

# MATTONELLA EMILIANA

Micol e Cecilia del bellissimo blog MUFFIN E DINTORNI hanno pensato di istituire il mercoledì social dedicato all'Emilia, il loro scopo è far parlare della regione e raccogliere ricette che la riguardano per ampliare la conoscenza dei magnifici prodotti gastronomici che possediamo.. ognuno penso vada orgoglioso della propria regione e io sono fiera di essere un' emiliano ramagnola per questo sono felicissima e onorata di contribuire con delle ricette!!

Oggi voglio proporre un dolce, la mattonella, forse molti di voi già la conosceranno, io me la ricordo benissimo perchè quando in pausa pranzo andavo con le mie colleghe e amiche Angela e Monica, era sempre presente nel menù del ristorante, però non l'ho mai mangiato, quale miglior occasione per provarla..

La ricetta originale prevede una crema fatta con burro, zucchero a velo e uova, il tutto a crudo, io ho deciso di fare una versione "cotta" perchè non amo le uova crude.. nemmeno nel mascarpone!!

Per me è buonissima e a discapito del burro il risultato finale è un dolce per niente pesante e che "va giù" come l'acqua!!!

Un dolce pensiero per tutte le persone coinvolte in questo terremoto!!



## **MATTONELLA EMILIANA**

320 gr di biscotti secchi

150 gr di burro

200 gr di zucchero

2 uova

40 gr di cioccolato fondente

2 cucchiaini di cacao amaro

caffè

2 cucchiaini di rum

Fate due caffè molto lunghi ed uniteli al rum, lasciate raffreddare.

In un pentolino mettete lo zucchero e 50 ml di acqua, mettere sul fuoco e scaldare finché si sarà sciolto lo zucchero e il liquido sarà quasi trasparente (attenzione a non oltrepassare questo stato altrimenti lo zucchero cristallizza e si formano dei grumi).

Nel frattempo nella planetaria iniziate a montare i rossi con la frusta e in una ciotola a mano montate gli albumi.

Quando lo sciroppo è pronto versarne metà sugli albumi e metà sui tuorli (fermate la planetaria per evitare gli schizzi). Continuate a montare i due composti finché diventeranno freddi.

A questo punto nella planetaria iniziate a mettere il burro a piccoli cubetti, continuate a montare finché il composto diventa spumoso e più solido, unite gli albumi a mano delicatamente.

Dividete a metà la crema e in una metà mettete il cacao e il cioccolato fondente grattugiato!

Prendete i biscotti e imbevetele appena nel caffè, disponeteli su un piatto o una teglia, uno affianco all'altro. (con questa dose viene un lato da 3 e uno da 4 biscotti) Mettete la metà della crema chiara, ricoprite nuovamente coi biscotti imbevuti ora mettete la crema al cioccolato, fate altri due strati così e terminate coi biscotti. Ricoprite con del cacao e far riposare in frigo almeno 6 ore.



---

# PANCAKE

Io vado matta per le ciliegie... per me è un sacrilegio che non ci siano questi dolci e succulenti piccoli gioielli tutto l'anno.. ma perchè non sono come le mele?!?!? va beh... allora devo fare assolutamente il pieno per l'inverno!!! ;-))))))

Quando ero piccola i miei avevano un'albero di ciliegie marasche.. non ho ancora capito perchè era lì.. forse per far compagnia al pozzo, nessuno le mangiava tanto erano cattive.. capitava però che io ero tanto impaziente di mangiare le ciliegie, quelle buone, che son arrivata a svuotare l'albero di marasche ancora verdine pur di sapere che stavo mangiando una ciliegia.. 0.0 non mi ricordo nemmeno se erano decenti o schifose come da mature.. comunque, quando maturavano, se ne arrivava qualcuna salva.. io vedevo queste bigliette rosse sull'albero e una all'anno la dovevo mangiare.. forse speravo che si fossero addolcite col tempo!!!

Ho tanti episodi così, di quando ero piccola però... ero tremenda.. ogni volta che mia mamma montava gli albumi io dovevo assaggiarli perchè per me era panna, lei mi diceva "sono cattivi, non ti piacciono" ma io no.. come per le ciliegie speravo che l'albumi fosse diventato buono.. o forse che si fosse trasformato in panna.. continuavo a mangiare cose che non mi piacevano nella speranza che cambiassero, anche con lo yogurt facevo così.. non mi piaceva e io gli aggiungevo del latte.. chissà cosa mi diceva la testa!!!

Comunque che le ciliegie siano in assoluto il mio frutto preferito è assodato!!!

Quando lavoravo in Emilia, Cavezzo, mi femavo sempre dal contadino che aveva delle ciliegie enormi e dolcissime, dopo le prime volte ho capito che mezzo chilo era poco perchè durante il viaggio per tornare a casa le mangiavo come pop corn e le finivo 0.0... così o le mettevo nel bagagliaio, benedetta volontà, o semplicemente ne compravo di più!!!

Qualche settimana fa con l'arrivo di questo frutto, ho preparato questa fantastica colazione, e da vera fan U.S.A. ho usato una ricetta col latticello che li rende sofficiissimi..

la ricetta l'ho presa da questo magnifico sito  
<http://www.joyofbaking.com/>



### **PANCAKE ALLE FRAGOLE E CILIEGIE**

per circa 8 pancake

130 gr di farina  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1/4 di cucchiaino di sale  
30 gr di zucchero  
1 uovo grande  
240 ml di latticello  
40 gr di burro

10-12 ciliegie  
5-6 fragole  
1 cucchiaino di zucchero

In una ciotola raccogliete tutti gli ingredienti secchi, farina setacciata, zucchero, lievito, bicarbonato e sale.

In un'altra ciotola sbattete l'uovo, unite il latticello e il

burro fuso, versate ora sul composto di farina e con la frusta amalgamate ma senza lavorare troppo, devono rimanere dei grumi che si dissolveranno da soli. Se mescolate troppo rischiate di ottenere dei pancake duri!!

Ungete pochissimo una padella e fate scaldare, riempite 3/4 di un mestolo e versate la pastella in padella, ora dovete regolarvi con la temperatura, non tenetela troppo alta altrimenti i pancake si bruciano sotto e rimangono crudi sopra rendendo praticamente impossibile girarli. Io ho fatto così, ho tenuto la temperatura abbastanza bassa e una volta versata la pastella ho messo il coperchio, in questo modo col calore la pasta sopra si rassoderà e si gireranno alla perfezione!!!

Nel frattempo lavate le fragole e le ciliegie denocciolate le ultime e mettete tutto in una padella con un cucchiaino di zucchero, lasciate sciogliere lo zucchero mescolando e tenete da parte.

Lasciate intiepidire i pancake, sovrapponeteli e versateci sopra la frutta con il suo succo!!!





con questa ricetta partecipo al contest di LA ERIKA IN CUCINA

e di ALE'S KITCHEN-ROSSOPOMODORO e  
LE CHATEAU DES GOURMANDISES

Inoltre volevo ringraziare la magnifica SABRINA per avermi recentemente donato questo premio... grazie cara... e non sei per niente noiosa.. anzi!!!

---

## CIAMBELLA ALLE CAROTE

Ultimamente vi ho parlato solo del terremoto, mi rendo conto di esser stata un po monotematica ma sinceramente era il mio pensiero più grande e penso che in questo spazio io debba rappresentare me stessa quindi è inutile e sciocco nascondersi dietro una finta allegria..

Con questo non voglio dire che dobbiamo dimenticare.. anzi dobbiamo ricordare, ricordare, ricordare e tenere viva la presenza con queste popolazioni!!!

Stamattina il terremoto ha "tirato" qui a Ravenna, in mare, ma io non l'ho sentito e non ci son stati danni, quindi tutto ok!!!

Passiamo ad altro, ho deciso di preparare una torta di carote che non avevo mai fatto perchè alla mia dolce metà sembra troppo "strana", beh io volevo provarla e mi son detta che al limite ci sono sempre i miei genitori che vanno pazzi per i miei esperimenti!!

Tanti anni fa qui da noi andava "di moda" al ristorante la torta di carote con sopra crema al mascarpone e cioccolato fuso caldo, una vera libidine, e con tutto ciò questa torta sembrava davvero eccezionale, da li ci siamo affezionati a questa torta, purtoppo a casa l'unica cosa che c'era sopra era lo zucchero a velo!!!

Mi son fatta dare da mia mamma la sua ricetta, a lei viene bene, è buona ma io volevo provare a farla con una "tecnica" che mi ha svelato un pasticciere durante un corso.

Avete presente quelle torte che rimangono un po asciutte, quelle che ad ogni boccone devi bere per mandarlo giù.. per intenderci, o quelle che il giorno dopo già si son un po



asciugate e sanno di vecchio... bene lui ha detto che per renderle umide anche per più giorni bisogna utilizzare lo zucchero sotto forma di sciroppo e ho voluto provare, va beh... qui ci sono anche le carote che rendono umida la torta ma comunque è venuta buona e molto soffice!!!

Vi lascio anche la ricetta originale di mia mamma (300 gr di carote, 160 gr di farina, 150 gr di zucchero, 150 gr di mandorle, 4 uova, 1 bustina di lievito, 1 cucchiaio di latte, mescolate tutto tranne gli albumi che vanno montati e uniti alla fine)



### **CIAMBELLA ALLE CAROTE**

220 gr di carote  
170 gr di farina  
30 gr di fecola  
170 gr di zucchero  
70 gr di nocciole  
3 uova  
1 bustina di lievito  
60 ml di olio di semi  
60 ml di succo d'arancia  
70 gr di cioccolato fondente al 72%

35 ml di acqua

Mettete lo zucchero in un pentolino con 40 ml di acqua, non appena lo zucchero si sarà completamente sciolto e accenna a bollire toglietelo dal fuoco e versatelo sui tuorli che avrete messo nella planetaria, montate il tutto per almeno 10 minuti, col calore dello sciroppo i tuorli monteranno molto più velocemente. Frullate finemente le nocciole e mescolatele assieme alla farina alla fecola e al lievito.

Unite ai tuorli montati il succo di arancia e l'olio di semi, mescolate delicatamente poi unite le farine e le carote che avrete pulito e grattugiato. Montate gli albumi e uniteli molto delicatamente al resto del composto. Ungete uno stampo per ciambella e versatevi il composto. Cuocete a 180° con forno statico per 40-45 minuti.

Quando si sarà completamente raffreddata rovesciatela e preparate la glassa facendo sciogliere il cioccolato con l'acqua. Versatela sulla torta e lasciare rassodare!!

PS. poi *lui* l'ha mangiata.. e pure tanta!!!

con questa ricetta partecipo al contest di VERDE CARDAMOMO

---

## **PLUMCAKE AL CEDRO E LATTICELLO**

Stasera ho deciso di pubblicare questo plumcake che ho fatto la scorsa settimana perchè son sicurissima piacerebbe tanto ad Angela, una mia carissima amica che vive a Cavezzo e che ora dal suo appartamento si è dovuta trasferire in una tenda in mezzo ai campi nelle terre della famiglia del suo ragazzo.. la sento praticamente tutti i giorni e le sento dire cose che mi mettono un'immensa tristezza e io l'unica cosa che posso fare è invitarla a tempo indeterminato a casa mia, giustamente però hanno i parenti li e non se la sentono di lasciarli!!

“mi sa che ieri ti ho impressionato coi miei versi, ma sai 30 secondi di scossa, non capivo più niente, non stavo in piedi...”  
” Tizi ti ricordi dove andavamo a prendere il gelato a pranzo??.. non c’è più niente”

“Tizi.. Cavezzo non lo riconosceresti più.. non c’è più niente”

“..non so cosa faremo ma non voglio più tornare nel mio appartamento, quella parte della mia vita è finita..”

Il loro appartamento non ha subito danni è agibile ma capisco la paura, essendo al terzo piano poi!! Io li ci sono stata innumerevoli volte, ho pranzato da lei quasi sempre, ho anche dormito li una sera che c’era la neve e non potevo tornare a ravenna, con la loro gattina che per tutta la notte mi ha fissato perchè vedeva questa “estranea” e non capiva cosa facessi li!! Dopo la prima scossa erano tornati ad una semi normalità, dormivano in casa ed avevano ricominciato il lavoro ma ora la situazione è stravolta!!



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)



### **PLUMCAKE AL CEDRO E LATTICELLO**

per uno stampo da 25 cm

170 gr di farina autolievitante

150 gr di zucchero

2 uova

80 gr di maizena

30 ml di succo di cedro

30 ml di olio di semi

125 gr di latticello

buccia grattugiata di cedro circa 8-10 gr

per la glassa

succo di cedro

100 gr di zucchero a velo

zeste di cedro

Montate le uova con lo zucchero finchè non si creerà un composto gonfio, unite la farina e la maizena setacciate. Spremete il succo di cedro ed unitelo al composto assieme all'olio al latticello e alla buccia grattugiata del cedro. Ungete uno stampo da plumcake, rovesciateci dentro l'impasto e cuocete 35 minuti a 180° in forno statico. Sfornate il dolce e lasciate raffreddare.

Preparate la glassa unendo un pò di succo di cedro allo zucchero a velo, deve avere una consistenza fluida ma non troppo liquida.

Decorate con le zeste di cedro prima che la glassa solidifichi.



Con questa ricetta partecipo al contest di  
LA ERIKA IN CUCINA

---

# CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

## **PICCOLA GAFFE... SONO IN RITARDO!!!!**

Questo mese me la sono dormita... ma nel vero senso della parola.. è sì, si vede che ho più sonno del mio solito... sono un giorno in ritardo per partecipare al contest di ambra, convintissima che terminasse il 25..

Però c'è anche una spiegazione per il mio ritardo, era un pò che avevo in mente la ricetta e ho chiesto a mia mamma di darmi le rose del suo giardino, perchè così ero sicura che non avessero veleni, allora vi spiego, i miei abitano in campagna ma hanno comprato una piccola casa per la "vecchiaia" ed è in questa casa che avevano già le rose ma il vicino, impiccione, gli ha spruzzato non so cosa senza chiederglielo, ovviamente facendogli un favore, ma io non ho potuto prenderle, quindi ho aspettato che fiorissero quelle del giardino di campagna.. e son arrivata lunga!!!!

va beh.. pazienza, io la mia ricettina la pubblico comunque perchè a noi è piaciuta molto ed ha accompagnato per un paio di giorni le nostre colazioni e merende... poi... mi piacevano tanto le foto, e questa gaffe mi ricorda la mia amichetta serena, lei era arrivata in anticipo e io... così per solidarietà!!!

## **CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE per circa 16 crescioni piccoli**

per l'impasto

200 gr di farina

100 ml di acqua di rose\*

1/2 cucchiaino di sale

6 gr di lievito per dolci

1 cucchiaino di strutto  
1 cucchiaino di miele alla fragola  
per la confettura  
500 gr di fragole  
200 gr di zucchero  
scorza di 1/2 limone grattugiata  
30 gr di petali di rose non trattate  
\*acqua bollente  
petali di rose

Per l'acqua di rose, fate bollire dell'acqua e mettetela in una tazza assieme ai petali puliti, lasciatela in infusione 24 ore poi scolate i petali e conservate in frigo.

Per la confettura, lavate e mondate le fragole, tagliatele a piccoli pezzi e mettetele in una pentola con i petali di rose tagliati a striscioline, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Fate cuocere a fiamma bassa circa un'ora o finché si sarà addensata. Fate raffreddare e conservate in frigo.

ps. a me questa quantità è servita tutta per i 16 crescioni piccoli.

Per i crescioncini, fate una fontana con la farina su un tagliere, al centro versate l'acqua di rose lo strutto il sale e il lievito, lavorate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, lasciate riposare 15 minuti.

Fate delle palline da 20 gr e schiacciatele in modo che siano ben rotonde, stendetele molto sottili, riempite con un cucchiaino abbondante di marmellata richiudete su se stesso e sigillate tutto attorno con i rebbi della forchetta. Cuocete sull'apposito testo e in una padella antiaderente calda.





---

## **LA PRIMA COMUNIONE.. e impazzire per una torta!!!**

Circa un paio di mesi fa mia cognata mi ha chiesto se volevo fare la torta della comunione per suo figlio, mio nipote, il primo pensiero è stata la grandezza perchè deve adeguarsi al mio forno ma soprattutto al mio frigo, le avevo già fatto la

torta del compleanno ma essendo in pieno inverno avevo rimediato trasformando il bagno in una vera cella frigorifera, hihhi... infatti lasciando la finestra aperta c'erano appena pochi gradi!! Allora.. gli ho detto di sì senza aver risolto questo problema.. Ora a maggio.. un vassoio da 50x40 dove me lo metto??? intanto lo compro.. giusto no?? bene mi son ritrovata da mia mamma a tentare in tutti i modi di farlo entrare nel suo freezer.. cavoliiii non ci entra esattamente per 5 millimetri!!

Il mio problema è che mi lancio sempre in queste imprese senza pensare alle conseguenze, mi sembra sempre tutto facile e poi devo scontrarmi con la dura realtà!!!

Adesso non mi rimane che comprare il vassoio più piccolo.. ci accontenteremo di un 46x37!! Ho pensato tanto a come farla, la farcitura era già decisa, ma era l'estetica a cui pensavo io.. poi due giorni fa in gelateria vedo una torta libro e così ho deciso di lanciarmi nell'ennesima impresa che mi sembra facile..

Venerdì sera, dalle 18 alle 20:30 preparo la base di genoise, crema bianca al mascarpone, e bavarese alle fragole, metto tutto in frigo a rassodare in modo che il sabato sia tutto a posto per l'assemblaggio.. ora solito inghippo, LA BAVARESE NON SI E' RASSODATA, mi rendo conto che ho messo metà gelatina quindi aggiungo la mancante e da sabato mattina il lavoro si sposta al pomeriggio in attesa della bavarese!!

Nel frattempo ho preparato la decorazione con la pasta di zucchero, alle 17 non era solida come avrebbe dovuto.. aiutoooooo... perchè??? ho aggiunto altra gelatina.. e il lavoro passa a... domenica mattina all'alba, di conseguenza non si poneva più il problema del frigo quindi.. vassoio grande.. mannaggia tutto sto casino per sto vassoio poi.. comunque quando siamo arrivati da mia suocera l'abbiamo messa nel suo freezer che è a pozzetto quindi più grande.

va beh alla fine sta torta è riuscita bene e ne son stata molto soddisfatta il festeggiato anche quindi tutto bene.. a

parte il terribile mal di testa connesso a nausea che mi è venuto, sarà lo scarico dello stress!!!

PS. le foto non son bellissime perchè non ero nel mio solito "habitat" e al ristorante era un po buio!!



**TORTA LIBRO CON CREMA BIANCA AL MASCARPONE  
E BAVARESE ALLA FRAGOLA**

per una torta 50x40

base

870 gr di uova (per me 16)

600 gr di zucchero

320 gr di farina

240 gr di fecola

180 gr di burro

crema bianca al mascarpone

1,5kg mascarpone

750 ml di panna

420 gr di latte condensato

bavarese alla fragola

260 gr di fragole

70+40 gr di zucchero

2 tuorli

135 ml di latte

375 ml di panna

10+5 gr di colla di pesce

per la bagna

250 gr di fragole  
4 cucchiaini di zucchero 150 gr di fragole  
pasta di zucchero  
450 gr di zucchero a velo  
50 gr di glucosio  
5 gr di colla di pesce  
30ml di acqua

coloranti alimentari ps. questa dose di pdz è un po' abbondante ma risultata difficile prepararne meno, comunque si mantiene diversi mesi avvolta nella pellicola, indurrà ma una volta che vorrete usarla basterà scaldarla al microonde.

Generalmente la pasta genoise si fa montando le uova con lo zucchero a bagno maria, io invece ho fatto così:

Ho fatto due torte quindi l'impasto l'ho preparato in due volte, 8 uova per volta

In una ciotola fate fondere il burro.

Mescolate con una frusta le uova con lo zucchero e mettete tutto in un tegame, scaldate le uova sempre mescolato per qualche minuto, trasferite tutto nella planetaria e montate con la frusta almeno 15 minuti finché il composto sarà chiaro e gonfio.

Unite le farine setacciate e mescolate dal basso verso l'alto lentamente senza sgonfiare il composto. A questo punto unite il burro sempre lentamente.

Foderate uno stampo da 26x40 con carta forno e versateci l'impasto, cuocete in forno caldo 180° per 35 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo ho preparato il secondo impasto.

Per la crema bianca al mascarpone, mettete il mascarpone in una grande boule e montatelo un po' con le fruste elettriche, unite il latte condensato un po' per volta, infatti non è detto che vi serva tutto, dipende dal mascarpone, comunque dovete regolarvi con la consistenza perché il composto deve rimanere sodo. Montate la panna ed unitela molto delicatamente. Mettete in frigo.

Per la bavarese alla fragola, mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce, frullate le fragole con i 70

gr di zucchero.

In un pentolino mescolate i tuorli con il restante zucchero, unite il latte caldo e mettete sul fuoco, sempre mescolato fate rassodare ma senza far bollire la crema, appena vedete che il composto inizia a "muovere" toglietelo dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto, lasciate un po' raffreddare poi unite la colla di pesce ben strizzata, unite alla purea di fragole. Unite la panna montata e lasciate rassodare in frigo almeno 5-6 ore.

Per la bagna, frullate le fragole con lo zucchero.

Per la pasta di zucchero, mettete in ammollo la colla di pesce nei 30 ml di acqua fredda 10 minuti, unite il glucosio, mettete al microonde e fate sciogliere ma attenzione non deve bollire, se non siete sicure fate sciogliere a bagnomaria. Nel mixer frullate lo zucchero a velo, poi unite il liquido e azionate il mixer continuando finchè il composto non diventa una palla. Una volta pronta avvolgetela nella pellicola. Ora potete colorare la vostra pasta e creare le decorazioni.

Io per la decorazione mi son ispirata guardando varie immagini di torte in giro per internet..

Tagliate in tre strati la genoise, imbevete il primo strato con la bagna alle fragole, lasciate assorbire poi mettete un po' meno della metà della crema al mascarpone, ricoprite con circa 150 gr di fragole a piccoli pezzi, mettete l'altro strato di genoise 1 cm più stretta da entrambi i lati, imbevete con la bagna e lasciate assorbire, ricoprite con la bavarese.

A circa 2 cm per parte dal centro della torta mettete delle strisce di genoise per il lungo, ora disponete l'ultimo strato di pasta, coprite con la crema al mascarpone tutta la torta lasciando uno strato più spesso sui lati. Con uno struzzicadenti passate su tutti i lati creando l'effetto pagine.

Con un colorante giallo colorate la crema e terminate le decorazioni.

PS. ho messo la torta in freezer qualche ora e successivamente ho posizionato la decorazione in pasta di zucchero, poi la torta è rimasta in frigo circa 4 ore.

---

## CIAMBELLINE FRUTTATE

Stasera sono molto stanca, il lavoro in questi giorni è molto impegnativo!!! quindi vi lascio giusto una ricettina e mi riposo un po... buona serata!!!!

### CIAMBELLINE FRUTTATE

per circa 22-24 ciambelline

120 gr di farina autolievitante

90 gr di farina

20+60 gr di burro

2 tuorli

60 gr di zucchero

80 gr di albicocche secche

80 ml di succo d'arancia fresco

per decorare

cioccolato bianco

cioccolato fondente

Frullate le albicocche con il succo d'arancia e i 20 gr di burro fino a creare una crema omogenea.

Mescolare il burro rimanente con lo zucchero, unite i tuorli e quando saranno amalgamati unite le farine, mescolate fino a creare un composto omogeneo.

Mettete l'impasto in frigorifero un'oretta. Su un tagliere cospargete un velo di farina, prendete delle parti di impasto e create dei "cordoni" lunghi e stretti 0,5 cm avvolgete due cilindri assieme e chiudete le due estremità su se stesse, naturalmente la grandezza la decidete voi!!!

Cuocete 15 minuti in forno statico a 180°.

Quando saranno completamente fredde tritate della cioccolata fondente e bianca e decorate a piacere, lasciate completamente solidificare!!



---

## BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE

Inaspettatamente oggi c'è il sole.. peccato per il vento che io odio!!! ma mi accontento!! dunque il sabato mattina potrei e sinceramente vorrei dormire tanto, ma com'è che da un po di tempo mi sveglio sempre presto?!?!?!? stamattina puntualissima alle 6:50.. orario in cui solitamente suona quella malefica sveglia!! mannaggia poi ho sdormicchiato un po ma alla fine mi son alzata, ok ho avuto una mattinata lunga e ammetto che è piacevole ma al pomeriggio tocca fare il riposino come i bambini!!!

Ho un piccolo "problema", ho un fidanzato che non è un essere umano ma un'aspirapolvere per cibo.. e mortacci sua è

secchissimo.. bene, ho fatto circa 30 biscotti grandi mercoledì sera, io ne ho mangiati 4, stamattina, sabato, lui è andato al lavoro presto e ho trovato il foglio di carta forno, dove, dei biscotti c'era rimasto solo il segno che lasciano dopo la cottura!!! però ho la scusa per farne altri hihihhi...



**BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE**  
da una ricetta di Giovanni Pina  
per circa 18-20 biscotti grandi

100 gr di burro  
65 gr di zucchero a velo  
10 gr di latte in polvere  
4 gr di miele d'acacia  
60 gr di tuorlo  
115 gr di farina  
35 gr di fecola  
5 gr di lievito in polvere  
15 gr di farina di mandorle  
125 gr di mirtilli  
4 fragole

Fate ammorbidire il burro poi montatelo, unite il latte in polvere il miele e lo zucchero a velo continuando a montare,



iniziate poi ad aggiungere i tuorli e fate amalgamare, quando si sarà formata un composto omogeneo unite le farine ed il lievito.

Lavate le fragole e i mirtilli, asciugateli bene, tagliate a piccoli pezzi le prime e mettete tutto nel composto, mescolate.

Ricoprite una teglia con carta forno, con due cucchiari prelevate un po di impasto e formare delle montagnette di impasto posizionate ben distanziate sulla teglia.

Accendete il forno a 190° statico e cuocete 12 minuti.

