

MUFFIN INNAMORATI CON CUORE AL LAMPONE

Leggere è senza dubbio bellissimo. Sono sempre stata una persona piuttosto in contrasto con i libri. Ammetto di essere purtroppo pigra e ultimamente leggo troppo poco, un po' perché dovrei avere tempo per ricercare dei libri che mi piacciono, un po' perché se inizio un libro diventa una sorta di droga. Ricordo da ragazzina che mi svegliavo alla notte e non riuscivo più a dormire perché avevo il pensiero di sapere come finiva il mio libro. Sono molto curiosa e la mia fissa quando inizio un libro è leggere l'ultima frase.. lo so.. magari mi rovino il finale anche se fino ad ora non è mai successo, e comunque è più forte di me!! Amo tantissimo i thriller e i gialli, quelli con l'assassino, ho una collezione di circa 60 libri di Agatha Christie che adoro. Da adolescente però volevo scrivere un libro romantico, ricordo che io ed una mia compagna facevamo leggere i capitoli all'insegnante che li correggeva. Amavo i finali incerti.. quelli che non si capisce come va a finire, quelli che a me fanno tanta rabbia.. ma io potevo scriverli perché in fondo nella mia testa poi sapevo come andava a finire!!!

E dopo il libro romantico passai alle poesie, più che altro mi piaceva il pensiero perché credo di non averne mai scritte, ma di sicuro le leggevo. Da ragazzina infatti, prima di dormire leggevo sempre un libricino di

poesie, non ricordo come si chiamava e purtroppo non l'ho più trovato ma ricordo

perfettamente una poesia che mi si è scolpita nella mente. Il mio primo pensiero è andato a lei quando ho letto che la sfida mensile dell'MTC questo mese prevede di realizzare un muffin ispirato ad un testo letterario.

***“IL MIO CUORE ILLUMINAVA TUTTO
E C'ERI TU, CON LA MIA LUCE IN MANO,
ACCANTO A ME SENZA SAPERLO”***

La adoro, in poche parole rende un significato immenso! Il mio muffin è piuttosto semplice ma è decisamente innamorato. Ho pensato di creare due metà che rappresentano lui e lei ed un “cuore” unico al centro che li unisce.



Questo mese il terzo giudice dell' MTC è la mitica Francesca Carloni che nel suo blog spiega nei minimi dettagli come realizzare un muffin perfetto. Le indicazioni che ci dona sono fondamentali. Vi consiglio di andare a leggere sul suo blog tutte le indicazioni.

PS. La foto del muffin tagliato è stata fatta diversi giorni dopo perché mi sembrava importante far vedere il cuore all'interno ed inizialmente non l'avevo fatta, però la consistenza non era più come appena fatti ma più "asciutta"

**MUFFIN INNAMORATO
CON CUORE AL LAMPONE**
per 9 muffin medi

per i muffin

2 uova

250 g di farina

80 g di zucchero

8 g di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato

130 latte

65 g di burro

130 mascarpone

per la parte al fondente

20 cacao

80 g di cioccolato fondente

per la parte al cocco

20 g di farina di cocco

80 g di cioccolato bianco

per il cuore

100 g di lamponi freschi

5 g di maizena

25 g cioccolato bianco

15 g di zucchero

20 g di acqua



Per prima cosa preparate i “cuori” di lamponi. In un pentolino mettete i lamponi con l’acqua e lo zucchero, lasciate cuocere una decina di minuti. Frullate con il mixer ad immersione e filtrate per eliminare i semi. Nel pentolino mettete la maizena ed unite poca polpa di lamponi, mescolate bene eliminando i grumi, unite la restante polpa ed il cioccolato bianco tritato, mescolate continuamente. Quando inizia a sobbollire togliere dal fuoco e dividere il composto negli stampini per fare il ghiaccio. Mettete il freezer fino a congelamento.

Assicuratevi che tutti gli ingredienti per il muffin siano tiepidi e non da frigo.

Per la parte liquida, sbattete il burro ammorbidito con lo zucchero fino a renderlo una crema. Unite le uova ed

amalgamatele al composto. Unite il latte ed il mascarpone. Mescolate bene fino a creare un composto omogeneo poi dividetelo in due parti uguali.

Dividete a metà tutti ingredienti secchi setacciati e disponeteli in due ciotole distinte. In una delle due aggiungete il cacao setacciato e le gocce di cioccolato fondente, nella seconda la farina di cocco e le gocce di cioccolato bianco. Versate la parte liquida un parte nel composto fondente e una parte in quella al cocco. Mescolate con un cucchiaino il minimo indispensabile per amalgamare assieme i due composti, se rimarranno dei grumi non cercate di eliminarli continuando a mescolare ma lasciateli.

Riempite i pirottini per metà nel senso verticale, con la parte al cioccolato. Prendete i cuori di lampone ed affondateli circa a metà del composto. Riempite l'altra metà con il composto al cocco.

I pirottini dovranno essere pieni fin quasi al bordo. Mettete i pirottini nella teglia per muffin. Cuocete a 180°C per circa 20 minuti. Fate comunque la prova stecchino.

Conservate i muffin in una scatola di latta.





l'ombelico di Venere



L'ombelico di Venere



 L'ombelico di Venere

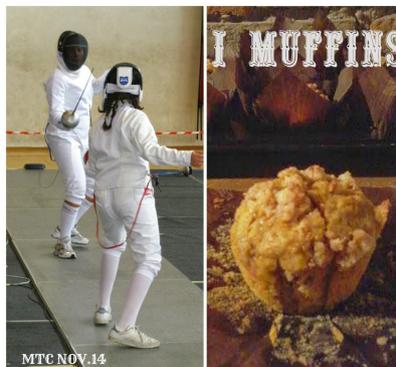


 L'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere

Con questa ricetta partecipo all'MTC di novembre



CROSTATINE AMARETTO ALLA MELA

Il feeling esiste!! L'ho sempre saputo, io più che mai, io che non sono facile e che non faccio amicizia con tutti, ma con "Quelle" persone scatta un legame unico!! Quando ho aperto il blog poi mi sono accorta che il feeling si prova anche attraverso le sole parole, quante volte ce lo siamo dette, ma quando lo tocchi con mano ne capisci il vero significato!! Esattamente una settimana fa cenavo con due ragazze meravigliose Alessia e Bianca! Grazie alla vincita del contest sapori d'autunno, abbiamo avuto la fortuna di essere ospiti a Città di Castello in occasione della mostra mercato del tartufo bianco! Abbiamo passato assieme tutto il weekend, ci siamo divertite tanto, abbiamo riso e ci siamo confrontate con grande spontaneità, come se ci conoscessimo da anni, ci siamo prese in giro, abbiamo parlato di cibo ma non solo.. in poche parole le giornate sono state intense e "ricche", ed io ne porterò un ricordo pieno d'affetto!!

Nella giornata di sabato abbiamo vissuto una bellissima esperienza alla truffle school di Matteo Bartolini, giovane imprenditore e presidente dei giovani agricoltori europei, è stata premiata con un'importante riconoscimento dal ministero delle politiche agricole.

Presso la scuola vengono fornite tutte le informazioni riguardanti il tartufo, la sua crescita, le tipologie, la stagionalità, le caratteristiche, i metodi di pulizia e conservazione, oltre ad alcuni

particolari per riconoscere le qualità migliori. Ma non è finita qui perché accompagnati da magnifici cani addestrati, ci siamo addentrati nel bosco in cerca del tartufo, bellissimo per chi come me non aveva mai provato questa esperienza. Durante questa giornata ho conosciuto anche Maddalena, una vera dolcezza, simpaticissima, semplice e con gli occhi che sorridono. Ma è possibile conoscere allo stesso tempo tre persone e trovarsi tanto bene con tutte? Io credo sia una fortuna!!!

Ragazze vi dedico un dolce, una crostatina semplice fatta con

le mele, perché la mela è il frutto per eccellenza ed i dolci che le contengono mi ispirano sempre casa e tenerezza!!!



CROSTATINE AMARETTO ALLE MELE

per 12 crostatine

per la frolla

110 g di burro

20 g di strutto

80 g di zucchero a velo

50 g di tuorli

210 g di farina debole

40 g di amaretti

30 g di mandorle con la buccia

per il ripieno

600 g di mele al netto degli scarti

1 grossa mela

90 g di zucchero

40 g di succo di limone

cannella

30 g di albume

1 cucchiaino di pampere

gelatina di frutta



Per la frolla lavorate assieme il burro e lo strutto con lo zucchero a velo, unite i tuorli e quando saranno ben amalgamati unite la farina, gli amaretti e le mandorle che

avrete frullato a farina. Formate un impasto omogeneo e formate una palla. Avvolgetela in pellicola per alimenti e fate riposare in frigorifero per due ore.



Nel frattempo sbucciate le mele e ricavatene 600 grammi, tagliatela a piccoli cubetti e mettetela in una padella assieme allo zucchero, il succo di limone e la cannella a piacere. Fate cuocere circa 30 minuti finché saranno ben cotte, frullatele ed unite il rum e l'albume sbattuto. Stendete la frolla alta pochi millimetri e ricavate 12 cerchi di circa 9 centimetri. Foderate gli stampi delle crostatine e riempitele con due cucchiaini pieni di composta di mele. Sbucciate la mela rimasta, tagliatela a spicchi ed eliminate

il torsolo, ricavate tante fettine molto sottili e sistematele sulla composta. Cuocete le crostatine circa 20 minuti a 180°C. Quando saranno fredde lucidate con gelatina di frutta che avrete sciolto al microonde.







Con questa ricetta, partecipo al contest : "TUTTOMELE" in collaborazione con UIR, UNIONE ITALIANA RISTORATORI E SAPORIE.



TORTA DI PERE CON LEMON CURD ALLO ZENZERO

Ci sono quei periodi in cui si susseguono una serie di cambiamenti, una serie di eventi che uno dietro l'altro rivoluzionano un pochino la vita, la routine va modificata e non sempre è un male!!! La mia ha iniziato la sua evoluzione da luglio, la ruota ha iniziato a girare, c'è chi è sceso e c'è chi è salito.. la mia collega all'improvviso si è licenziata e un pochino spiazzata mi son ritrovata con il lavoro di due persone.. ma ad affiancarmi è arrivata una nuova ragazza con cui mi sento molto affine e credo che le cose andranno molto bene!! Il mio corso storico di nuoto è stato soppresso e io non posso nuotare senza il mio istruttore.. solo con lui posso dare il massimo, diversamente la pigrizia prende il sopravvento.. quindi non volendo iniziare a rotolare e a dar forma al divano con il mio corpo, son stata costretta a cambiare sport!! Ho iniziato a frequentare un corso di zumba che mai nella mia vita avrei pensato di fare, la prima lezione è stata demoralizzante ma poi mi son detta che ad ormai 37 anni non potevo farmi abbattere da due passi di danza e son partita.. confesso che mi diverto moltissimo, mi scarico tantissimo e mi piace proprio, il mio corpo ha conosciuto muscoli che nemmeno sapeva di avere!!! E poi c'è taste.. come tutti ormai saprete una storica collega di redazione, Meris, è scesa dalla ruota e due ne son salite, due amiche fantastiche e uniche, Mary e Michela, naturalmente Lara è la terza ma lei sulla giostra c'è da un po'!!

Mi sembrava quindi arrivato il momento dare una svolta anche al blog, è tantissimo che ci penso e dopo aver cambiato mille idee ho avuto l'illuminazione del cappelletto, d'altronde è il simbolo della mia terra e del mio blog!! Mio fratello, magnifico illustratore, mi ha fatto il disegno ed eccolo finalmente protagonista di questo piccolo spazio. Naturalmente c'è ancora tanto da fare e da aggiustare, un pochino alla volta spero di riuscire a mettere in pratica quello che ho in mente, o meglio spero che il mio Davide riesca ad aiutarmi in questo ☐

Per festeggiare la nuova veste non può mancare una bella

torta, non amo vantarmi tanto della bontà delle mie ricette ma devo dire che questa torta era magnifica, soffice, umida al punto giusto, non troppo dolce con il retrogusto di limone e quel leggero pizzicorino dello zenzero!!



**TORTA DI PERE
CON LEMON CURD ALLO ZENZERO**

per una torta da 22 cm

per la torta

170 g di farina 00

140 g di zucchero+1 cucchiaino

60 g di burro

30 g di fecola di patate

2 uova

350 g di pere abate al netto dagli scarti

1 bustina di lievito per dolci
per il lemon curd

2 uova

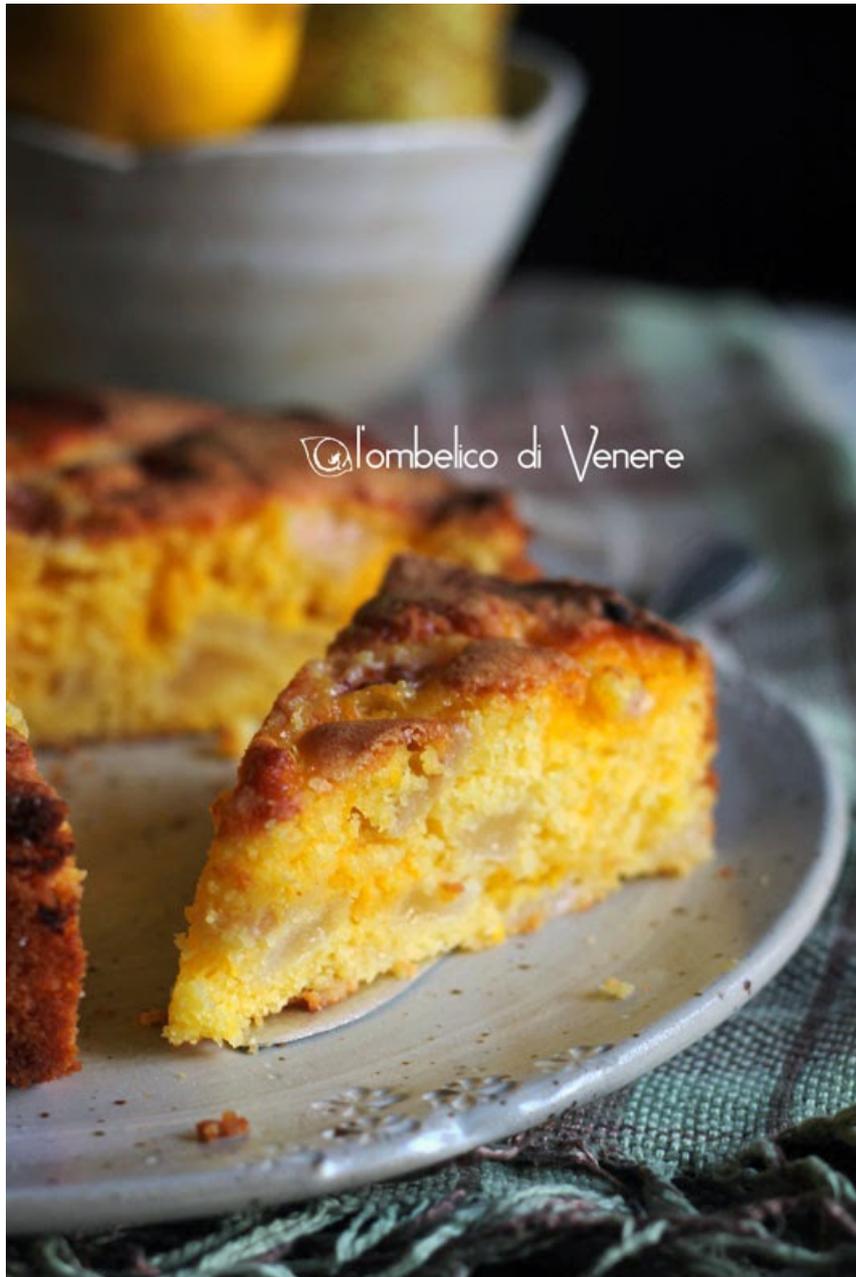
80 g di zucchero

40 g di burro

60 g di succo di limone bio

scorza di 1/2 limone bio

zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il

primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare.

Per la torta, lavorate il burro con lo zucchero fino a formare una crema, rompete le uova e dividete i tuorli dagli albumi. Unite i primi alla crema di burro ed amalgamateli bene, aggiungete tre cucchiaini di lemon curd, poi la farina, la fecola e il lievito setacciati. Montate gli albumi ed uniteli al composto facendo attenzione a non smontarli. Sbucciate le pere e tagliatele a piccoli cubetti, aggiungeteli all'impasto. Versatene una parte in una teglia imburrata, distribuite il lemon curd a mucchietti per tutta la torta e copriteli con dell'impasto, a piacere distribuite altro lemon curd e terminate con l'impasto. Cospargete un cucchiaino di zucchero sulla superficie e cuocete 180° per circa 35 minuti.





Dolcetti al riso lemon curd e cocco

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

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



**DOLCETTI AL RISO
LEMON CURD E COCCO**

per circa 40 pezzi

Per la cottura del riso

70g di riso originario

500 g di latte fresco intero

scorza di 1/2 limone bio

2 cm di zenzero fresco

110 g di zucchero

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

Per l'impasto

1 uovo

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



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

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

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





L'ombelico di Venere



con questa ricetta partecipo all'MTC di settembre



Treccia con confettura di more

Quando ero bambina in giardino c'era un bel rovo che in estate ci donava tante gustose more. Ricordo che in estate le raccoglievamo e mia mamma le usava per la macedonia ma soprattutto per farcire la torta di frutta e a me sono sempre piaciute moltissimo. Poi il rovo è sparito, non ricordo per quale motivo, ma a mio fratello un amico giardiniere ne ha regalate alcune piante, quindi dopo tanti anni eccole ricomparire. Un piccolo bottino di 700 grammi mi ha permesso di avere tra le mani un vasetto di confettura!! E' la prima volta che la preparo con le more e purtroppo l'ho fatta cuocere troppo perché sembrava sempre liquida, in realtà una volta fredda si è indurita moltissimo e ho dovuto aggiungere qualche cucchiaino di acqua per riportarla alla giusta consistenza, ma il gusto era molto buono. Ho pensato di racchiuderla dentro ad un lievitato. Un lievitato anomalo a dire il vero perché sicuramente suonerà blasfemo a chi se ne intende ma siccome da queste parti è piaciuto moltissimo e siccome penso che oltre alle ricette "perfette" ci debbano essere anche quelle ben riuscite anche se non rispettano tutti i canoni regolari, ho deciso di farvela "assaggiare"

La prima volta che ho provato questo impasto era per delle girelle con le mele ma conteneva lievito chimico e non quello di birra, quindi questa è la prima vera prova ma di sicuro ne farò altre perché anche se l'impasto è rimasto un pochino più compatto di quello che mi aspettavo, il gusto era davvero ottimo.



l'ombelico di Venere

TRECCIA CON CONFETTURA DI MORE

Per la pasta

135 g farina 00

135 farina manitoba

150 ricotta

90 latte di cocco

40 zucchero

50 burro

6 g di lievito di birra

scorza di limone grattugiata

per la confettura

700 g di more

300 g di zucchero

1/2 limone

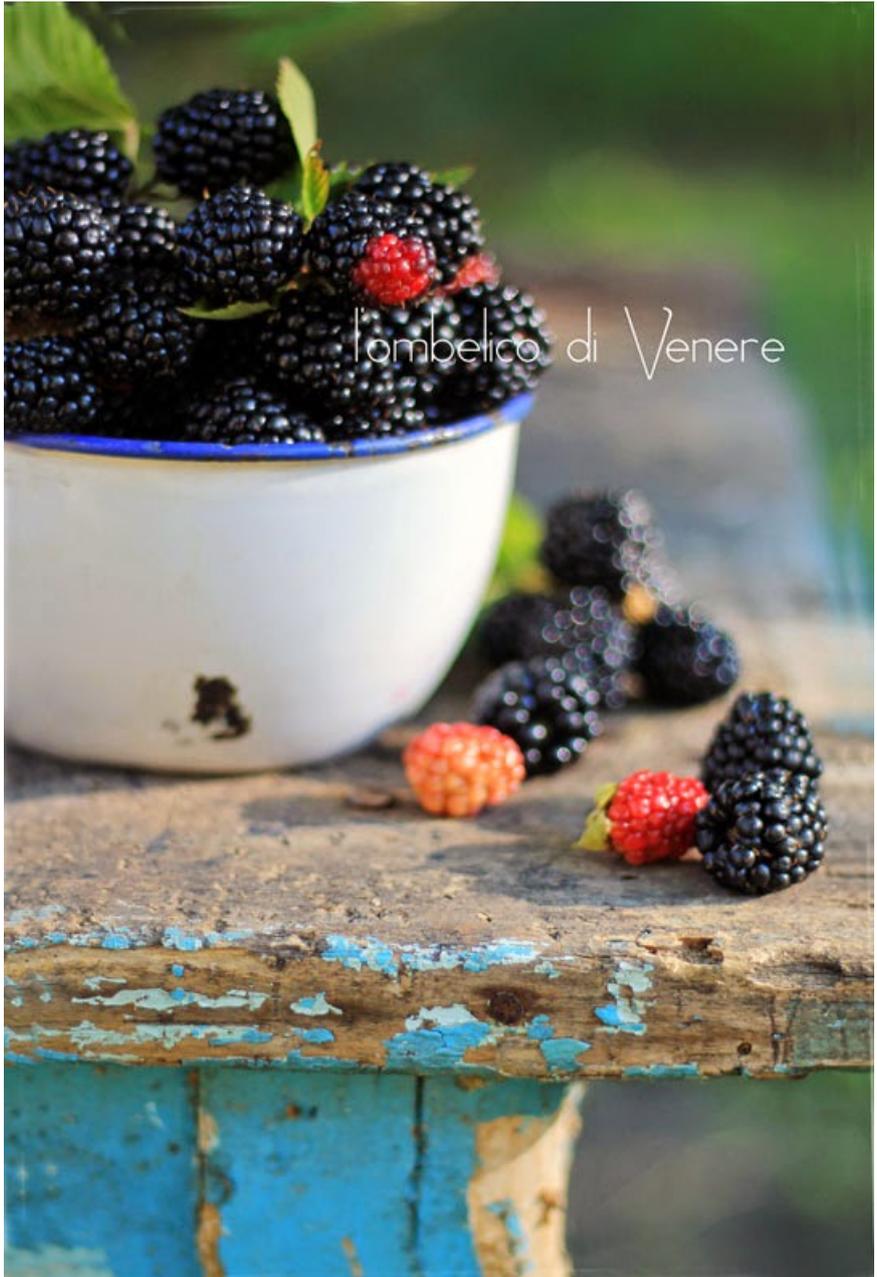
granella di zucchero



Per la confettura, lavate accuratamente le more anche per più volte. Fatele scolare e asciugare, mettetele in una ciotola con lo zucchero il succo e la scorza di 1/2 limone. Mescolate bene e lasciate macerare per una notte. Frullate con un mixer ad immersione e a piacere passate la confettura attraverso un colino per eliminare i semi. Questo passaggio richiede un pochino di tempo e una parte di frutta verrà eliminata ma avrete una confettura "liscia". Fate bollire circa un paio d'ore, per me la prova piattino non ha funzionato in quanto la confettura solidifica solo una volta fredda, potete provare a mettere un cucchiaino di confettura su un piatto e lasciarlo raffreddare in frigorifero per verificare velocemente se è pronta. Se una volta fredda dovesse risultare troppo dura

aggiungete qualche cucchiaino di acqua ed amalgamate bene.
Per la pasta, sciogliete il lievito di birra in poco lievito di birra. Lavorate la ricotta con il latte di cocco, il lievito di birra sciolto, lo zucchero e il burro morbido, aggiungete poco alla volta e farine setacciate e la scorza di limone. Lavorate l'impasto per una decina di minuti, formare una "palla" e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa 2 ore. Dividete l'impasto in tre parti uguali, e stendetele in rettangoli uguali di circa 30-35 cm per 15-18 cm. Al centro mettete la confettura fredda e richiudeteli su se stessi. Con i tre cilindri create una treccia e lasciate lievitare un paio d'ore. Spennellate con un albume sbattuto e cospargete con della granello di zucchero. Cuocete a 180° per circa 35 minuti o fino a doratura.





l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere



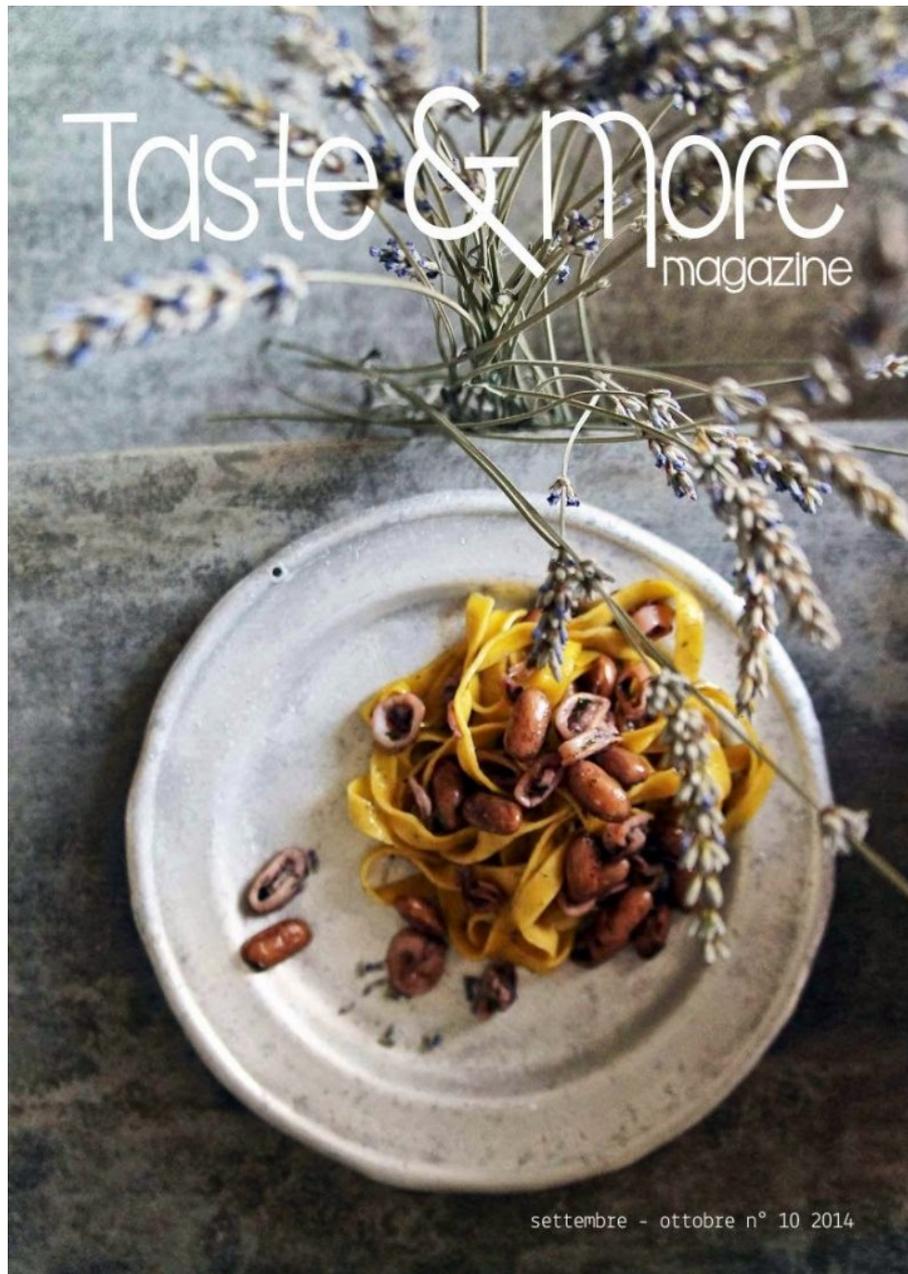
Taste&More magazine n°10

Settembre.. dove tutto ricomincia, tutto riparte... la fine dell'estate, e all'improvviso siamo quasi in autunno, una stagione di passaggio dove ancora sono vivi i ricordi dell'estate che riemergono mentre assaporiamo i gusti della calda stagione che abbiamo racchiuso in un vasetto e chiamiamo confettura. Ma il desiderio di scaldarci inizia piano piano a farsi sentire, voglia di zuppe.. ma di pesce che con i loro

avvolgenti profumi ci tengono ancora legati alla bella stagione. La nostalgia di questa stagione lascia così il posto al gusto e alla creatività e con questo spirito noi di Taste&More vogliamo trasportarvi nel nostro mondo!

Come sempre un immenso grazie a tutti quelli che hanno collaborato!!

Per sfogliare la rivista cliccate sulla copertina in fondo al post!



**CROSTATA MANDORLATA CON CREMA ALLA ROBIOLA
E CONFETTURA ALLA PESCA**



l'ombelico di Venere

[clicca sulle foto per leggere la ricetta](#)



l'ombelico di Venere



l'ombelico di Venere

WHITE COCONUT ROSE CAKE

Questo mese va di dolci!! E forse non è ancora finita.. e la prova costume dove la mettiamo mannaggia!!! Però in casi come questo ne vale davvero al pena, questa torta è spettacolare, decisamente ottima!! Adoro il cocco e ho pensato fosse perfetto per farcirla, non ne ho usato moltissimo per non coprire troppo gli altri sapori!! L'acqua di rose non l'ho

trovata e così sono andata alla ricerca di rose non trattate.
Godetevi questa meraviglia!!!



embelicodivenere.blogspot.it

WHITE COCONUT ROSE CAKE

per una torta da 18 centimetri

Per la torta

230 g di farina 00

220 g di zucchero

220 g di burro

60 g di yogurt greco

60 g di latte fresco

10 g di baking powder

6 albumi

per l'acqua di rose*

1 rosa non trattata
acqua
per la crema formaggio e cocco
180 g di panna fresca
170 g di yogurt greco
120 robiola
70 zucchero
25 g di cocco in scaglie fini

$\frac{1}{4}$ di bacca di vaniglia
*2 cucchiaini di acqua di rose



Per l'acqua di rose, lavate accuratamente una rosa non trattata e mettete i petali in un tegame, coprite con dell'acqua, quella che basta per coprire i petali. Lasciate riposare qualche ora e portate a bollore, appena i petali avranno rilasciato tutto il loro colore spegnete e filtrate il liquido. Lasciate raffreddare._

Per la torta, montate il burro con i 220 grammi di zucchero fino a formare una crema soffice. Unite il latte, lo yogurt, l'acqua di rose e la vaniglia. Sbattete gli albumi con una forchetta, uniteli al composto di burro alternandoli con la farina. Ungete poco due teglie da 18 centimetri e versate metà del composto in ognuna, cuocete a 180°C per circa 25/30 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e tagliate a metà le torte.

Per la crema, lavorate con una frusta lo yogurt ben scolato e la robiola con lo zucchero, l'acqua di rose la vaniglia e il cocco. Montate la panna fresca e unitela delicatamente alla crema. Lasciate raffreddare in frigorifero qualche ora.

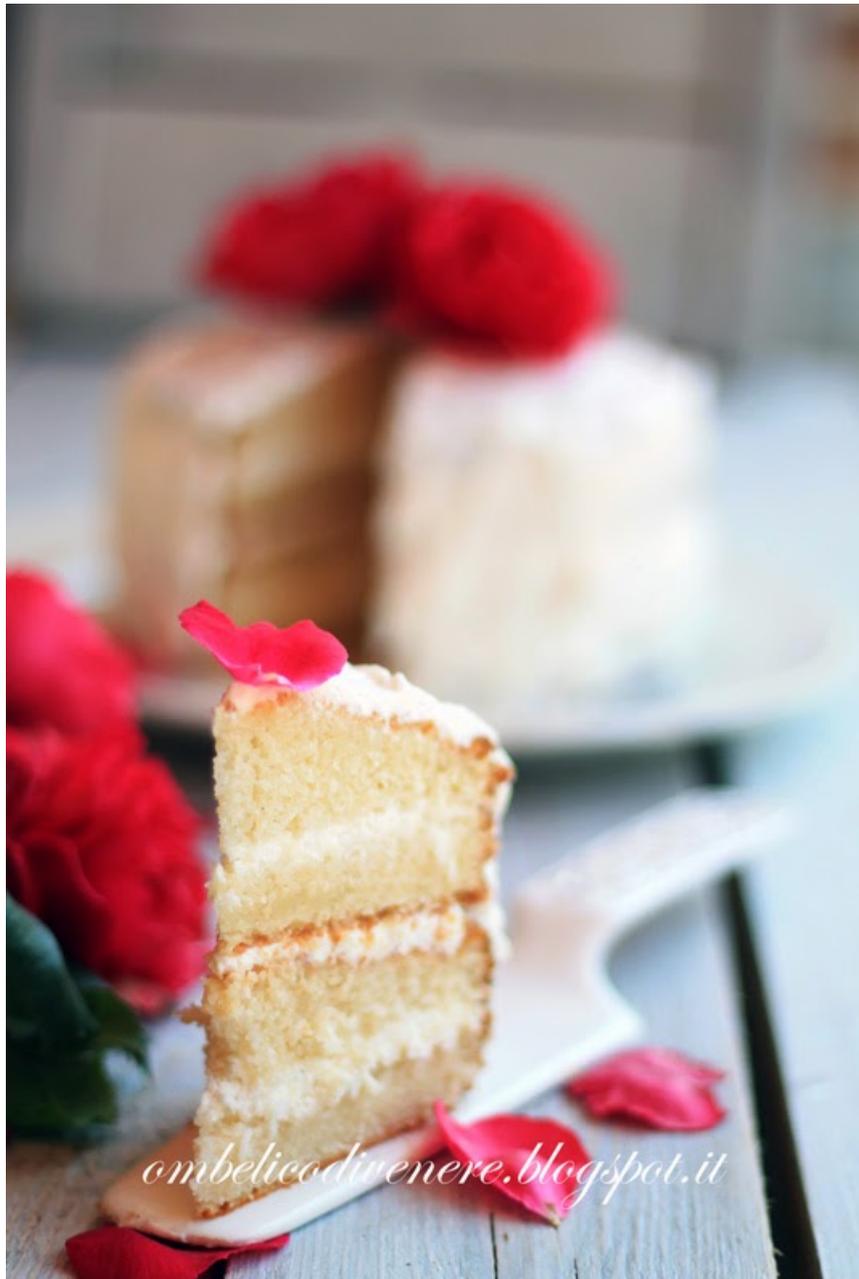
Disponete sul piatto da portata il primo strato di torta e farcite con una parte di crema, proseguite con gli altri tre strati e infine ricoprite tutta la torta. Conservate in frigorifero.



ombelicodivenere.blogspot.it



cembelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

CROSTATINE AL PISTACCHIO CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE

Pochi giorni fa vi ho parlato delle fragole e delle possibili ricette salate che si possono provare, qualcuna avrà anche visto i miei gnocchi!! Oggi invece vado sul classico, un bel dolce! Queste crostatine hanno una frolla piuttosto morbida, l'impasto infatti non si stende con il mattarello perché troppo umido, e anche se vi darà qualche "problema" metterla negli stampini, il risultato è ottimo! Naturalmente ho usato una confettura di fragola per la farcitura e come special guest una meravigliosa namelaka. Non avevo mai provato questa "mousse", ma da quando l'ho vista sul blog di Pinella confesso che mi ha davvero incuriosito. Finalmente è arrivata la giusta occasione, e così ho deciso di provare quella al limone con la sua ricetta, che con le fragole si sposa decisamente bene!!! Questa mousse ha una consistenza cremosa, vellutata, diversa dalle solite creme, è decisamente da provare!!

Per realizzare questa ricetta è necessario partire con un giorno di anticipo realizzando la namelaka e la confettura.



**CROSTATINE AL PISTACCHIO
CON NAMELAKA AL LIMONE E FRAGOLE**

per 12 crostatine
per la pasta
120 g di burro
110 g di farina
100 g di zucchero
70 g di pistacchi sgusciati*
55 g di maizena
7 g di lievito per dolci
2 uova
per la namelaka

200 g di panna fresca
170 g di cioccolato bianco
100 g di latte intero
60 g di succo di limone
3 g di colla di pesce
scorza di 1/2 limone
per la confettura:
500 g di fragole
170 g di zucchero
2 cucchiaini di succo di limone

*i pistacchi servono non salati e vanno frullati finemente ma non proprio a farina.



ombelicodivenere.blogspot.it

Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele a piccoli cubetti, mettetele a macerare un'ora con lo zucchero e il succo di limone. Mettete il tutto in una casseruola e portate a bollore, dopo circa mezz'ora spegnete il fornello e fate raffreddare. Scolate il sugo e rimettetelo nella casseruola, cuocete finché si formerà uno sciroppo denso, il tempo varia in base alla qualità delle fragole, se sono molto acquose ad esempio impiegheranno più tempo. Aggiungetevi le fragole tenute da parte e frullate con un mixer ad immersione. Fate raffreddare.

Per la namelaka, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per circa 15 minuti. Sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria. Fate sciogliere la colla di pesce pochi secondi al microonde. Scaldate il latte ed unitevi la colla di pesce. Versate il latte in tre volte al cioccolato bianco fino ad amalgamarli perfettamente. Unite la panna fredda, la scorza di limone e il succo di limone ben filtrato. Il latte a contatto con il succo di limone coagulerà, quindi si addenserà un pochino. Coprite con della pellicola per alimenti e mettete a riposare in frigorifero per circa 12/24 ore.

Per le crostatine, lavorate il burro con lo zucchero e quando si sarà formata una crema

omogenea unire le uova. Lavorate il composto finché tutto sarà ben amalgamato. Unite ora le farine e il lievito. Quando avrete ottenuto un impasto omogeneo, fatelo riposare in frigorifero un'ora circa. Dividete l'impasto in 12 parti, schiacciatene ognuna sul palmo della mano leggermente infarinato. Disponete la pasta nello stampino da crostatina imburrato e con le dita schiacciatelo fino a coprire tutta la superficie e i bordi. Fate attenzione a dare uno spessore omogeneo.

Riempite le crostatine con un cucchiaino di confettura e cuocete 20-25 minuti a 180°C modalità statica, fino a doratura.

Sfornate le crostatine e lasciate completamente raffreddare. Completate con un cucchiaino abbondante di namelaka e decorate con una fragola e della farina di pistacchi a piacere.



ambelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

