io ami i biscotti, e anche prepararli, li faccio sempre troppo poco... però quando lo faccio mi impegno ;-))!!

Nemmeno io sono sfuggita dal classico ma fantastico abbinamento cioccolato caffè, come ho spesso detto non sono una fanatica del cioccolato, a parte nei momenti di "crisi", quindi credo che il caffè gli doni quella nota amarognola che serve!! Non esagerate però con la sua quantità altrimenti rischierete l'effetto contrario, ovvero avere dei biscotti troppo amari.



**BISCOTTI AL CIOCCOLATO FONDENTE
CAFFE' E NOCCIOLE**



- 100 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di rum
- 50 g di nocciole
- 250 g di farina tipo2
- 50 g di panna fresca
- 5 g di caffè solubile
- 80 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 2 tuorli

1. Tritate grossolanamente il cioccolato fondente e mettetelo in una tazza con la panna ed il caffè solubile. Ponete la tazza sopra un pentolino dove avrete fatto bollire dell'acqua e mescolate finché il cioccolato sarà sciolto. Lasciate raffreddare ed unite il rum.
2. Unite la crema al fondente assieme agli altri ingredienti, le nocciole tritate grossolanamente. Lavorate fino a formare un impasto omogeneo.
3. Arrotolate la pasta formando un cilindro dal diametro di circa 5 centimetri, poco meno della misura degli incavi dello stampo per biscotti LE CREUSET.
4. Avvolgete il cilindro nella pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per un'ora.
5. Riprendete la pasta e tagliate delle fette larghe 0,5 centimetri, ed inseritene uno in ogni buco dello stampo per biscotti di LE CREUSET.
6. Cuocete a 180°C con modalità statica per 8 minuti, poi usate la funzione cottura dall'alto per altri 3 minuti.

In ogni caso il bordo dei biscotti non deve annerire.

7. Sfornate i biscotti e trasferiteli su una gratella a raffreddare.
8. Conservateli in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.
9. Con questa ricetta otterrete 24 biscotti.
10. ps. se non gradite il caffè potete ometterlo ma diminuite la dose di zucchero di circa 15 grammi.



Confeição di Venere







Lombello di Venere



Consiglio di Venere



Lombardo di Venere

MINI PIE ALLE MANDORLE E ALBICOCCHHE

Finalmente quest'anno il magnifico albero di albicocche nel giardino dei miei genitori ha deciso di rifare i suoi frutti, visto che gli ultimi anni ha scioperato. Sono albicocche tardive e quindi saranno mature ad agosto ma non vedo l'ora perché sono di una qualità deliziosa, sode e dolcissime perfette per preparare un'ottima confettura e per farle sciropate come questa che preparai proprio con loro, (foto oscene a parte la confettura era deliziosa)

Ma.. qui mica possiamo aspettare agosto per gustarci questo frutto delizioso e preparare i nostri dolci.. quindi procuratevi delle belle albicocche polpose e mature e mettetevi all'opera.

Per realizzare questa ricetta ho utilizzato lo stampo per 12 biscotti di LE CREUSET che, oltre per i biscotti è perfetto per realizzare delle mini pie come le mie o delle piccole crostatine.. magari anche per delle mini tortine!!



**MINI PIE ALLE MANDORLE
E ALBICOCCHE**
per 12 mini tarte

Per la pasta
200 g di farina tip01
60 g di mandorle con la buccia

85 g di zucchero di canna
90 g di burro
1 tuorlo
scorza di 1 limone
succo di 1/3 di limone
Per la composta di albicocche*
300 g di albicocche mature
90 g di zucchero di canna
10 g di farina 00
1 cucchiaio di succo di limone

*potete sostituire le albicocche con delle pesche o prugne mature, se preferite potete usare della confettura già pronta.



Per la composta, lavate le albicocche ed eliminate il nocciolo. Senza sbuciarle tagliatele a piccoli pezzi, mettetele in una padella antiaderente assieme allo zucchero ed il succo di limone. Fate cuocere per circa 45 minuti a fiamma bassa, trasferite in una ciotola, lasciate intiepidire ed unite la farina a pioggia mescolando per non formare grumi. Lasciate completamente raffreddare e trasferite in frigorifero

per una notte. La farina aiuta ad assorbire il liquido della composta, se usate una confettura non è necessaria.

Per la pasta, frullate lo zucchero di canna fino a renderlo molto fine. Frullate poi le mandorle fini ma non a farina. Riunite tutti gli ingredienti per la pasta e lavorateli fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per un'ora. Riprendetela e stendetela sottile 3-4 millimetri, tagliate dei cerchi di 8 centimetri di diametro ed inseritene uno in ogni buco dello stampo per biscotti di LE CREUSET. Riempite con un cucchiaino di composta. Con la pasta rimasta tagliate dei cerchi da 7 centimetri e fate un taglio a croce al centro di ognuno. Poggiateli sulla composta e sigillate bene i bordi delle pie. Mettete lo stampo in frigorifero per un'ora poi trasferite in forno caldo 180°C e cuocete 18-20 minuti. Lasciate intiepidire prima di sformare i dolcetti, fateli poi raffreddare su una gratella. Conservateli in una scatola di latta per 3-4 giorni.











BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE AL MANDARINO E NOCI

Per chi non fosse convinto sull'utilizzo della marmellata di mandarini, oltre naturalmente a spalmarla sulla classica fetta di pane, vi lascio subito una deliziosa idea!! Questa marmellata è perfetta come farcitura di biscotti e crostate perché la sua consistenza risulta piuttosto corposa. I biscotti sono realizzati con una frolla al farro integrale e con poco burro, naturalmente non hanno il sapore del classico frollino super friabile ma senza dubbio sono ugualmente molto gustosi, saporiti e rustici. Potete prepararli per fare un dono buono ma anche piuttosto sano.



**BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE
AL MANDARINO E NOCI**
per circa 40 biscotti

Per la frolla
250 g di farina di farro integrale bio

90 g di zucchero di canna grezzo bio

50 g di burro

2 uova

scorza di 1/2 limone bio

Per la farcitura

150 g di marmellata di mandarini

70 g di noci al netto



Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la frolla fino a formare un composto omogeneo. Formate una palla e avvolgetela nella pellicola per alimenti, mettete a riposare in frigorifero per 1 ora. Nel frattempo schiacciate le noci, sgusciatele, pesatene 70 grammi e frullatele ma non a farina. Unitele alla marmellata di mandarini e mescolate bene.

Stendete la frolla non troppo sottile e tagliate delle strisce alte 7 centimetri, realizzate tanti triangoli equilateri, quindi i tre lati avranno tutti la medesima dimensione. Lungo due lati praticate un taglio, a circa mezzo centimetro dal bordo, lasciando 1,5 centimetri in alto ed in basso integri. Alla base del triangolo disponete un cucchiaino scarso di farcitura e ripiegate le due punte del biscotto una sull'altra ed aprendo leggermente i tagli. Sigillate bene la base del biscotto e con un dito arrotondate la punta del triangolo che potrebbe bruciarsi.

Disponete su una teglia ricoperta da carta da forno e cuocete a forno caldo 180°C per 13 min circa o fino a leggera doratura. Fate raffreddare i biscotti su una gratella e conservate in una scatola di latta ben chiusa fino a 5 giorni.

ps. la forma di questi biscotti l'ho vista girare su internet ma non so si chi sia, se la trovate vedrete che sono più belli rispetto ai miei ☐





RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI

Fine agosto, tempo di tornare al lavoro, tempo di ripartenze.. e se ci sembra dura riprendere pensiamo che le vacanze non ci piacerebbero così tanto se non fossero il premio guadagnato dopo mesi e mesi di lavoro, voglio essere filosofica e positiva per iniziare con il giusto spirito ed andare incontro a questo autunno con un po' di positività!!

Ma fine agosto è anche tempo di fichi, gustosi e polposi, fichi quest'anno carichi come non mai della dolcezza del sole. L'albero di famiglia ne ha prodotti di buonissimi e se anche voi ne avete in abbondanza vi propongo come utilizzarne un pochino racchiudendoli in un delizioso guscio alle noci.



**RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI
CON RIPIENO AI FICHI**
per circa 15/18 ravioli grandi

210 g di farina
120 g di burro
80 g di zucchero di canna

60 g di noci
1 uovo
1 tuorlo
scorza di 1 limone
un cucchiaino di rum

Per la composta di fichi

450 g di fichi
100 g di zucchero
scorza di limone

Per la composta, pulite i fichi e tagliateli a pezzi. Metteteli in un tegame antiaderente ed unite lo zucchero e la scorza di limone. Fate cuocere circa un'ora o finché la composta si sarà addensata. Lasciate raffreddare.

Per la frolla, lavorate lo zucchero con il burro, unite l'uovo ed il tuorlo, fate amalgamare. Aggiungete la farina e le noci tritate finemente, la scorza di limone e a piacere il rum. Lavorate il tutto ed avvolgere la pasta nella pellicola per alimenti, mettete a riposare in frigorifero per 2 ore. Riprendete la pasta e stendetela sottile qualche millimetro, tagliate dei cerchi di 10/12 centimetri, mettete al centro abbondante composta e ripiegate a metà, sigillate il bordo e disponete i ravioli in una teglia da forno rivestita di carta forno. Cuocete a 180 gradi per circa 12/14 min o fino a leggera doratura. Fate raffreddare prima di toglierli dalla teglia. La consistenza di questi ravioli è molto friabile ma sono buonissimi.









BISCOTTI GLUTEN FREE LIMONE E MAIS

Quanto son buoni i limoni!?! ok, certo non da soli ma io amo tutti i dolci al limone, le creme al limone, il sorbetto al limone, le torte al limone.. mi piace anche la birra al limone :-))!! Soprattutto in estate credo che questo agume sia l'ideale per aromatizzare i dolci. Ho preparato questi biscottini senza glutine, hanno un gusto semplice e sono veramente molto molto gradevoli.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
LIMONE E MAIS**

110 g di farina di riso
70 g di farina di mais
60 g di fecola di patate senza glutine
60 g di zucchero semolato

80 g di olio di riso
1 uovo
1 tuorlo
scorza di 1 limone
1 cucchiaio di succo di limone
un pizzico di sale
un pizzico di bicarbonato



Lavorate assieme tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola per alimenti. Lasciate riposare in frigorifero qualche ora, riprendete l'impasto e formate delle palline di circa 20 grammi, schiacciatele leggermente e posizionatele in una teglia coperta di carta forno*. Cuocete per 12/14 minuti a 180°C. Lasciate raffreddare i biscotti su di una gratella. Si conservano fino ad una settimana se ben chiusi in un vaso di vetro o in un contenitore di latta.

*Questo tipo di pasta essendo priva di glutine fatica a stare legata quindi non si può stendere l'impasto con il mattarello e quando schiacterete le palline si formeranno delle crepe sulla circonferenza, ma è il loro bello perché questo dona al biscotto un bell'aspetto rustico.









con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri)Day



Mezzelune di ricotta e mandorle con cuore di mela

Come al solito riesco raramente a proporre qualche ricettina per le feste ma sono sicura che ve la siate cavate tutte benissimo ed abbiate cucinato piatti deliziosi. Io ho preparato solamente i dolci ma in compenso ho mangiato

tantino! Poi si riparte con il buon proposito di fare un pochino di dieta ma qui pare non attacchi più □
Mettiamola così, dopo qualche giorno di festa serve la carica per ripartire e riprendere i soliti ritmi, e quindi io vi offro queste delicate mezzelune, non troppo dolci e così morbide da sciogliersi in bocca.



MEZZELUNE DI RICOTTA E MANDORLE
CON CUORE DI MELA per circa 30/32 mezzelune

per la pasta

140 g di ricotta di mucca
140 g di farina
100 g di burro
100 g di farina di mandorle
70 g di zucchero
1 tuorlo

per il ripieno

450 g di mela al netto degli scarti
70 g di zucchero
1 cucchiaino di rum (facoltativo)
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di confettura di pesche o albicocche
zucchero a velo



Lavorate il tuorlo con lo zucchero, unite il burro ammorbidito e formate una crema. Aggiungete la ricotta e i restanti ingredienti per la pasta. Mettete il composto in frigorifero per 2 ore avvolto in pellicola per alimenti.



Sbucciate le mele, privatele del torsolo e pesatene 450 grammi. Tagliate le mele a piccoli dadini e mettetele in padella con lo zucchero, dopo che lo zucchero si sarà sciolto allungate con dell'acqua e fate cuocere finché saranno molto cotte, il composto non dovrà essere troppo asciutto. Schiacciate le mele con una forchetta, unite il succo di limone, il rum e la confettura, mescolate bene e lasciate

raffreddare. Stendete la pasta sottile e tagliate dei cerchi di 8 centimetri, al centro mettete un cucchiaino di composto di mela e ripiegate i cerchi a metà sigillando bene i bordi, se fosse necessario inumidite con un velo d'acqua. Cuocete in forno caldo 180°C per 12/14 minuti o fino a leggera doratura. Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo. Conservate le mezzelune in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben sigillato.



SALAME DI CIOCCOLATO CON CREMA SPALMABILE E COCCO

Esiste un dolce a cui i bambini non possono resistere? Di sicuro quando si parla di cioccolato la maggior parte di loro sarebbe disposto a navigarvi dentro. Ed in modo particolare quando si parla di salame di cioccolato è difficile che a qualcuno non piaccia, così dolce, che si scioglie in bocca, che si mangia con le mani e ti lascia le dita sporche costringendoti a leccarle godendoti così anche un ultimo momento di piacere. Proprio ai bambini voglio dedicare la mia ricetta di oggi, ai bambini che hanno bisogno della nostra solidarietà e sostegno.

Sono stata contattata per un'iniziativa solidale di INTERSOS che si propone tramite l'acquisto di cioccolata solidale, di sostenere dei progetti di protezione e assistenza dei bambini a rischio in aree di conflitto come l'Iraq, il

Sud Sudan e la Repubblica Centrafricana.

Potete trovare maggiori informazioni sull'iniziativa sul sito di INTERSOS e sulla cioccolata solidale biologica qui! Provatela, è buona, sana ed equosolidale!



**SALAME DI CIOCCOLATO
CON CREMA SPALMABILE E COCCO**

150 g di biscotti secchi
80 g di crema con nocciole e granella di nocciole
30 g di burro fuso
25 g di latte intero
20 g di farina di cocco
5 g di cacao amaro
2 cucchiaini di marsala all'uovo
farina di cocco qb

In una ciotola mettete la crema con nocciole, il latte, il burro fuso tiepido ed il marsala, amalgamate tutto. Tritate grossolanamente i biscotti ed uniteli alla crema di cioccolato assieme al cacao e la farina di cocco. Formate un cilindro ben stretto di circa 18/20 centimetri, passatelo nella farina di cocco, possibilmente dalla grana grossa ed avvolgetelo in un foglio di alluminio. Lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 3/4 ore.







Dolcetti al riso lemon curd e COCCO

Per la sfida di settembre dell'MTC ho subito pensato ad un dolce, essendo io notoriamente molto golosa la mia mente elaborava varianti di bavaresi, torte, dessert.. naturalmente tutto partendo dal riso cotto nel latte. Approfondendo la ricerca è poi arrivato il biryani che già ho pubblicato ma non

potevo non assecondare i miei primi pensieri. Non volendo fare la classica torta di riso ho pensato ad una variante di questi biscotti che sono piaciuti tantissimo in entrambe le versioni provate. L'idea era di sostituire alla ricotta il riso cotto nel latte e alla banana il lemon curd allo zenzero ma questo solo per mantenere invariata la consistenza. Gli altri ingredienti sono stati riproporzionati. Ho scelto di cuocere più a lungo e con più latte il riso, per avere una massa più cremosa come suggerisce Annalena nel suo post. Il gusto finale è un equilibrio di sapori, il dolce del cocco e del riso contrastano con l'aspro del limone e dei ribes rossi, li ha mangiati con gusto anche il boy di casa, inconscio di quello che stava per addentare, perché lui la torta di riso mai.. son soddisfazioni!!!



**DOLCETTI AL RISO
LEMON CURD E COCCO**

per circa 40 pezzi

Per la cottura del riso

70g di riso originario

500 g di latte fresco intero

scorza di 1/2 limone bio

2 cm di zenzero fresco

110 g di zucchero

$\frac{1}{4}$ di stecca di vaniglia

Per l'impasto

1 uovo

120 g di burro
130 g di farina 00
100 g di farina di cocco
110 g di lemon curd*
35 g di mirtilli rossi disidratati
30 g di mandorle con la buccia
16 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di
bicarbonato
1 pizzico di sale
per il lemon curd*
2 uova
80 g di zucchero
40 g di burro
60 g di succo di limone bio
scorza di 1/2 limone bio
zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare. Si conserva qualche giorno in frigorifero ben chiuso in un vasetto.

Per i dolcetti, cuocete il riso un minuto in acqua bollente, scolatelo e mettetelo in un tegame con il latte bollente, lo zucchero, le scorze di limone, dalla quale avrete prelevato solo la parte gialla, tagliata a listarelle sottili, la bacca di vaniglia aperta e lo zenzero in un pezzo unico. Mescolate il riso in modo che non si attacchi al fondo, quando avrà raggiunto la consistenza di una crema toglietelo dal fuoco, eliminate lo zenzero e fate raffreddare. Non fatelo asciugare troppo perché da freddo risulta più asciutto.

Per l'impasto lavorate assieme le uova con il lemon curd e il burro morbido, unite i restanti ingredienti e la crema di riso fredda fino ad ottenere un composto omogeneo. Aiutandovi con due cucchiaini formate delle piccole quenelle e posizionatele su una teglia ricoperta di carta forno un po' distanziate tra loro. Cuocete in forno a 180°C modalità statico per 18/20 minuti o fino a doratura. Tiepidi sono ottimi, si conservano bene chiusi in un contenitore per 2-3 giorni.







con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre

