

Burro di mele senza zucchero

Il **burro di mele**.. quanto ne ho sentito parlare e quanto non credevo fosse così buono come dicono, e invece devo ricredermi, non è buono... è fantastico!!!

Si può tranquillamente utilizzare come una normale confettura ed è completamente privo di zucchero, nonostante io abbia messo del succo di limone rimane ugualmente molto dolce.

Io ho aromatizzato con abbondante cannella in polvere perché a me piace molto ma potete anche decidere di lasciarlo al naturale e sarà ugualmente delizioso. In alternativa, per una versione più golosa, aggiungete qualche cubetto di cioccolato fondente quando è ancora molto caldo. Con la stessa base, aromatizzata a fine cottura, è quindi possibile ottenere più varianti.

Oltre a spalmarlo sul pane o sui pancake ho già in mente diversi dolcetti da preparare con questo "burro" rimenete sintonizzati.

ps. il mobiletto delle foto era stato realizzato da mio nonno con tutti pezzi di recupero assemblati assieme, era il suo mobiletto degli attrezzi, ripulendo un vecchio capanno è venuto alla luce e ho deciso di recuperarlo togliendo tutti i chiodi, l'ho pulito e ripulito, levigato e passato con vernice trasparente e infine l'ho appeso in cucina... io lo adoro!

è lo stesso mobiletto utilizzato per le foto di queste ricette

Biscotti integrali all'uva fragola e nocciole

Gelato allo yogurt con more e frutto della passione




Ankle di Venere

Burro di mele senza zucchero

Con questa dose otterrete circa 1kg di composto, ma la quantità dipende molto dal tempo di cottura che prevedete.

- 1 kg di mele renette
- 1 kg di mele stark red delicious
- 500 g di granny smith
- 300 g di acqua
- succo di 2 limoni
- cannella in polvere qb

1. Sbucciate le mele renette e le mele stark, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini, lavate le mele granny smith, tagliatele a cubetti senza togliere la buccia.
2. Mettete i cubetti di mela in un capiente tegame dal fondo spesso e irrorate con succo di limone.
3. Aggiungete l'acqua e ponete sul fornello.
4. Cuocete per circa 2 ore dopo di che frullate il composto con un frullatore ad immersione fino a formare una purea liscia.
5. Ponete un coperchio sul tegame perché la purea sobbollendo creerà molti schizzi, proseguite la cottura per ulteriori 5/6 ore a fiamma bassa mescolando molto spesso per evitare che si attacchi, Fate attenzione perché più addensa più facilmente rischia di attaccarsi al tegame.
6. Al termine della cottura il composto avrà un colore nocciola e una consistenza densa.

7. Unite cannella in polvere a piacere, mescolate e invasate ancora bollente. Chiudete i vasi e capovolgeteli per creare il sottovuoto.

Per verificare la consistenza prelevate un cucchiaino di composto e mettetelo in una tazzina in frigorifero per 15 minuti. Ho aggiunto le mele granny smith perché ricche di pectina e utili per creare una consistenza densa, lo stesso vale per il succo del limone. Non è necessario aggiungere zuccheri in quanto la cottura prolungata caramellizza il composto e lo rende dolce, tuttavia se voleste addolcirlo ulteriormente aggiungete qualche dattero frullato a purea.



Lombardo di Venere






Campello di Venere



Pesche sciropate allo zenzero

Quasi come ogni anno io amo preparare le **pesche sciropate** ed in particolare amo aromatizzarle con lo zenzero che a mio parere gli dona un sapore unico, se vi piace potete usare anche della cannella.

Quando ero piccola erano il nostro dolce dell'inverno e mia mamma ce le scaldava in un tegamino, io amavo guatarle calde con il loro sciroppo.

Le pesche sciropate sono però ottime anche fredde abinate al gelato, ad esempio questo <https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplificissimo-senza-gelatiera.html>

oppure per preparare ottime torte farcite come questa <https://www.ombelicodivenere.com/2015/04/torta-con-crema-alla-mandorla-e-polpa-di-pesche-allo-zenzero.html>



Pesche sciropate allo zenzero



- Ingredienti per ogni kg di frutta
 - 1 kg di pesche percocche*
 - 150 g di zucchero
 - 400 g di acqua
 - scorza di limone bio
 - zenzero fresco
 - *scegliete pesche senza macchie o ammaccature (i frutti non devono essere maturi ma ancora piuttosto sodi, diversamente le pesche tenderanno a spappolarsi in cottura.)
1. Per prima cosa preparate lo sciroppo facendo scaldare l'acqua con lo zucchero, quando sarà sciolto spegnete il fornello e lasciate raffreddare.
 2. Lavate le pesche e sbucciatele, indicedetele a metà e ruotandole staccate le due parti dal nocciolo.
 3. Riempite i vasi cercando di incastrare bene le pesche, arricchite con fette di zenzero e scorza di limone.
 4. Riempite i vasi con lo sciroppo coprendo le pesche di almeno 1 centimetro, aspettate un po' per verificare che il liquido non cali ed eventualmente aggiungetene altro.
 5. Mettete i vasi in una pentola capiente e separateli con degli strofinacci, aggiungete acqua fino a coprirli e cuocete 15- 20 minuti dal momento del bollore.
 6. Lasciate raffreddare all'interno dell'acqua prima di riporre in dispensa.




Amaltea di Venere






Cantuccio di Venere



Confettura di fichi pere e limoni caramellati

Come ogni anno il nostro albero di fichi ne produce un'enorme quantità e quest'anno ho deciso di realizzare anche qualche confettura differente dalla tradizionale. Questa di fichi, pere e limoni caramellati è davvero riuscita molto bene, il mix dei sapori è ben equilibrato e l'intenso profumo di limone la rende, per me che lo amo, eccezionale. Fondamentale è bollire i limoni per 3 volte cambiando sempre l'acqua in modo da eliminare l'amaro della buccia, una volta cotti io ho anche eliminato le pellicine bianche che si trovano all'interno, quelle che dividono gli spicchi.



Confettura di fichi pere e limoni caramellati



- Ingredienti per i limoni caramellati
 - 4 grossi limoni non trattati (circa 800 g*)
 - 150 g di zucchero
 - Ingredienti per la confettura
 - 800 g di pere abate al netto
 - 800 g di fichi bianchi
 - 350 g di zucchero
 - 15 g di zenzero disidratato senza zucchero
 - *i limoni sono quelli molto grandi con la scorza rugosa molto spessa (vedi nelle foto)
1. Lavate i limoni, fate bollire 3 pentole di acqua. Fate bollire i limoni interi per 10 minuti, scolateli e metteteli nel secondo tegame, bollite altri 10 minuti e metteteli nella terza pentola, cuocete gli ultimi 10 minuti e scolate i limoni. Tagliateli a metà, eliminate i semi e la parte bianca all'interno, quella che divide le fette di limone. Raccogliete la polpa che sarà piuttosto liquida, e mettetela in una padella. Tagliate i limoni a fette e mettetete anch'esse in padella, unite lo zucchero e cuocete a fiamma bassa finché il liquido sarà asciutto, tagliate grossolanamente le fette di limone e tenete da parte. *
 2. Lavate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e tagliatele a piccoli pezzetti, pulite i fichi con un

panno umido e tagliate anch'essi in pezzi, mettete tutto in un tegame dal fondo pesante, unite il limone tritato con tutta la polpa, lo zucchero e lo zenzero tritato finemente. Mescolate tutto e mettete sul fuoco con uno spargifiamma. Cuocete a fuoco lento per 3 ore, frullate una parte di confettura, a piacere in base a come più gradite la consistenza, e cuocete altri 30 minuti.

3. Versate la confettura ancora bollente nei vasi sterilizzati, chiudete con il coperchio e rovesciateli. Una volta freddi poneteli in dispensa.
4. **ps. consiglio per ogni limone di assaggiare un pezzetto di scorza per verificare che non sia amara, questo perché mi è capitato che, nonostante il procedimento fatto, alcuni limoni siano rimasti molto amari, in questo caso rovnereste tutta la confettura.**






Confezioni di Venere






Lamberto di Venere



CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E CIOCCOLATO

La **crema di marroni nocciole e cioccolato** è una vera e propria delizia che sono sicura vi conquisterà! Avevo già provato lo scorso anno a farne una ma con scarsi risultati, quest'anno invece devo ammettere che è venuta benissimo. Cremosa e golosa con tutti i sapori ben riconoscibili senza che si sovrastino tra loro. Potete gustarla da sola a cucchiariate, sulle fette biscottate oppure farcire dei biscotti o creare una delicata mousse mescolandola alla panna montata.



**CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E
CIOCCOLATO**



- 600 g di castagne pesate al netto (circa 700)
- 250 g di zucchero di canna chiaro
- 260 g di acqua
- 40 g di cioccolato fondente
- 100 g di nocciole
- $\frac{1}{2}$ vaniglia
- 1 cucchiaino di rum (facoltativo)

1. Lavate i marroni e castrateli. Metteteli in una pentola capiente con abbondante acqua e portate a bollore.
2. Cuocete 40 minuti dal momento in cui l'acqua inizia a bollire.
3. Nel frattempo, tostate le nocciole in una padella facendo attenzione a non bruciarle.
4. Frullatele ben calde assieme ad un cucchiaino di zucchero fino a formare una crema liscia e priva di grumi.
5. Scolate e raffreddate i marroni sotto acqua corrente fredda.
6. Sbucciateli, pesate il quantitativo necessario di 600 grammi e passateli attraverso lo schiacciapatate.
7. In un tegamino mettete lo zucchero rimasto con l'acqua e la polpa della vaniglia.
8. Portate a bollore e fate cuocere lo sciroppo per cinque minuti.
9. Unite il cioccolato fondente tritato e mescolate per farlo sciogliere.
10. Versate lo sciroppo sulla purea di marroni, unite la crema di nocciole e il rum e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

11. Versate la crema di marroni nocciole e cioccolato nei vasetti sterilizzati.
12. Chiudeteli bene e metteteli in una pentola capiente, ricoprite con dell'acqua fino a 2 centimetri sopra i vasetti e portate a bollore.
13. Fate cuocere 15 minuti, scolate i vasetti e metteteli a testa in giù fino al completo raffreddamento.
14. La crema di marroni si mantiene piuttosto morbida anche se conservata in frigorifero.



Lambico di Venere




Candela di Venere



Cantale di Venere




L'ombello di Venere

CROSTATA INTEGRALE VEGANA AL COCCO CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

Credo che le fragole siano uno dei frutti che meglio si presta per la preparazione dei dolci e quest'anno ho proprio voglia di sfruttarle al meglio. In attesa che arrivino quelle super dolci per preparare una classica confettura da gustare durante l'inverno, ne ho preparata una più particolare con l'aggiunta di petali di rosa. Questo rende la confettura profumata ed aromatica perfetta per arricchire una crostata vegana ed integrale. Il rustico ed il raffinato si fondono assieme creando un contrasto molto ben riuscito.



**CROSTATA INTEGRALE VEGANA
AL COCCO CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE
per una crostata da 22 cm**

200 g di farina di farro integrale
100 g di zucchero di canna integrale
60 g di olio di riso

50 g di cocco rapè
50 g di acqua
8 g di cremor tartaro
2 g di bicarbonato di sodio
scorza di limone
350 g di confettura di fragole e rose*

*Per la confettura
600 g di fragole mature
200 g di petali di rose non trattate
200 g di zucchero di canna grezzo

Per la confettura, lavate le fragole e tagliatele in quattro parti. Staccate i petali dalle rose, pesateli e lavateli accuratamente, strizzateli bene e mettete tutto in un tegame antiaderente, unite lo zucchero e fate cuocere 10 minuti finché i petali si saranno macerati. Spostate la confettura in una ciotola, coprite con la pellicola e fate riposare tutta la notte. Al mattino scolate la frutta ed i petali passandola attraverso un colino, schiacciatela con un cucchiaio in modo che perda tutto il sugo. Mettete il sugo nel tegame, fate ridurre di 2/3 ed unite la polpa di fragole. Frullate con un mixer ad immersione e cuocete 30 minuti. Mettete la confettura nei vasi ben sterilizzati, chiudete e girate i vasi, lasciateli capovolti finché la confettura sarà fredda.



Per la crostata, in una ciotola mettete lo zucchero di canna integrale, unite l'acqua e l'olio e mescolate fino a far sciogliere lo zucchero. Unite i restanti ingredienti, tranne la confettura, e lavorate l'impasto fino a formare una palla. Stendete la pasta non troppo sottile, foderate uno stampo da crostata da 22 cm leggermente unto con l'olio. Tenete da parte un po' di impasto per formare la griglia. Riempite la frolla

con la confettura, stendete la pasta rimasta, tagliate delle striscie di 1 centimetro e formate la classica griglia da crostata. Cuocete 25 minuti circa a 180°C. Sformate la crostata quando sarà fredda e conservatela sotto una campana copritorte per 3 giorni.











MARMELLATA DI ARANCE E VANIGLIA

Il weekend è arrivato, cosa ne dite di rilassarvi e preparare un'ottima marmellata di arance?! Deliziosa, la mia preferita e con le giuste arance, dolci e sugose, otterrete una marmellata perfetta utilizzando anche una quantità di zucchero limitata.

Questa marmellata è ottima da spalmare sulle FETTE BISCOTTATE o per farcire delle torte come la mia NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA



MARMELLATA DI ARANCE ALLA VANIGLIA

800 g di arance bio
350 g di zucchero di canna demerrara*
1 limone bio
1/2 stecca di vaniglia

*la quantità di zucchero può variare in base alla dolcezza delle arance, le mie erano molto dolci, consiglio di metterne poco ed assaggiare a metà cottura, se fosse troppo aspra aggiungetene un po' per volta fino alla giusta quantità.



Lavate le arance e con il pelapatate Fiskars prelevate solamente la parte esterna della buccia senza intaccare il bianco. Tagliate la buccia a striscioline e fatele cuocere 5 minuti in acqua bollente, scolate e ripetete l'operazione per altre 2 volte. Pelate le arance a vivo eliminando tutta la parte bianca. Tagliatele a cubetti e frullatene i 3/4, unite lo zucchero, la polpa della vaniglia, le scorze dell'arancia, il succo del limone e la scorza grattugiata. Lasciate macerare per qualche ora, trasferite tutto in una casseruola dal fondo spesso e fate cuocere per circa un'ora e mezza a fuoco basso girando di tanto in tanto, fate una prova mettendo un cucchiaino di marmellata su di un piattino, se cola lentamente è pronta. Versate la marmellata bollente nei vasi sterilizzati e chiudete bene. Rovesciate i vasi e lasciateli in questo modo fino al completo raffreddamento.











ARANCE CAMELLATE

Grazie alla ricetta delle arance caramellate scrivo il primo post dell'anno nel primo giorno dell'anno!! Quindi non posso che partire augurando un semplice buon anno a tutti, non mi dilungo in bilanci e speranze di bene e pace che mi sembrerebbero il minimo per tutti, passo direttamente alla ricetta di queste arance deliziose. La ricetta è molto facile e se amate questo agrume ne troverete senz'altro tantissimi utilizzi. Fondamentale è utilizzare arance buone, dolci, e bio.

Utilizzate le arance caramellate per preparare questi deliziosi dolci

BROWNIES INTEGRALI AL CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA, **ARANCE** E ZENZERO

NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA



ARANCE CAMELLATE

800 g di arance
600 g di zucchero di canna chiaro grezzo
250 g di acqua
1/2 bacca di vaniglia

Lavate accuratamente le arance, riempite due pentole capienti con acqua fino a metà. Fate bollire l'acqua e mettete le arance in una pentola, lasciate cuocere 5 minuti, scolate le arance e bollitele altri 5 minuti nella seconda pentola. In questo modo eliminerete una parte di amaro dalla buccia degli agrumi. Scolate le arance, lasciate raffreddare, tagliate a fette di mezzo centimetro e sistemate le fette in una larga padella. In un tegamino mettete l'acqua con lo zucchero e la bacca di vaniglia incisa. Fate cuocere fino a sciogliere lo zucchero e versatelo sopra le arance. Fate cuocere 5 minuti, trasferite tutto in una ciotola e lasciate riposare una notte. Rimettete le arance in padella e cuocete circa 40 minuti. Mettete le fette di arance nei vasetti e riempite con lo sciroppo, probabilmente non si riempiranno completamente i vasi quindi distribuitene pari quantità nei vasetti.

Potete gustare le arance così al naturale o metterle sul gelato, oppure usatele tagliate a pezzetti all'interno di impasti per muffin, torte o biscotti. Ottime come decorazione per le torte. Io e mia mamma le abbiamo mangiate con la ricotta fresca.. una delizia.







BUON 2016!!

MARMELLATA DI MANDARINI ALLA VANIGLIA

Il Natale si avvicina inesorabilmente e come ogni anno non riesco a vivere la sua atmosfera, non riesco a godermi con la calma la sua magia, forse il giorno della vigilia mi renderò conto che è arrivato :-))!! In ogni caso per chi pensa ai regali e vuole preparare qualcosa con le sue mani vi lascio una piccola idea per una marmellata che vi conquisterà. Tanti anni fa feci dei budini al mandarino e mandorla e da lì è partita l'ispirazione di provare a fare la marmellata utilizzando anche la buccia del mandarino. Questo conferisce oltre ad un sapore più intenso anche una consistenza migliore. La cosa fondamentale è però far bollire per almeno tre volte i mandarini cambiando l'acqua, questo gli permetterà di perdere l'amaro della buccia.

Io classifico questa marmellata tra le mie preferite, se i mandarini sono dolci e polposi sarà ottima e conquisterà anche voi!!

Usate questa marmellata per farcire degli ottimi biscotti, io ho realizzato dei BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE AL MANDARINO E NOCI



MARMELLATA DI MANDARINI ALLA VANIGLIA

per circa 4 vasetti

1 kg di mandarini

430 g di zucchero di canna grezzo (quello chiaro)

1 bacca di vaniglia

Lavate accuratamente i mandarini, fate bollire tre pentole con dell'acqua. Quando l'acqua bolle mettete i mandarini dentro ad un pentola e lasciate cuocere 5/7 minuti. Scolateli e trasferiteli nella seconda pentola cuoceteli nuovamente 5/7 minuti e trasferiteli nell'ultima pentola. Scolate i mandarini e tagliateli a grossi pezzi, eliminate gli eventuali semi, metteteli in una ciotola capiente, unite lo zucchero di canna e la bacca di vaniglia aperta a metà. Mescolate bene e coprite con della pellicola. Riponete in frigorifero e lasciate riposare tutta la notte o almeno 5/6 ore. Mettete la polpa in un mixer e frullate formando una grana grossa ma non del tutto liscia, io la preferisco così ma se volete potete frullarla di più. Trasferite tutto in un tegame dal fondo spesso, anche la bacca di vaniglia, e cuocete circa 90 minuti mescolando di tanto in tanto. Sterilizzate i vasetti* e riempiteli con la marmellata bollente. Chiudeteli bene e metteteli a raffreddare a testa in giù.

*METODO 1. Fate bollire abbondante acqua e mettetevi vasi e coperchi, lasciate bollire almeno 40 minuti, scolateli, capovolgeteli per far scolare l'acqua e fate completamente asciugare.

*METODO 2. Sciacquate i vasetti sotto acqua corrente e metteteli nel microonde per 3 minuti alla massima potenza, o finché risulteranno completamente asciutti. Inumidite uno scottex con dell'alcol o un liquore, passatelo all'interno dei tappi.





