

TORTA RICOTTA E FRAGOLE

E' venerdì!!!!!! e questo giro weekend lungo... peccato che ha messo brutto tempo!! va beh.. vi lascio la ricetta di questa semplicissima torta di ricotta, io ne ho fatto mezza dose ed è durata un giorno e mezzo.. vedete voi!!!!

TORTA DI RICOTTA E FRAGOLE

per una torta da 22 cm (mezza dose)

250 gr di ricotta di mucca

2 uova

70 gr di zucchero

30 gr di cioccolato bianco

2 cucchiaini di farina

fragole



Accendete il forno a 180°

In una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina e infine la ricotta e il cioccolato tritato grossolanamente, tagliate le fragole (quantità a piacere) a spicchi e mescolatele al composto, montate a neve gli albumi ed uniteli delicatamente al composto. Versate il composto in uno stampo foderato con carta forno, se volete potete decorare con degli spicchi di fragola, cuocete per 40 minuti, lasciate raffreddare in forno e consumate il giorno dopo in modo che la torta si rassodi.



MUFFIN CON MOU AL TORRONE

L'idea mi è venuta quando ho visto questa ricetta, la mia mente è andata subito al vasetto di crema mou al torroncino che ho in dispensa e che ancora non avevo concepito come usare.. così ho ripreso in mano il mio meraviglioso libro di Martha Stewart's CUPCAKE, ho cercato una ricetta che potesse adattarsi, ho tradotto (si perchè, bello ma.. tutto in inglese) ho modificato e via a questi velocissimi muffin!!

Ora c'è un vasetto in meno nella mia dispensa!!

Avevo timore che venissero troppo dolci, perchè ho utilizzato la crema mou al posto dello zucchero, invece sono appena dolci, a me son piaciuti ma se qualcuno li volesse più golosi dovrebbe aggiungere o un po di zucchero o più crema mou!!

MUFFIN CON MOU AL TORRONE

per 10 muffin

180 gr di farina per dolci soffici

1 cucchiaino di lievito per dolci

120 gr di burro

250 gr di crema al mou e torroncino

4 uova

Lavorate il burro finchè sarà spumoso e unitelo alla crema mou creando un composto omogeneo. Unite le uova una alla volta. Infine unite la farina setacciata col lievito.

Dividete il composto all'interno dei pirottini da muffin.

Cuocete a 170° per circa 20-25 minuti in base alla grandezza.

PS. ovviamente non tutte voi avrete la crema di mou al torroncino quindi in tal caso potete fare così:

Fate un caramello con 80 gr di zucchero, quando sarà leggermente ambrato togliete dal fuoco e unite 160 ml di panna calda, rimettete sul fuoco e lasciate "cuocere" finchè tutti i grumi saranno sciolti!! Togliete dal fornello e unite del torrone tritato (20-30 gr a seconda del gusto). Lasciate raffreddare prima di utilizzare la crema.

WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

Finalmente è venerdì e il tempo è bello e quindi FESTEGGIAMO.. voglio farlo con un bel dolce che amo tanto.. il cheesecake, ho fatto un'esperimento e devo dire che è ben riuscito, il mio cheesecake è super godurioso.. ok magari meglio non esagerare con le dosi.. anche se col cucchiaino in mano davanti a cotanta bontà è difficile fermarsi.. almeno per me!!! ECCOLO!!



WALNUT CARAMEL CHEESECAKE

per una torta da 15 cm

100 gr di biscotti secchi

50 gr di burro

2 cucchiaini di gocce di cioccolato

per la crema

250 gr di mascarpone

1 uovo

1 tuorlo

2 cucchiaini di zucchero

125 ml di panna fresca

per la salsa mou

100 gr di zucchero

200 ml di panna fresca

8-10 noci

100 ml di panna montata

20 gr di zucchero a velo

Frullate i biscotti, uniteli al burro che avrete precedentemente fatto sciogliere a bagno maria o al microonde, formate un composto omogeneo.

Foderate una tortiera da 20 cm con carta forno e versate il composto di biscotti distribuendolo sul fondo e sui bordi uniformemente.

In una ciotola mescolate con la frusta le uova con lo

zucchero, poi unite il mascarpone e la panna montata. Sopra il fondo di biscotti mettete due cucchiaini di gocce di cioccolato e versate sopra la crema. Cuocete a forno caldo 170° per 40 minuti, lasciate completamente raffreddare poi mettete tutta la notte in frigo. Per la salsa mou, in una padella mettete lo zucchero appena imbiandisce togliete dal fuoco e versateci la panna che avrete scaldato, (fate attenzione perchè la panna schizzerà e il composto creerà volume quindi usate una padella dai bordi un po' alti), mescolate velocemente con una frusta e rimettete sul fuoco, continuate a mescolare finchè i grumi saranno completamente sciolti. Lasciate intiepidire il mou. Schiacciate le noci riducetele a pezzetti e unitele a metà del composto mou, distribuite ora il composto uniformemente sulla cheesecake. Con l'altra metà del mou fate delle decorazioni creando dei segni sulla torta (io ho usato un cucchiaino dal quale facevo colare il mou) Montate la panna con lo zucchero a velo e decorate con qualche ciuffetto!! PS. se volete creare un gioco cromatico con il mou fatene una prima parte come descritto (che sarà quella più chiara che userete per le decorazioni) per la seconda parte invece lasciate inscurire leggermente di più il caramello prima di unire la panna ne otterrete una salsa più scura!!

TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

La scorsa settimana una mia cara amica decide di organizzare una pizzata da lei, è un po' che non ci troviamo causa motivi di studio che l'hanno portata negli ultimi mesi ad affogarsi tra i libri per finire finalmente il sudato master. Ovviamente la nostra cervellona lo supera con un 110 e lode tondo tondo ma noi non avevamo dubbi!!!

E ora dopo i complimenti passiamo alle note dolenti.. la cucina.. il suo incubo che forse diventerà anche il nostro... si

perchè la pizza la vuole fare lei :-((
Beh Monica te la sei cavata bene, devi solo migliorare con le dosi.. 1,5 kg di impasto per 6 persone è un po tantino!!! In ogni caso complimenti perchè era buona e per la volontà che ci hai messo anche se non sopporti cucinare.. ma per le tue amichette questo e altro.. giusto??!!!
Aveva fatto pure il mascarpone!! volevi proprio stupirci!!
Va beh io non ho resistito a portate dei piccoli dolcetti, lo sai che non mi piace arrivare a mani vuote, daltronde tu non sei da meno!!

**TORTINE FONDENTI CON
CREMA AL COCCO E BANANE**

dal libro "menù per quattro stagioni" di Sadler
con qualche modifica

Ingredienti per 8 tortine

per la base

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di burro

2 uova

2 tuorli

100gr di zucchero di canna

50 gr di farina

per la crema

15 gr di amido di mais

330 ml di latte

40 gr zucchero di canna

65 gr di farina di cocco

10 ml di batida de coco (facoltativo)

per guarnire

2 banane

zucchero di canna

Fate bollire poca acqua in un pentolino e metteteci sopra una ciotola dove all'interno metterete le uova e i tuorli con lo zucchero, a questo punto iniziate a montare con le fruste elettriche, in questo modo il composto si gonfierà moltissimo. Quando il composto sarà diventato sodo, ci vorranno circa 10 minuti, unire il cioccolato e il burro che avrete precedentemente fatto fondere a bagnomaria o al microonde. Infine unite la farina setacciata e mescolate delicatamente. Ungete degli stampini da 8 cm di diametro e versateci il composto fin quasi all'orlo (in alternativa potete stendere il

composto in una teglia all'altezza di 1-1,5 cm e una volta cotto tagliare dei cerchi con un coppapasta, o ancora potete fare un torta unica)

Cuocete a 180° 12-15 minuti, quando avrà fatto la crosticina in superficie sono pronti.

Lasciate completamente raffreddare.

Per la crema, in un pentolino mettete l'amido e unite poco latte, mescolate in modo da creare un composto omogeneo e privo di grumi, versate il restante latte e lo zucchero, cuocete sempre mescolando finché la crema arriva a bollore, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per qualche minuto in questo modo la crema sotto non continua a cuocere. Coprite con la pellicola e lasciate rapprendere finché si sarà completamente raffreddata. Prendete le tortine incidetele leggermente a un centimetro dal bordo e prelevate un po' dell'interno del tortino in questo modo creerete un "buco" dove metterete due cucchiaini di crema.

Al momento di servire tagliate le banane a rondelle sottili e posizionatele sulle tortine, cospargete con zucchero di canna e con l'apposito cannello fate caramellare.



FRENCH TOAST AL COCCO CON FRUTTA

Io non ho figli quindi non so cosa voglia dire prepararli la merenda ma in compenso ho il mio "bimbone" che appena torna dal lavoro si mangerebbe un bue.. magari con sopra un po di nutella!! solitamente non riesco a prepararli gran che visto che arrivo a casa con lui.. sabato però lui ha lavorato quindi al ritorno gli ho fatto trovare pronta la merenda..

FRENCH TOAST AL COCCO CON FRUTTA

e FRAPPE' COCCO E FRAGOLE

4 fette di pan bauletto

1 uovo

60 ml di latte

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di farina di cocco

cannella

burro

1 kiwi

Per il frappè

fragole

300 gr di gelato al cocco

Sbattete un uovo con 1 cucchiaino di zucchero, il latte e la cannella. In una padella sciogliete 10 gr di burro, imbevete il pane nel composto di uovo da entrambe le parti e mettere a cuocere in padella. In un'altra padellina fate sciogliere una noce di burro con un cucchiaino di zucchero, quando lo zucchero si sarà sciolto, e si sarà leggermente imbrunito, unite le fragole e il kiwi tagliati a pezzi, mescolate un paio di volte e unite due cucchiaini di acqua lasciate andare qualche minuto finchè l'acqua si sarà asciugata. In un piatto mettete una fetta di toast posizionate la frutta e sopra l'altra fetta di toast, sopra versate un po di sciroppo di frutta che sarà rimasto in padella.

Da bere, per rimanere in tema, ho preparato un frappè, ho frullato con il mixer ad immersione il gelato al cocco assieme a qualche fragola.



CIAMBELLA ROMAGNOLA AL KAMUT CON CONFETTURA DI FICHI

Da circa due settimane sono venuta a conoscenza del contest di Aria, non ho mai provato la farina di KAMUT e sinceramente ne ero anche curiosa, come per tutto quello che non ho mai provato. Ho deciso che avrei fatto una rivisitazione con questa farina di qualcosa della mia terra, e io sono romagnola, inizialmente pensavo alla piadina ma poi ho visto che sul suo blog l'aveva già provata e così ho pensato di farle conoscere la nostra ciambella romagnola, che è un dolce rustico, semplice ma perfetto per colazioni e merende, ma anche servita con albana dolce o sangiovese.



CIAMBELLA ROMAGNOLA AL KAMUT CON CONFETTURA

per due ciambelle

500 gr di farina di kamut

250 gr di zucchero

200 gr di burro

180 ml di latte

3 uova

1 bustina di lievito per dolci
confettura di fichi (della mamma)
granella di zucchero

Mescolate assieme tutti gli ingredienti, il burro fuso, fino a formare un'impasto omogeneo che risulterà un pò appiccicoso, ora potete versare l'impasto così com'è nella teglia dandogli la forma ovale allungata oppure potete versare poco più della metà dell'impasto nella teglia e con un cucchiaio scavare un solco nel centro lasciando un bordo tutto attorno di circa 1 cm. Riempite con la marmellata e posizionate sopra il restante impasto, ma fate attenzione a metterlo già distribuito perchè altrimenti farete fatica a spostarlo essendoci sotto la marmellata.

Cospargete con la granella di zucchero e infornate a 180° per 30-35 minuti finchè sarà di un bel colore dorato!!

PS. io ho messo la marmellata ma potete anche usare la nutella o una crema pasticcera soda.

con questa ricetta partecipo al contest di
ARIA IN CUCINA

BISCOTTI MERINGATI MANDORLA E COCCO

EVVIVA!!!! non avrei mai pensato di vincere un contest, partecipo a tanti perchè mi piace mettermi alla prova e spingermi al di là dei miei limiti.. provare, sperimentare.. sono davvero onorata di essere arrivata al terzo posto del contest di ELISA anche perchè a lei mi sono affezionata da subito, sarà il classico feeling che passa attraverso la rete.. grazie ancora cara!!!

Mi sono "guadagnata" il terzo posto nella categoria ricette vegetariane con questa ricetta

TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

beh.. allora è il caso di festeggiare... ci vuole un piccolo momento di dolcezza...

mi sono, come al solito, avanzati degli albumi e sono lì lì per buttarli quando penso "ma ci sarà qualcosa di veloce che ci posso fare??" mi vengono in mente quei fantastici biscotti-pasticcini al cocco che mangiavo tanto tempo fa e sinceramente non ricordo nemmeno più come si chiamano, dove li prendevo.. va beh, non mi sono venuti come quelli che ricordo ma comunque buonissimi e velocissimi, ho fatto anche la versione con le mandorle che avevo visto tempo fa qui.. e ne ho preso ispirazione!!!



BISCOTTI MERINGATI

per circa 30 biscottini

2 albumi

80 gr di zucchero

80 gr di farina di mandorle
mandorle

80 gr di farina di cocco

Accendete il forno a 170°. Montate gli albumi con lo zucchero finchè otterrete una meringa dura e lucida. Dividete il composto a metà in uno aggiungete la farina di mandorle e nell'altra la farina di cocco. Ora create i biscotti con forma a piacere, io ho usato la sac a poche per quelli al cocco e invece quelli alle mandorle li ho formati usando due cucchiaini, tipo quenelle, su questi ultimi appoggiate una mandorla. Infornate per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare in modo che si rapprendano!

Sono talmente buoni che credo non butterò più albumi, devo provarli con le nocciole, le noci, i pistacchi...

CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLE E LIMONE

Due anni fa ho fatto il viaggio dei miei sogni.. con il mio ragazzo siamo partiti per l' America!!! Era la prima volta e per non perderci niente abbiamo fatto ben tre settimane on the road da New York a Los Angeles, passando per le cascate del Niagara, Chicago, abbiamo percorso la mitica route 66 attraverso l'Oklahoma, assaggiato cibo tex-mex in New Mexico, siamo passati per tutti i parchi fino a Las Vegas e San Francisco... bene, in ben due città, Chicago e San Francisco, ci siamo imbattuti nel paradiso del cheesecake.. il CHEESECAKE FACTORY, sublimi enormi multistrati di cremose torte colorate affollavano le vetrine di questi ristoranti, sono altre almeno 10 cm con diversi strati a più gusti, una fetta è più che sufficiente per due persone, beh gli americani sono grandi in tutto, nelle costruzioni, nelle strade, negli spazi.. e nelle porzioni!!! Mi sono letteralmente innamorata di questo paese e del suo popolo.. molto, molto civile, e mi sono innamorata dei loro cheesecake per questo voglio provare ad imitarli.. quindi preparatevi a vederne una super altissima multistrati.. eccovi la mia versione simil U.S.A.



CHEESECAKE ALLO YOGURT FRAGOLA E LIMONE

per una teglia da 22 cm

200 gr di biscotti secchi

100 gr di burro

250 gr di ricotta

125 gr di yogurt cremoso al limone

125 gr di yogurt greco bianco magro

125 gr di panna montata

60 gr di zucchero

3 uova

250 gr di mascarpone

125 gr di yogurt cremoso al limone

80 gr di zucchero

250 gr di panna montata

100 gr di fragole

6-8 fragole per decorare

10 savoiardi

100 gr di fragole

20 gr di zucchero

succo di limone

Frullate i biscotti, fate sciogliere il burro al microonde e mescolateli assieme, con questo composto foderate il fondo e i bordi di una teglia da 22 cm. Mettete in frigo a rassodare.

Accendete il forno a 180° statico.

Mescolate assieme la ricotta con lo yogurt al limone, lo yogurt greco i 60 gr di zucchero, le 3 uova, quando avrete raggiunto una crema omogenea unite delicatamente la panna montata.

Versate la crema nella teglia e mettete in forno, cuocete per 45-50 minuti finchè il sopra della torta sarà leggermente colorato ma il composto "scossa" ancora.

Ora preparate la farcitura unendo il mascarpone con lo yogurt

al limone e lo zucchero, mescolate bene inchè lo zucchero si sarà sciolto. Alla fine unite la panna montata.

Lasciate raffreddare tutta la notte sia la torta che la crema in frigorifero.

Il giorno dopo stendete circa mezzo cm di crema sulla cheesecake, tagliate a piccoli cubetti 100 gr di fragole e versatele sulla torta, disponete un'altro strato di crema per coprire le fragole.

Tagliate i restanti 100 gr di fragole e mettetele in un tegamino con i 20 gr di zucchero e due cucchiaini di succo di limone, appena lo zucchero si è sciolto togliete dal fuoco e frullate con il mixer ad immersione. Imbevete i savoiardi nella salsa di fragole e disponeteli sulla torta ricoprendola completamente. A questo punto versate tutta la crema tranne un po che servirà per le decorazioni. Decorate con fragole fresche e ciuffetti di crema!!