

TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

Che cos'è l'amicizia, non vorrei dare una definizione precisa perchè credo ci siano tante interpretazioni però per me l'amica è quella persona a cui ti appoggi nel momento del bisogno e sai che c'è, è quella persona per cui tu corri perchè sai che è in difficoltà, è quella persona che chiami perchè hai una novità, è quella persona che vuoi vedere se vuoi stare serena, è quella persona con cui condividi le tue gioie, le tue passioni, è quella persona a cui puoi chiedere consigli senza paura che ti giudichi, è quella persona che mantiene i tuoi segreti, è quella persona a cui pensi anche se non puoi vederla, è quella persona con cui hai quel feeling anche se non sai perchè ma che ti lega a lei con un filo invisibile!!

Devo dire che di Amiche non ne ho moltissime, amiche si, ma Amiche poche.. ho un carattere che mi porta ad essere abbastanza selettiva e se una persona non mi "attira" subito poi è difficile che nasca un bel rapporto, lo so sono un pò difficile, se sono in una situazione in cui non vorrei essere divento musona, mi adeguo poco quindi anche con le amicizie.. mi "adatto" poco!! Poco tempo fa parlavo di questo con mia mamma che ovviamente mi conosce bene e anche se non è presente ogni attimo della mia vita sa come mi comporto, mi faceva notare che in ogni occasione della mia vita ho avuto un'amicizia importante, e ogni volta questa amica era "la boss della classe" (alle medie) "la più brava della classe" (alle superiori), "la più ricercata del corso" (all'accademia) "la più stimata dal capo" (al lavoro) "la più simpatica del corso" (al corso di cucina) mi ha fatto pensare che in effetti è vero, io non scelgo con chi essere amica, mi capita, e mi capita sempre il meglio, il primo giorno delle superiori mi son seduta vicino a questa ragazza.. l'ho guardata.. l'ho scelta.. siamo diventate inseparabile, era la più apprezzata della classe. Al corso di cucina mi son messa accanto ad una mai vista, ci siamo legate.. siamo diventate la "coppia" del corso.. e qui.. anche qui sul web devo dire che ho "scelto" proprio bene, è arriva lei.. forse per caso, l'ho "trovata"

due giorni dopo aver aperto il blog e non l'ho più lasciata, lei di cui mi avete sentito parlare altre volte, vi ho già parlato di come ci siamo "incontrate" e vi ho già espresso il mio pensiero, qui.

Ora l'ho conosciuta.. di persona.. che meraviglia, è stato all'evento youredo a cui entrambe abbiamo partecipato, era stata proprio lei a coinvolgermi in questa staffetta e con lei sono arrivata alla fine.. sarà anche una coincidenza ma questa volta preferisco chiamarlo destino.

Un destino chiamato Elisa, ha confermato tutti i miei pensieri su di lei, è una ragazza molto modesta, semplice e divertente, un piccolo scricciolo pieno di dolcezza!!! Più avanti vi racconterò di com'è andata ma la cosa più bella è stata proprio conoscerla, cucinare nella stessa cucina, scambiarsi delle opinioni e conoscere le nostre famiglie, il suo bel bimbo davvero troppo dolce.. e mangione, e suo marito, un ragazzo semplice e carino proprio come lei!! Il destino ha fatto sì che abitassimo lontane ma spero di avere presto altre occasioni per incontrarti!!!!

Quando ho letto il contest di Roberta, non ho potuto far altro che pensare subito a te Elisa e mi son messa alla ricerca, tra le tante delizie che cucini, della ricetta giusta, sinceramente la mia scelta era ricaduta su un'altro piatto, che ho anche preparato, ma dopo aver scritto tutto il post son andata a rileggermi le regole del contest e... ho scoperto, riscoperto che la ricetta doveva essere qualcosa di cucinato al forno, magari il fatto che il libro messo in palio si chiami "AL FORNO" forse doveva dirmi qualcosa. Comunque, ormai la frittata.. ricetta era fatta ma poco male, sicuramente la pubblicherò perchè era troppo buona, però ho dovuto cercare qualcos'altro e visto che mancava la torta per la colazione ho deciso di provare questa!! Non avevo la farina ai cereali così ho fatto un mix di farina 00, crusca d'avena, semi di lino, semi di zucca, fiocchi di mais frullati e preparato per pane nero contenente segale, grano, fiocchi di grano etc.. e ho aggiunto un po di burro perchè volevo sperimentare una tecnica che ho letto in un blog, ma non ricordo dove, che consiste nello scaldare il latte col burro e aggiungerlo al composto di uova e farina quasi bollente per creare un impasto più "leggero".

TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

da una ricetta di Elisa

3 uova

100 gr di zucchero

100 gr di biscotti secchi

*120 gr di farina 00

*50 gr di crusca d'avena

*50 gr di corn flakes glassati al cioccolato

*50 gr di mix di farina per pane nero

1 cucchiaio di semi di lino

1 cucchiaio di semi di girasole

30 gr di corn flakes glassati al cioccolato

1 bustina di lievito per dolci

260 ml di latte

80 gr di burro

3 mele

*al posto della farina 00, della crusca, dei corn flakes e del mix di farina per pane nero, la ricetta originale prevedeva 250 gr di farina ai 5 cereali



Montate le uova con lo zucchero, frullate i biscotti e i 50 gr di corn flakes uniteli alle farine con la crusca, il lievito setacciato, i corn flakes interi e i vari semi. Mettete il tutto nel composto di uova e mescolate bene. Mettete a scaldare il latte con dentro il burro.

Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti, unitele al composto, unite anche il latte molto caldo, mescolate tutto delicatamente. Imburrate una tortiera, versate il composto e cuocete per 40 minuti a 180°.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Roberta

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 cucchiaino 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

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

Avevo voglia di una torta da colazione, non con la frolla ma qualcosa di soffice, una coccola per iniziare bene la giornata, di quelle torte così buone che non smetteresti mai di mangiarne, ci volevo il cioccolato ma senza troppe mousse elaborate, senza panna, ci volevo un tocco di freschezza... quante cose che volevo!!!

Ma pensa, pensa ho collegato un paio di ricordi, una sbirciatina alla dispensa ed ecco elaborata la mia torta al cioccolato dal cuore cremoso.. con un leggero sentore di fragola!!! e si perchè nella dispensa ho trovato un delizioso e profumatissimo miele alla fragola che avevo comprato ad una festa di paese e ho deciso di sostituirlo allo zucchero, l'interno invece proviene da una crema della fantastica **Pinella**, circa un paio d'anni fa ho fatto la sua crostata e mi è sembrata, come intitola lei il post, "il dolce più buono che..."

Poi vado a fare la spesa e trovo le fragole.. origine Italia..
ok posso comprarle ci stanno!!

TORTA AL CIOCCOLATO CON CUORE CREMOSO

(per una ciambella da 20 cm)

3 uova

80 gr di miele alla fragola

130 gr di burro

100 gr di farina (per torte soffici)

45 gr di cioccolato fondente

10 gr di cacao amaro

2 cucchiaini di lievito

per la crema

50 gr di zucchero semolato

50 gr di cioccolato fondente

25 gr di farina

15 gr di burro

250 ml di latte

glassa

70 gr di cioccolato fondente

5 gr di burro

2 cucchiaini di miele alla fragola 3-4 fragole per decorare
Prima di tutto preparate la crema, mettere a scaldare il latte, in una casseruola unite farina, zucchero e il cioccolato fondente grattugiato, quando il latte è caldo unirlo al composto mescolate velocemente e rimettete sul fuoco finchè la crema si addensa sempre mescolando, togliete dal fuoco e unite il burro freddo a pezzetti, mescolate bene e lasciate completamente raffreddare.

Per la torta, fate fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde, in una ciotola montate il burro con il miele poi unite i tuorli e incorporate perfettamente, ora unite farina cacao e lievito setacciati, mescolate bene e unite il cioccolato fondente freddo. Montate gli albumi e uniteli delicatamente al composto.

Prendete uno stampo per ciambella e ungetelo bene con il burro poi versate quasi tutto l'impasto e con un cucchiaino scavate una "fossa" per tutta la circonferenza lasciando le pareti dello stampo alte sia quelle esterne che quelle interne, questa fossa deve contenere la crema, che quindi andrete ad

inserirlo. Naturalmente l'impasto che togliete per formare l'incavo lo tenete da parte per poi coprire la crema, cercate di mettere l'impasto in modo omogeneo perchè poi farete fatica a spalmarlo visto che sotto c'è la crema.

Mettete a cuocere con forno statico per circa 35 min a 160°
Lasciate raffreddare prima di sformare la vostra ciambella.

Per la glassa, fate sciogliere il cioccolato fondente poi unire il miele e il burro, versatela subito sulla ciambella perchè quando raffredda si addensa.



