

PIZZA FRITTA o SFRAPPOLE

io "Mamma facciamo le sfrappole?"

lei "cosa vuoi fare?"

io "ah scusa.. come le chiami tu? le chiacchiere.. no.. dai quella pasta che fai a strisce e poi friggi"

lei "ahhhh.. la pizza fritta"

Della serie "parla come mangi" si perché da noi in campagna si parla semplice e detta come va detta è pizza fritta. Ad ogni modo non ho mai fatto la pizza fritta da sola ma solo con mia mamma e quando si avvicina carnevale lei mi reclama per fare i dolci. Lei fa decidere a me cosa fare e io avevo voglia di qualcosa di semplice che mi ricordasse quando ero ragazzina. Qualche settimana fa al lavoro abbiamo mangiato proprio le sfrappole ma non erano buone come le nostre, ed ecco che si è accesa la voglia di rifarle, non so se sia stata più la voglia di farle o quella di mangiarle ma per me sono davvero buone.

Consiglio di non stendere la pasta troppo sottile per evitare che sappiano solo di fritto. Sono buonissime e dal sapore delicato se solo cosparse di zucchero a velo ma potete anche donargli un sapore più intenso spruzzandole con un po' di alchermes prima di cospargerle con lo zucchero.

Calombelico di Venere



PIZZA FRITTA o SFRAPPOLE

2 cucchiaini di olio di semi
2 cucchiaini zucchero semolato
2 uova

2 cucchiaini di grappa o vino bianco secco
1 cucchiaino raso di lievito per dolci

230/250 g di farina 00 circa*

inoltre

olio di semi di arachidi

zucchero a velo qb

*La quantità della farina dipende dalla dimensione delle uova, va quindi regolata mentre si lavora la pasta che dovrà essere morbida ma non appiccicosa.



Sul tagliere disponete la farina e con la mano create un buco al centro. Mettete tutti i restanti ingredienti, a parte lo zucchero a velo che servirà solo per decorare, lavorate la pasta inizialmente con una forchetta e proseguite a mano. Lasciate riposare 30 minuti e stendete la pasta non troppo sottile. Con una spronella tagliate delle strisce larghe circa 4 centimetri e lunghe circa 10, fate poi un taglio di circa 5

cm al centro, fate passare un lato di pasta all'interno del buco centrale in modo da formare un "nastrino". Scaldate a 180°C abbondante olio di semi di arachidi e sfiggete la pizza facendola appena dorare. Scolatela e mettetela su carta assorbente. Cospargete di zucchero a velo. Se non avete il termometro fate una prova con un pezzettino di pasta, quando lo metterete nell'olio dovrà cospargersi di tantissime bollicine e dovrà venire a galla velocemente. Buon carnevale!!!!





© fombelco di Venere

PESCHE DOLCI CLASSICHE

Ad ogni festeggiamento che si rispetti serve un dolce! E oggi si festeggia il nuovo blog e con lui una nuova avventura, un nuovo progetto in cui sono fiera di essere stata coinvolta. Presto ne sentirete molto parlare!!

Sono quasi 3 anni che scrivo le mie ricette in questo blog, come credo tutte ho avuto il mio percorso, ho attraversato il periodo "posto una ricetta al giorno" il periodo "solo ricette creative" anche alcuni periodi "....." di assenza... adesso è il periodo del mix, del "facciamo un pò di prove" mi piace pensare a ricette diverse, altrenare foto semplici con set puliti a foto con set ricchi di elementi. Ma ho anche voglia di "ritorno alle origini" si perché questa ricetta è di mia mamma, almeno quella della pasta per le pesche. Ho sempre mangiato le sue e non le avevo mai fatte da sola. Sono anni che nella dispensa tengo i suoi vecchi gusci di noci che si utilizzano per creare il buco da riempire con la crema, e adesso ho deciso di farle e le rifarò presto perché sono eccellenti. Le basi delle pesche si conservano benissimo 15 giorni in una scatola ben chiusa. La crema la preparo sempre con una ricetta di Felder, ne ho provate diverse ma questa a mio gusto è la migliore.



PESCHE DOLCI CLASSICHE

ingredienti per 50 pesche piccole

per la pasta

500 g di farina

250 g di zucchero semolato

70 g di strutto
30 g di burro
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
per la crema (ricetta di Felder)

680 g di latte intero
160 g di tuorli (circa 8)
160 g di zucchero
65 g di maizena
1/3 di bacca di vaniglia

inoltre

olio di semi qb
zucchero semolato qb
alchermes qb
mezzi gusci di noci



Fombelco di Venere



Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la pasta fino a renderla omogenea. Se dovesse essere troppo dura aggiungete un goccio di latte, se dovesse invece rimanere appiccicosa aggiungete poca farina. La consistenza dipende dalla grandezza delle uova, potrebbero bastarne anche 2 se molto grandi. Lasciate riposare la pasta in frigorifero avvolta nella pellicola per alimenti per circa un'ora.

Nel frattempo preparate la crema, dividete i rossi dai bianchi e amalgamate i primi con lo zucchero e la maizena. Tagliate la bacca di vaniglia per il lungo e raschiatela per prelevare la polpa. Mettetela nel latte e portate quasi a bollore. Versate poco latte sul composto di tuorli e mescolate bene per evitare la formazione dei grumi poi aggiungete il restante latte. Mettete sul fornello e mescolando continuamente con una frusta proseguite la cottura, appena inizia a sobbollire togliete la crema dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. La crema infatti essendo bollente continuerà a cuocere ed il rischio è che la parte sotto cuocia troppo. Versate la crema in un contenitore di vetro o ceramica e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto, questo eviterà il formarsi della crosticina.

Riprendete la pasta, spolverizzate con poca farina il tagliere e stendetela sottile 3-4 millimetri. Ricavate dei dischetti di 5 cm. I ritagli vanno reimpastati e stesi nuovamente. Ungete uno scottex con dell'olio di semi e passatelo sul guscio delle noci. Appoggiate su ogni mezza noce un cerchio di pasta. La pasta rimarrà leggermente sollevata rispetto alla noce ma in cottura lievitando crescerà. Cuocete i gusci delle pesche a 180° per 13-15 minuti, fino a leggera doratura. Eliminate immediatamente i gusci delle noci facendo leva con la punta di un coltello. C'è il rischio di scottarsi le dita ma diversamente non toglierete più i gusci senza rompere la pasta. Lasciate raffreddare le mezze pesche.

Riempite tutti i gusci con la crema stendendone un velo anche lungo il bordo in questo modo farà da collante. Accoppiate le mezze pesche e passatele nell'alchermes. Non lasciatele tanto in ammollo, il passaggio deve essere su tutti i lati ma veloce altrimenti si inzupperanno eccessivamente. Passate poi le pesche nello zucchero semolato. Procedete fino ad esaurire le pesche. Conservate in frigorifero ma toglietele mezz'ora prima di mangiarle.

ps. i gusci delle pesche si conservano per tanti giorni ben chiusi in una scatola di latta o a chiusura ermetica. Potete

fare tutta la dose di impasto e diminuire le dosi della cream in base a quante ne volete.

Per pulire i gusci delle noci mettetele in ammollo in acqua tiepida per mezz'ora, dopodichè l'eventuale pasta si staccherà facilmente, eventualmente è possibile utilizzare una spazzolina. Lasciatele asciugare bene prima di riporle.







lombelico di Venere



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.

l'ombelico di Venere





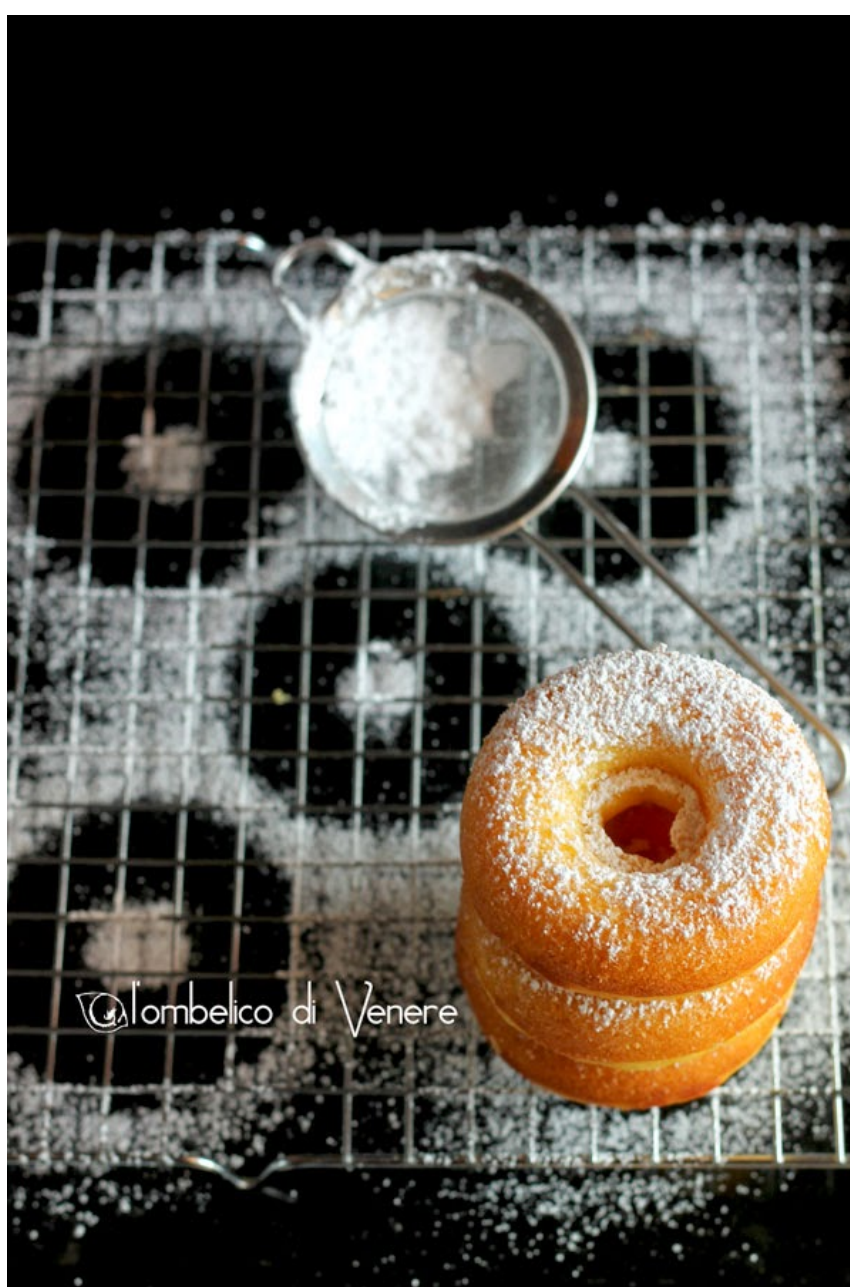


CIAMBELLINE GLUTEN FREE AL MIELE MANDORLE E ARANCIA

Qualcuno si potrebbe chiedere perché una persona che non è celiaca cucini un dolce gluten free, in realtà ci sono diverse motivazioni. Mi piace sperimentare, mi piace provare cose nuove, soprattutto ricette nuove. Mi piace pensare di dare il mio microscopico contributo a chi soffre davvero di celiachia

e magari può in questo modo concedersi un dolcetto in più. Mi piace riuscire a realizzare una ricetta buona anche se priva di glutine. In questo caso mi piace esserci riuscita.

Da circa un anno ho lo stampo per le ciambelline e ancora non lo avevo usato. Quando mi è recapitato tra le mani ho iniziato a pensare ad una ricetta per realizzarle.. il miele appena comprato, la panna acida da finire, le arance che mi guardavano dal portafrutta.. sono nate così, un po' studiate ma anche un po' per caso!! Queste ciambelline sono molto buone, soffici e dal gusto delicato. Non sono molto dolci quindi se non le cospargete di zucchero a velo, che assorbiranno, consiglio di aumentare la dose di miele di circa 15 grammi.



**CIAMBELLINE GLUTEN FREE
AL MIELE MANDORLE E ARANCIA**

per circa 9 ciambelline

130 g di farina di riso

45 g di maizena

40 g di farina di mandorle

140 g di panna acida

75 g di miele millefiori

50 g di olio di semi

35 g di succo di arancia

15 g di succo di limone

scorza di arancia bio

2 uova

6 g di lievito per dolci

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

zucchero a velo gluten free q.b

Controllate che tutti i prodotti siano contrassegnati con la dicitura gluten free o il simbolo della spiga barrata.



 L'ombelico di Venere



Sbattete le uova assieme al miele finché il composto sarà gonfio. Unite delicatamente l'olio, la panna acida, il succo di arancia e quello di limone. Mescolate assieme la farina di riso, la maizena, il lievito ed il bicarbonato, setacciate il tutto ed unitele al composto di uova. Aggiungete anche la farina di mandorle e la scorza di arancia grattugiata. Mescolate bene. Ungete gli stampi per le ciambelline e riempiteli con il composto. Cuocete fino a leggera doratura a 180°, circa 15/18 minuti. Sfornate e fatele raffreddare su una gratella.



l'ombelico di Venere





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



STRUDEL BANANA E PERA CON SALSA AROMATICA

Avevo già provato due volte la pasta strudel, una volta con una ricetta presa dal blog e una volta ad un corso, però non avevo mai ottenuto un risultato così buono. Questa a pasta da cotta risulta morbida al punto giusto e non secca come mi era successo le altre volte, forse a causa della presenza dell'uovo. Sono molto soddisfatta di questo impasto e prossimamente lo riproverò con ripieno classico, grazie Mari!!!

Per la mia versione dolce ho pensato ad un gusto un pochino esotico, la pasta l'ho preparata profumando l'acqua con un tè verde della Malesia, "chiamato tè verde del Paradiso" è aromatizzato all'ananas, frutto della passione, kiwi, rosa canina e agrumi, anche se all'assaggio finale il gusto si perde, il profumo è davvero inebriante. Ho pensato quindi di riproporre il gusto nella salsa al cioccolato che si abbina benissimo con la frutta usata.



**STRUDEL BANANA E PERA
CON SALSA AROMATICA AL CIOCCOLATO**

150 g di farina 00

100 g di acqua

tè verde del Paradiso

1 cucchiaino di olio di semi

un pizzico di sale

per la farcitura

320 g di banana al netto degli scarti

320 g di pera al netto degli scarti

40 g di zucchero di canna

30 g di ananas candito

20 g di zenzero candito

30 g di farina di cocco

20 g di noci pecan
1/2 limone
1 cucchiaio di contreau
20 g di burro
per la salsa
200 g di latte
100 g di cioccolato fondente
40 g di zucchero di canna
5 g di fecola
1 stecca di cannella
radice di zenzero fresca
scorza d'arancia
tè verde del Paradiso



ombelicodivenere.blogspot.it

Per la pasta, fate scaldare 100 ml di acqua e mettete in

infusione il tè. Lasciate un pochino raffreddare. Su un tagliere disponete la farina e formate un vuoto al centro, versate il tè filtrato, l'olio e il sale. Lavorate inizialmente con una forchetta e poi proseguite ad impastare a mano. Lasciate riposare l'impasto sotto un piatto per almeno 30 minuti. Nel frattempo tagliate le banane, circa 3, a metà e poi a fettine sottili. Mettetele in una ciotola e spremetevi 1/2 limone. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili, unitele alla banana. Tagliate a dadini molto piccoli l'ananas e lo zenzero, e aggiungeteli alla frutta assieme allo zucchero di canna, la farina di cocco, il contreau e le noci tritate grossolanamente.

Stendete un canovaccio bianco e pulito sul tagliere, infarinate appena e stendetevi sopra la pasta strudel, io l'ho fatto interamente a mano senza usare il mattarello perché la pasta era talmente morbida ed elastica che me lo ha permesso. Diversamente stendete inizialmente con il mattarello e proseguite a mano fino ad avere un'impasto velato da circa 50x50. I bordi tendono a rimanere più grossi quindi andranno tirati con le dita.

Distribuite il ripieno sulla pasta lasciando un bordo di 2 centimetri tutto attorno, girate i bordi verso l'interno e arrotolate la pasta aiutandovi alzando il canovaccio. Fate fondere il burro e spennate lo strudel. Cuocete a 180°C per 40 minuti o fino a leggera doratura.

Per la salsa, fate scaldare il latte e mettete in infusione il tè, la stecca di cannella, la scorza d'arancia intera e dello zenzero grattugiato a piacere. Lasciate riposare 30 minuti. Passate tutto al setaccio. In una ciotola mettete la fecola e unite poco latte, mescolate con una frusta per sciogliere i grumi, unite il restante latte e alla fine lo zucchero. Versate tutto in un tegamino e mettete sul fornello mescolando continuamente. Quando sarà caldo unite la cioccolata e fatela sciogliere. Lasciate leggermente intiepidire.

Tagliate lo strudel tiepido a fette e servite con la salsa. La salsa raffreddandosi tende ad addensarsi quindi prima di servire scaldare fino alla giusta consistenza.



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo all' MTC di febbraio



CIOCCOLATINI AL CIOCCOLATO BIANCO MANDORLE E WAFER

Non ricordo di aver mai creduto alla befana, so solo che chiamavo così mia mamma.. Quando ero piccola la mattina del 6 gennaio correvo per le scale ansiosa di vedere la mia calzetta penzolare dal camino stracolma di dolcetti, adoravo tutte quelle schifezzine, le caramelle, i cioccolatini. Mio fratello li mangiava con parsimonia per farli durare a lungo, io invece finiti i miei rubavo i suoi al punto che i miei genitori sono arrivati a dirmi che potevano rintracciare le impronte digitali.. si perché io negavo spudoratamente, però gli credetti e così smisi di rubargli i dolci!! Crescendo la calza ha continuato a penzolare ma dentro ci trovavo pochi dolci, piuttosto erano regalini o soldi.. chissà qual'è l'età giusta per smettere con la calza!? Comunque se pensate di realizzare una bella calza per i vostri bimbi, nipoti.. oggi vi propongo dei cioccolatini golosissimi!!! Troverete la ricetta tra le pagine di Taste&More N6!!!



**CIOCCOLATINI AL CIOCCOLATO BIANCO
MANDORLE E WAFER**

per 15 pezzi

100 g di cioccolato fondente al 62%

50 g di cioccolato bianco

50 g di panna fresca

12 g di latte di mandorle pugliese o aroma alla mandorle*

10 g di mandorle

10 g di wafer al latte

* per le quantità

regolarsi in base ai gusti





ombelicodivenere.blogspot.it



sulla rivista per leggere la ricetta

clicca



EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON, PEANUT AND BANANA PANCAKE, BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE

Subito ho pensato “magari chiedo se posso fare la mia colazione a rate, oggi potrei fare i muffin, domani i pancake, e dopodomani salsa, uovo e bevanda.. poi loro si fanno un bel collage e creano la mia American breakfast...” mmmhh.. mi sa che non se pò fa!!! Qui ci vuole un giorno di ferie per preparare questa velocissima colazione, ma la cosa più difficile è stata incastrare i tempi, l’uovo all’ultimo quando già è tutto nel piatto, la salsa subito prima intanto che si scalda l’acqua per l’ovetto, i pancake ancora prima, e il succo!?!?... sgrana la melagrana che schizza ovunque, frulla assieme ai mirtilli, filtra tutto... aiuto.. e pensate che ho avuto la bella idea di fare due versioni.. quindi in mezzo a tutto ciò c’era anche

un'altro dolce e un succo che vedrete i prossimi giorni!!! Ok... la chiamano colazione ma se uno non si sveglia alle 5 non può che diventare un pranzo.. io lo ammetto, ho fatto "colazione" alle 13:30!!

Diciamolo, ormai vincere questa gara è diventato impegnativo, il livello è sempre più alto e per il prossimo mese già tremo al pensiero di cosa mi aspetta, chissà chi ci sarà dopo Roberta che questo mese ci ha fatto sudare ai fornelli!! e adesso chi spera più di vincere?!?!

Devo però ammettere che ho una passione per l'America, le loro esagerazioni, le manie.. mi fanno simpatia e quando ho visitato questo paese le ho trovate bellissime da vivere, forse perchè ero una semplice turista, ma devo dire che da est a ovest il loro senso civico e il rispetto delle regole superano di gran lunga il nostro e per questo li ammiro tanto! Di colazioni tipiche ne ho fatte diverse e quasi sempre comprendevano i pancake, è stata quindi la prima cosa a saltarmi alla mente, ancora una volta per l'MTC ho pensato all'abbinamento arachidi banane, non so ma per me sono due cose che viaggiano assieme!



**EGG BENEDICT WITH ENGLISH MUFFIN AND BACON
PEANUT AND BANANA PANCAKE
BLUEBERRY AND POMEGRANATE JUICE
per due persone**

Per gli English muffin

450 g di farina forte

225 ml latte

55 ml di acqua

25 g lievito di birra fresco

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di sale

per la salsa olandese all'arancia

2 tuorli
60 g di burro fuso
1 cucchiaino di succo di arancia
scorza di limone
fior di sale, pepe
Per i pancake
110 g di farina 00
100 g di latte fresco
80 g di yogurt alla vaniglia
35 g di burro fuso
35 g di sciroppo d'agave bio
25 g di composto di arachidi*
1 uovo
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1 cucchiaino raso di lievito per dolci
succo di limone
per servire
1 banana
sciroppo d'agave bio
mirtilli freschi
*per il composto di arachidi
100 g di arachidi non salate
20 g di sciroppo d'agave bio
1 cucchiaino di olio di semi di arachidi
per il succo
120 g di mirtilli freschi
120 g di succo di melagrana fresco**
100 g di acqua
1 cucchiaino di zucchero
inoltre
2 uova
80 g di bacon

*Fate tostare le arachidi a 200 gradi per 5 minuti, mettetele calde in un mixer con lo sciroppo d'agave e l'olio di arachidi, frullate fino a formare una polvere finissima.

**Per ottenere questa quantità di succo dovrete sgranare circa 3 frutti grossi o 4 medi, mettete i chicchi nello schiaccia papate pochi per volta, e schiacciate, fate attenzione agli schizzi, filtrate per eliminare eventuali semi.



Per gli English muffin, mettete a scaldare appena il latte con l'acqua, togliete dal fuoco e fatevi sciogliere dentro il lievito e lo zucchero, lasciate riposare una decina di minuti. Versate la farina nell'impastatrice, formate un buco al centro dove verserete il latte con il lievito. Impastate fino a formare una palla liscia, unite il sale, continuate ad impastare per 7-8 minuti. Imburrate una ciotola, mettete l'impasto, fatelo "rotolare" nel burro e lasciate lievitare fino al raddoppio coperto da pellicola!

Stendete la pasta alta circa 1,5 centimetri, scaldate una padella antiaderente e cuocete i muffin 4-5 minuti per parte regolando la potenza della fiamma per non bruciarli.

Per i pancake mettete un cucchiaino di succo di limone nel latte e fate riposare una decina di minuti. Fate fondere il

burro, unitelo allo yogurt, all'uovo e al latte, unite lo sciroppo d'agave e mescolate bene, aggiungete la farina il lievito e il bicarbonato setacciati, il composto di arachidi e mescolate poco, giusto il necessario ad amalgamare gli ingredienti. Ungete appena una padella antiaderente, io metto poco burro su uno scottex e lo passo nella padella, quando sarà ben calda versate un mestolo scarso di composto, questo dipende da quanto volete grandi i pancake. L'impasto che propongo è piuttosto liquido, in questo modo i pancake rimangono più soffici ma difficili da gestire in cottura, se avete un coppapasta da circa 10 centimetri potete ungere la sua circonferenza da un lato, appoggiarlo nella padella e versare l'impasto al suo interno, coprite con un coperchio, al momento di girare il pancake assicuratevi con un coltello, che si stacchi bene dalle pareti, giratelo e terminate la cottura. Ad ogni pancake è necessario ungere nuovamente la padella.

Per il succo, in una ciotola versate il succo di melagrana** i mirtilli, l'acqua e lo zucchero, frullate tutto con il frullatore ad immersione o se preferite con un frullatore normale, filtrate tutto e versate nei bicchieri.

Per la salsa in una ciotola sbattete i tuorli con il succo d'arancia e la scorza di limone, fate fondere il burro.

Mettete la ciotola a bagnomaria facendo attenzione che non tocchi l'acqua, iniziate a montare il composto con le fruste elettriche, dopo qualche minuto iniziate ad unire a filo il burro, montate finché la salsa avrà una consistenza cremosa, completate con fior sale e pepe a piacere.

Per le uova mettete a scaldare dell'acqua, rompete un uovo in una ciotola, quando iniziano a vedersi le prime bollicine sul fondo, fate scivolare delicatamente l'uovo nell'acqua, lasciate dentro circa 3-4 minuti, dipende anche dalla grandezza delle uova, le mie erano grandi e hanno sfiorato i 5 minuti rimanendo comunque liquide all'interno e con l'albume morbido.

Mentre le uova cuociono frullate il bacon e rosolatelo senza olio, in padella finché sarà ben dorato.

In un piatto disponete i pancake, sopra mettete delle fette di banana che avrete irrorato con del succo di limone per non farle annerire, alcuni mirtilli freschi e dello sciroppo d'agave a piacere.

Affianco mettete un muffin, poggiatevi sopra l'uovo e sopra ad

esso un cucchiaino di salsa, accompagnate con le briciole di bacon, e servite accompagnando con il succo di mirtilli e melagrana.





con queste ricette partecipo all'MTC di ottobre



FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

Non so se a un foodblogger possa capitare di dimenticare che il suo blog compie un anno!! beh a me è capitato, l'altro giorno pensavo a cosa pubblicare per "festeggiare" poi mi son resa conto che la data era già passata, è si.. e non da poco.. il 12 di febbraio ho compiuto un anno di blog, il tempo è volato e mi rendo conto che in questo anno son stata un po stordita, sarà il nuovo lavoro, sarà l'età!!

Comunque avrei voluto postare delle castagnole preparate a carnevale, diciamo le sorelle di quelle pubblicate nel mio primissimo post, ora... anche se carnevale è passato voglio rimanere fedele alla mia idea e poi diciamolo.. mica è vietato mangiarle in un'altro periodo, anche se io per dirla tutta le ho fatte assieme alle mie ciambelline, giusto per friggere una sola volta!!

La salsa all'arancia l'ho fatta ispirandomi alla magnifica Renata!!



FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

125 gr di yogurt alla vaniglia

1 uovo

2 cucchiaini di olio di semi

220 gr di farina 00

10 gr di lievito per dolci

20 gr di limoncello

20 gr di latte in polvere

20 gr di latte condensato

1 cucchiaino di zucchero

inoltre

500 gr di olio di semi di arachidi

160 gr di succo d'arancia
3 cucchiaini rasi di zucchero



ombelicodivenere.blogspot.it

Unite assieme la farina, il lievito e il latte in polvere, setacciate il tutto.

Sbattete leggermente l'uovo, unite lo yogurt, l'olio, il latte condensato e il limoncello, amalgamate tutto unite lo zucchero e poco alla volta il mix di farina, appena raggiunto un composto omogeneo coprite con la pellicola e lasciate riposare mezz'ora.

In un pentolino stretto fate scaldare dell'olio di semi di arachidi fino a 170° circa. Con un cucchiaino prelevate una piccola quantità di composto e con l'aiuto di un'altro cucchiaino, fatelo cadere nell'olio, proseguite così fino all'esaurimento del composto, scolate bene le palline quando

saranno ben rosolate, disponetele su carta assorbente.
In un pentolino mettete lo zucchero e il succo d'arancia, fate bollire una decina di minuti, finchè lo sciroppo si sarà un po addensato, fate raffreddare.
In una larga ciotola mettete le castagnole e irroratele con lo sciroppo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ambelicodivenezere.blogspot.it