

TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

Piano piano sto reinserendo le foto nei post, purtroppo me ne mancano davvero tante e alcune di quelle che ho recuperato non sono un gran chè.. me ne farò una ragione anche se mi dispiace molto aver perso una bella fetta di questo anno di blog.. qualcuno qui dovrà farsi perdonare!!!!

Consoliamoci con l'ennesimo dolce, c'è stato un periodo in cui avevo voglia di torte al cioccolato, ne ho fatta qualcuna con aggiunta di caffè o di nocciole, tutte buonissime ma nella mia "ricerca" è spuntata l'idea di questa torta vista su un libricino che prevede la cottura in forno a bagno maria, in questo modo la consistenza risulta umida ed estremamente scioglievole, quasi una via di mezzo tra una torta e un budino. Ma la ricetta prevedeva l'uso del burro io invece dovevo usare della ricotta che era avanzata, e così il mio primo esperimento fu quello di sostituire completamente il burro con ricotta e yogurt (altro ingrediente sull'orlo della scadenza), ne rimasi piacevolmente sorpresa tanto da volerla rifare in versione "foresta nera" e solo con la ricotta.

Il risultato è pressochè identico alla prima torta. In questo caso ho usato due cioccolati differenti ma si può fare anche solo con il fondente, inoltre potete usare del liquore al posto dell'acqua, o anche del succo d'arancia (omettendo però lo sciroppo di amarena). Poi, last but not least, devo dire che conserva benissimo il sapore e la medesima consistenza per più giorni rispetto ad una torta "normale"



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

per una torta da 18 cm

- 40 gr di cioccolato gianduia
- 40 gr di cioccolato fondente
- 8 gr di cacao amaro
- 30 gr di acqua
- 2 cucchiaini di sciroppo all'amarena
- 2 uova
- 150 gr di ricotta
- 45 gr di zucchero

15 gr di farina di riso
bicarbonato di sodio
13 amarene sciroppate
a piacere
zucchero a velo



ombelicodivenerè.blogspot.it

In una ciotola mettete il cioccolato fondente, il gianduia, il cacao, l'acqua e lo sciroppo di amarena, mettete tutto a bagnomaria finchè il composto sarà sciolto, fate leggermente raffreddare e unitevi la ricotta, mescolate bene.

Dividete i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero finchè saranno chiari e gonfi, a parte montate gli albumi.

Unite il composto di cioccolata ai tuorli delicatamente, aggiungete la farina e il bicarbonato, poco alla volta unite anche gli albumi molto delicatamente.

Scolate le amarene, tamponatele con carta assorbente e passatele in poca farina di riso (in questo modo eviterete che le amarene si depositino completamente sul fondo della tortiera).

Ungete appena uno stampo da 18 cm* e rovesciatevi l'impasto, disponetele in circolo sulla torta le amarene senza spingerle nell'impasto. Mettete la tortiera all'interno di un'altra più grande che riempirete fino a metà con dell'acqua.

Accendete il forno a 160° in modalità statico e cuocete per circa un'ora a bagno maria, la torta sarà pronta quando inserendo la lama del coltello ne uscirà pulita.

Sfornate la torta quando sarà raffreddata.

Potete spolverare con zucchero a velo e al momento di servire cospargere con poco sciroppo d'amarena.

*Potete utilizzare anche uno stampo più grande ma solo se desiderate una torta più bassa, ricordatevi che l'altezza di essa rimarrà praticamente identica a quella che ha prima di infornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicedivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



e al contest di about food



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



CAKE POPS COFFEECIOK E NOCCIOLE

Lo so... un'altro dolce, questo mese è davvero super sweet, a me non dispiace vista la mia golosità e spero nemmeno a voi, ormai ho preso coscienza del fatto che dolci, torte e pasta

sono le cose che mi riescono meglio o forse quelle che più mi piace fare, oltretutto sono le mie ricette più numerose in archivio, ma i cake pops mi mancavano e quando ho visto il contest di Morena ho pensato subito a loro perchè li trovo troppo carini. Poi un giorno facendo un giro in un negozio di complementi per la casa ho trovato pure i bastoncini appositi, non c'erano più scuse.. non so come si facciano, diciamo che ho letto tante ricette poi me ne sono inventata una io. A mio parere il giorno dopo sono più buoni e ricordatevi di tenerli in frigorifero.

Qui sta nevicando forte da oggi pomeriggio e non accenna certo a smettere, è tutto già ricoperto da un bel manto bianco, fa anche piuttosto freddo, speriamo davvero che sia l'ultimo strascico d'inverno, però ha il suo fascino, è tutto molto ovattato e calmo!!



CAKE POPS

COFFEECIOK E NOCCIOLE

per circa 35 pezzi

per la base

100 gr di burro

140 gr di zucchero

2 uova

100 gr di farina 00

30 gr di fecola

5 gr di lievito in polvere

120 gr di yogurt alla nocciola

100 gr di nocciole

60 crema al fondente e caffè

60 gr di ricotta

per decorare

250 gr di cioccolato gianduia

35 chicchi di caffè coperti di cioccolato

polvere di caffè

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida, unite ora una alla volta le uova intere.

Unite assieme la farina, la fecola e il lievito, setacciate tutto e unitelo al composto di uova alternandolo allo yogurt. Tritate piuttosto finemente le nocciole e aggiungetele all'impasto. Imburrate una tortiera da 24 cm e cuocete a 170° per circa 35-40 minuti.

Lasciate raffreddare, ora frullate tutto e unite la crema di cioccolato e la ricotta, lavorate il composto fino a ottenere un composto omogeneo, formate tante palline da 25 grammi e mettetele a riposare in frigorifero per qualche ora.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Riprendete le palline, inserite i bastoncini, prelevateli e bagnategli la punta con poca cioccolata, rinseriteli nelle palline di composto e lasciate solidificare pochi minuti.

Immergete le palline nel cioccolato, fate scolare quello in eccesso, decorate con polvere di caffè e un chicco di caffè ricoperto. Man mano che sono pronti infilzatele in uno strato di polistirolo in modo che il cioccolato, a questo punto metteteli in frigorifero fino al momento di servirli.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



inoltre vorrei ringraziare la fantastica Monica per avermi donato questo premio, e grazie anche per le parole che hai usato per me!!!

Visitate il suo bellissimo blog!!!



RED VELVET AL COCCO CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO

Con la mia seconda red velvet non ho avuto problemi, ahhaahhh.. con la base.. perchè alla fine diciamo "non c'è soddisfazione se non ci sono intoppi da risolvere" a volerci credere sarebbe la mia frase tipo!!

Comunque questa volta a farmi diventare un po' matta è stata la crema al burro e anche la decorazione, premetto che è la prima volta che la faccio e mi sono affidata alla ricetta della fantastica Giulia, chi meglio di lei che abita a Chicago.. alla fine la mia/sua buttercream era buonissima ma cosparsa di tantissimi piccoli grumi, vedendo la sua bella cremosa e lucida ho capito che qualcosa decisamente non andava e per fortuna mi sono decisa a rifarla, risultato ottimo, ho capito che queste piccole quantità non possono essere fatte con la planetaria perchè il burro non si monta abbastanza e quindi quasi sicuramente era per questo che mi erano rimasti i grumi. Ma ora viene il bello, la decorazione, mi sono fissata sulle rose, ho guardato mille video che spiegano come fare quindi armata di bocchetta apposita, spilli e sac a poche sono partita con l'impresa... sì proprio un'impresa.. ne "faccio" una e la disfo, ne "faccio" un'altra e la disfo, riguardo i video, mi deve esser sfuggito qualcosa, bene dopo una decina di

tentativi una viene bene, prendo le forbici e provo a spostarla sulla torta, un disastro perde completamente la forma, ho pensato che visto il tempo indefinito che avevo in mano la sac a poche piena di crema forse si era appena ammorbidita, guardo la mia torta con il top vuoto e penso alla triste e banale decorazione che mi toccherà fare!!! Ma non voglio arrendermi, e dire che non sono poi così testona, deciso.. la faccio direttamente sulla torta, in fondo che ci vuole a girare alla velocità della luce tutto il piatto al posto di un piccolo spillo, beh non so come ma è riuscita decente, non perfetta, non tanto bella ma mi accontento, il difficile è stato creare i boccioli attorno visti gli spazi ristretti ma non so come, tutti diversi e strancalati, sono usciti fuori!! Ho spolverato con poco cacao amaro per dare un pò di tridimensionalità e ho decorato con piccole roselline secche comprate ad un mercatino francese, l'abbinamento dei colori mi piaceva molto.

Per quanto riguarda la farcitura della torta, ho usato il caprino perchè volevo qualcosa di un po' acido che contrastasse con la crema al burro e il dolce del cocco, in realtà la mia idea era usare uno yogurt alla stracciatella ma sono sincera, con tutti questi dolci per casa aprire anche una confezione da 500 gr di yogurt non mi sembrava il caso.



**RED VELVET AL COCCO
CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO**

per una torta da 12 cm

per la base

55 gr di burro

150 gr di zucchero semolato

1+1/2 uovo

80 gr di farina di riso (vital nature biologico)

30 gr di fecola (S.Martino)

15 gr di maizena

4 gr di cacao amaro in polvere (coop)

120 gr di buttermilk

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco

1/2 cucchiaino di colorante rosso
1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
per il ripieno
100 gr di formaggio caprino cremoso
60 gr di farina di cocco
25 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
2 cucchiaini
di latte fresco
per il buttercream
105 gr di latte fresco
20 gr di maizena
115 gr di burro morbido
60 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
25 gr di cioccolato fondente al 72%
cacao amaro (coop)

Per la base, in una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello. Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene. Imburrate due da 10-12 cm, cuocete a 180° circa 35 minuti.

Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

In una ciotola sbattete il caprino con il latte fino a ottenere una crema liscia, unite lo zucchero e fatelo assorbire, infine mettete il cocco ed amalgamate bene, dividete in due parti entrambe le torte, eliminando l'avventuale conca che si è formata sopra e livellando il contorno in modo che risultino uguali.

Farcite tre dischi di pasta che diporrete uno sopra l'altro, infine chiudete con il quarto disco e fate un po' di pressione con una mano in modo che la crema si distribuisca perfettamente, eliminate quella eventualmente in eccesso che esce sul bordo.



Per la buttercream, in un pentolino mettete la maizena, versate poco latte quindi mescolate con una frusta per evitare i grumi, aggiungete gradualmente altro latte sempre mescolando. Mettete sul fornello e fate cuocere finchè si sarà addensata. Coprire con la pellicola trasparente e mettete a raffreddare a temperatura ambiente.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciatelo raffreddare.

Mettete il burro in una ciotola con lo zucchero a velo iniziate a lavorarli assieme finchè tutto lo zucchero sarà assorbito, adesso montate il tutto con un frusta elettrica per 3-4 minuti fino a ottenere una crema soffice e gonfia, mescolate velocemente la vostra crema di latte, unitela al

burro e montate il composto altri 3-4 minuti, unite il cioccolato e la vaniglia, amalgamate bene e decorate la torta. A piacere cospargete con un velo di cacao amaro.



con questa ricetta aprtepecipo all' MTC di febbraio



RED VELVET CON CREMA DI MANDORLA E FRUTTI DI BOSCO

Chi ha esultato, chi un po' meno.. questa sfida dell'MTC di febbraio è però una scoperta per tante di noi che normalmente non devono confrontarsi con il problema celiachia, Stefania ci ha ben spiegato cosa vuol dire convivere con questa intolleranza e come controllare l'assenza di glutine nei prodotti che compriamo, dico questo perchè in dispensa io avevo già tutte le farine che lei indica nella ricetta, a parte la tapioca, ma la mia farina di riso contiene tracce di glutine, così mi son trovata a comprarne una che ne è priva.. nonostante noi non presentiamo intolleranze.. e se questo non è amore per l'MTC, e in questo caso anche un'attenzione e rispetto per chi realmente ha questo problema.

In ogni caso la cosa mi è apparsa alquanto strana, pensavo che la farina di riso fosse un alimento di norma privo di glutine come tutti gli alimenti che di natura non lo hanno, invece alcune marche ne presentano tracce, ma forse sono io che non sono ben informata sull'argomento! Comunque come chiede Stefania ho inserito le marche dei prodotti che ho utilizzato e tutti presentano la scritta "senza glutine" o il simbolo gluten free.

E ora è arrivato il momento della confessione, solitamente il negozio bio dove vado ha il buttermilk quindi mi ci sono recata sicura di trovarlo ma non l'avevano.. bene, proverò a farlo con le preziose indicazioni del post dell'MTC, devo dire che il risultato c'è stato eccome, monta.. monta.. poi smonta, poi si separa, poi hai tra le mani burro e latticello, miscolo tutti gli ingredienti, cuocio la torta.. un disastro, non so cosa sia successo ma l'impasto "bolle" e si forma una crosticina secca sopra, praticamente non lievita e la consistenza è troppo compatta, ovviamente butto tutto e mi chiedo cosa posso aver sbagliato, leggo e rileggo la ricetta ma ho fatto tutto come indicato, le dosi sono giuste.. aspetto l'11 febbraio nell'attesa di sapere se qualcuno ha avuto dei

problemi, penso di chiedere spiegazioni a Stefania ma non lo faccio, prima voglio riprovare.. beh, io non ho ancora capito cosa sia successo, fatto sta che poi ho trovato il latticello ho rifatto la torta, mica potevo rinunciare con pure la farina comprata apposta, e ora la mia torta è perfetta, ad onor del vero ammetto che ho anche cambiato gli stampi di cottura, prima erano in alluminio ora antiaderenti, sarà questo!??
Io ho fatto una dose intera di torta che poi ho cotto in 4 stampini da 12 cm quindi verranno due tortine da 4 piani, ma le quantità della crema e dei frutti di bosco sono per farcire solo una delle due tortine.



RED VELVET

CON CREMA DI MANDORLE E FRUTTI DI BOSCO

per due tortine da 12 cm

110 gr di burro

300 gr di zucchero semolato

3 uova medie

160 gr di farina di riso (vital nature biologico)

60 gr di fecola (S.Martino)

30 gr di maizena

8 gr di cacao amaro in polvere (coop)

240 gr di buttermilk

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1 cucchiaio di aceto di vino bianco

1 cucchiaio di colorante rosso

1 cucchiaino di vaniglia in polvere

per la crema

50 gr di zucchero semolato

20 gr di maizena

60 ml di latte fresco

75 gr di latte di mandorle

120 gr di mascarpone

120 gr di panna fresca

80 gr circa di mirtilli

50-60 gr circa di lamponi



In una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello.

Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene.

Imburrate due teglie da 20 cm o 4 da 10-12 cm, cuocete a 180° per 40-45 minuti nel primo caso o circa 35 minuti nel secondo. Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella

pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la maizena, iniziate a versare un po di latte mescolando continuamente per non creare grumi, unite poi tutto il latte e anche quello di mandorle, mettete sul fuoco e portare a bollore sempre mescolando con una frusta, in questo momento la crema sarà densa, versare tutto in una ciotola e coprite con la pellicola. Fate raffreddare, unite il mascarpone e mescolate bene per creare un composto omogeneo. Dividete la crema in due parti, in una delle due parti unite la panna montata.

Tagliate a metà ogni tortina e paregiate i bordi in modo che tutti gli strati siano larghi uguali.

Nel piatto di portata mettete il primo strato di torta, farcite con una parte della crema senza panna, cospargete di mirtilli, mettete il secondo disco di pasta, farcite con altra crema e cospargete di lamponi tagliati a metà, mettete il terzo disco, farcite con l'ultima parte di crema e cospargete coi mirtilli, chiudete con l'ultimo cerchio di pasta. Schiacciate un po la torta con la mano. Ricoprite tutta la torta con uno strato sottile di crema con la panna, disponete sopra lamponi e mirtilli e decorate con la restante crema tutta la superficie della torta.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all' MTC del mese di Febbraio



MOUSSE SOFFICE AL MASCARPONE E NUTELLA

Chi festeggia S.Valentino?!?! ormai sembra vada di moda non festeggiarlo ma noi sinceramente non lo abbiamo mai fatto, o perlomeno non siamo mai andati fuori a cena, magari qualche volta c'è scappato un regalino, un fiore... però diciamolo, un dolcetto si può fare, ci stà!!

Tempo fa lui mi regalò un libro di ricette con la nutella, diciamo pure un regalo boomerang vista la sua smisurata passione per questa crema!! Era veramente tanto che non lo sfogliavo ma per l'occasione e per farlo particolarmente contento ho deciso di rispolverarlo e mi son resa conto che ci sono ricette davvero bellissime e tutte proposte da grandi chef. Ho scelto di preparare questa mousse delicata coccolosa e arricchita da elementi che creano un "gioco" di consistenze!!

Ho fatto qualche piccolissima modifica e ho fatto dei "tartufini" diversi rispetto alla ricetta, non ho seguito una ricetta e quindi rispetto ai classici rimangono molto morbidi e non è facilissimo plasmarli, consiglio prima di fare le palline, di raffreddare bene il composto.



**MOUSSE SOFFICE
AL MASCARPONE E NUTELLA
CON CROCCANTE ALLA NOCCIOLA**

(da una ricetta di Vittorio Santoro)

per 4 bicchierini

per la mousse al mascarpone*

125 gr di mascarpone fresco

75 gr di panna fresca

75 gr di zucchero

23 gr di acqua

45 gr di albume

per la crema alla nutella

100 gr di panna fresca
45 gr di latte fresco
50 gr di tuorli
25 gr di zucchero
125 gr di panna fresca
80 gr di nutella
5 gr di colla di pesce
per i tartuffini alla nutella
40 gr di nutella
30 gr di burro
40 gr di mousse al mascarpone*
cacao amaro
per il croccante
35 gr nocciole
35 gr di zucchero
30 gr di glucosio



Per la mousse al mascarpone, scaldate l'acqua con lo zucchero e portatela a una temperatura di 121 gradi. Nel frattempo iniziate a montare gli albumi, quando lo sciroppo sarà pronto versatelo negli albumi e riprendete a montarli finchè non diventeranno freddi.

Montate la panna. Mescolate velocemente il mascarpone creando una crema liscia, unite la meringa poco alla volta sempre mescolando infine la panna montata delicatamente. Mettete in frigorifero a riposare.

Per la crema alla nutella, mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce per 10 minuti, fate bollire la panna con il latte, in un pentolino mescolate velocemente il tuorlo con lo

zucchero, unite poco alla volta il mix di latte e panna, sempre mescolando continuate a cuocere finchè la crema avrà raggiunto una temperatura di 85-86 gradi. Unite la colla di pesce e fatela sciogliere completamente mescolando la crema. Unite la nutella e quando la crema sarà quasi fredda unite la panna montata.

Per i tartufini, montate il burro morbido finchè sarà cremoso, unite un cucchiaino raso di crema al mascarpone e la nutella, mettete tutto in frigorifero a rapprendere, toglieteli dal frigo e formate velocemente delle piccole palline che passerete nel cacao amaro. Conservate in frigo.

Per il croccante, in una padella mettete lo zucchero con il glucosio e quando il composto diventerà biondo unite le nocciole tritate piuttosto fini, versate tutto su carta da forno, mettete un'altro foglio di carta forno sopra e con il mattarello stendete il caramello ad uno strato di pochi millimetri, tagliate dei cuori. Fate quest'operazione velocemente perchè il caramello indurisce molto in fretta.

Nei bicchieri monodose riempite fino a 2/3 la mousse al mascarpone, mettete dei pezzetti piccoli di croccante, con una sac à poche guarnite con la crema di nutella, completate con qualche tarufino e un cuore di croccante.



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di L'AROMA DEL CAFFE'



TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA

Di torte di mele ne esistono mille versioni, sono ideali per colazioni e merende e piacciono davvero a tutti, tra l'altro la mia ricetta più vista è proprio la torta cremosa di noci e mele e l'ho pubblicato solo a novembre, spero sia piaciuta quanto è stata visitata!!

Quest'inverno non ho comprato nemmeno una mela perchè sono stata fortunata e me le hanno sempre regalate, ma ad un certo punto sinceramente mi sono un po' stancata di mangiarne e quindi per non buttarle sforno torte di mele a go go, e pensa e ripensa a come variarle mi è saltata alla mente una fantastica torta di pere con crema al cioccolato vista qui tantissimi anni fa io l'ho tradotta in versione melosa creandone una tutta mia con qualche ingrediente che le differenzia, risultato top in entrambi i casi!!!

ps. le mie mele non erano molto grandi e ho usato le pink lady perchè sono le mie preferite e proprio quelle che ricevo in regalo!!

Il latte di mandorle è sempre questo, che ha un sapore molto spiccato di mandorla rispetto al normale latte di mandorla che si compra al super. Se non lo trovate vi consiglio di sostituire l'intera quantità che serve per la crema con il latte di mandorle "normale"



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA
per una tortiera da 18 cm

1 uovo
70 gr di zucchero semolato
100 gr di yogurt magro bianco
120 gr di farina 00
30 gr di olio di semi
1/2 bustina di lievito
2 mele
40 gr di mandorle
cannella in polvere
5 gr di burro
per la crema

50 gr di zucchero
20 gr di farina
100 ml di latte fresco

25 gr di latte di mandorle pugliese

Innazi tutto sbucciate una mela e tagliatela a piccoli cubetti, mettetela in una padella dove avrete sciolto il burro, unite anche la cannella, in quantità a piacere, e fate cuocere circa 7-8 minuti mescolando.

Passate in forno le mandorle per pochi minuti finchè saranno tostate, appena prendono colore toglietele dal forno, tritatele grossolanamente.

Per la torta montate l'uovo con lo zucchero, unite l'olio, lo yogurt e la farina setacciata con il lievito, mescolate bene e unite le mele semi cotte e le mandorle.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la farina, unite poco latte e mescolate bene eliminando tutti i grumi, unite il restante latte e il latte di mandorle, mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, finchè la crema sarà addensata.

Imburrate una tortiera a cerniera da 18 cm e versate quasi tutto l'impasto, tenetene da parte qualche cucchiaino, disponete a cucchiate la crema di mandorle su tutta la torta e coprite un po con il restante impasto.

Tagliate l'altra mela e fatela a spicchi che disporrete su tutta al superficie, cuocete a 180° per circa 40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e sformatela.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



Quando ho visto il post di Ombretta ho subito pensato a una torta di mele, semplice e che tutti amano, proprio come lei, inoltre ho inserito la parte "tenera" della crema e anche questa devo dire che la rispecchia in pieno. Ombretta questa è per te!!



CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

Non tutte le ciambelle vengono... tonde!! a me poi figuriamoci, di certo non posso nemmeno sospettare di aver come lontano antenato Giotto.. mai un biscotto, un pizzetta, un salatino che seppur tagliato con la formina rotonda sia rimasto tale.. va beh mi consolo con la loro bontà, in fondo dopo il primo morso chi la vede più la forma!!!!

Ovviamente parliamo di dolci fritti, come ho già detto più volte evito di utilizzare questo tipo di cottura ma in questo periodo i giornali e i blog son pieni di questi dolcetti tentatori e io alle tentazioni proprio non resisto, e sicuramente non sarà l'ultimo!!

Ho visto la ricetta delle ciambelline di patate sull'ultimo sale&pepe, poi ho visto queste al latte condensato, non sapendo quale provare ho fatto un mix inventandomi un po la ricetta che devo dire è riuscita bene.



Di queste ciambelline ne vengono una valanga, le mie erano larghe circa 8 cm e ne ho fatte circa 60 (tra ciambelline e fagottini) considerate però che dopo aver steso la pasta e formato le prime io ho rimpastato e ne ho fatte altre, faccio questa precisazione perchè ho visto in alcune trasmissioni che fanno solo un "taglio" di ciambelle e i ritagli li scartano, logicamente così facendo ne vengono molte meno ma si spreca un sacco di pasta!

CIAMBELLE DOLCI DI PATATE
per il lievito

100 gr di farina manitoba
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di malto d'orzo
75 gr di latte intero

per l'impasto
200 gr di patate lesse
280 gr di farina 00
2 uova
140 gr di latte condensato
50 gr di burro
30 gr di latte in polvere
olio di semi di arachidi circa 1/2 litro piacere
nutella
zucchero semolato



Per il lievito, nel latte tiepido fate sciogliere il lievito di birra e il malto d'orzo poi unite la farina, formate

un'impasto omogeneo, mettetelo in una ciotola coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un'ora a 25°.

Lessate le papate, scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate.

In un'impastatrice mettete la farina con lo zucchero, il sale e il latte in polvere, azionatela e iniziate ad aggiungere prima le uova una alla volta, poi il latte condensato infine le patate, il burro e il lievito.

Se non avete un'impastatrice, mettete la farina sul tagliere formate un buco al centro dove metterete tutti gli ingredienti e impastate a mano.

Quando si sarà formato un'impasto omogeneo mettetelo a lievitare un paio d'ore, coperto da pellicola, a 25°.

Riprendete l'impasto, stendete un velo di farina sul tagliere e tiratelo ad uno spessore di 6-7 millimetri, tagliate le ciambelline usando due cerchi tagliapasta dal diametro di 8 e 2 cm, rimpastate i ritagli e formate altre ciambelline, fate lievitare un'ora.

In un padellino dai bordi alti mettete abbondante olio di semi di arachidi, fate scaldare a 160-170° (finchè inserendovi un cucchiaino di legno non vi si formeranno numerose bollicine attorno) immergete le ciambelline poche alla volta, giratele per terminare la cottura, scolatele e passatele ancora calde nello zucchero semolato.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Se volete fare dei fagottini ripieni, tagliate i cerchi sempre da 8 cm, mettete al centro un cucchiaino scarso di nutella e richiudete a mezzaluna.





e proprio mentre stavo allegramente friggendo ho visto che il tema mensile del contest di Nus era proprio friggere, quindi con questa ricetta partecipo al suo contest.

