

Galletta integrale al cacao con pesche e crema di ricotta e amaretti

La galletta integrale al cacao con pesche e crema di ricotta e amaretti è un dolce molto semplice e gustoso dai sapori che si sposano perfettamente tra loro!

Ideale per una sana colazione o merenda.



Galletta integrale con pesche e crema di ricotta e amaretti



- Per l'impasto
- 150 g di farina di farro integrale
- 30 g di cacao amaro
- 50 g di olio di cocco
- 50 g di zucchero di canna integrale
- 50 g di acqua
- 5 g di [semi di chia Melandri Gaudenzio](https://www.melandrigaudenzio.com/tipo-prodotto.aspx?id=69)
- Per la crema
- 200 g di ricotta
- 30 g di zucchero di canna integrale
- 30 g di gocce di cioccolato fondente
- 25 g di amaretti
- 10 g di farina di farro integrale
- 5 g di rum
- 1 uovo
- Per completare
- 3 pesche noce sode
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- miele d'acacia

1. Per l'impasto, mettete i semi di chia nell'acqua e fate riposare 15 minuti. Mescolate assieme tutti gli

ingredienti per la pasta, unite il gel formato dai semi di chia. In una ciotola lavorate la ricotta con lo zucchero fino a formare una crema liscia, unite gli amaretti sbriciolati, la farina, il rum e le gocce di cioccolato fondente.

2. Direttamente su un foglio di carta forno stendete la pasta in un rettangolo di circa 20×30, spalmate la crema di ricotta lasciando un bordo di 3 centimetri tutto attorno.
3. Tagliate le pesche a fette sottili e sistematele sulla crema sovrapponendole tra loro, cospargete con lo zucchero di canna. Richiudete la pasta tutt'attorno e spostate la galletta su una teglia da forno.
4. Cuocete in forno caldo 180°C per circa 20 minuti.
5. Togliete dal forno e lucidate con il miele, fare raffreddare prima di consumare.




Amber Kitchen









Amalia's Kitchen

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 pampeloso

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.



FRANGIPANE CUPCAKE

Ed eccomi ancora alle prese con il frangipane di Ambra.. questo contest occupa i miei pensieri.. ma creerà dipendenza!?!??

Oggi ho sfornato un frangipane vestito da cupcake.. buonooooo!!!!



FRANGIPANE CUPCAKE

per circa 10 cupcake

per la frolla

125 gr di farina

70 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

40 gr di tuorli

per il frangipane di Ambra

100 gr di burro

100 gr di farina di mandorle

100 gr di zucchero

30 gr di fecola di patate-maizena

1 uovo

per la bavarese all'amaretto

2 tuorli
250 ml di latte
70 gr di zucchero
7 gr di colla di pesce
380 ml di panna per dolci
8-9 amaretti
10 mezze pesche sciroppate
8-9 amaretti
2-3 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente
2 cucchiaini di contreau

Prima di tutto preparate la bavarese, in un piatto con acqua fredda mettete ad ammolare la colla di pesce, in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero poi unite il latte caldo e cuocete fino a 82° o comunque prima che arrivi a bollore, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto, poi unite la colla di pesce e lasciate intiepidire. Riducete a farina gli amaretti con un frullatore e uniteli alla crema. Montate la panna e unitela delicatamente al composto, mettete in frigo a rassodare 3-4 ore.

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Prendete la frolla e stendetela sottile 3 millimetri, tagliate con dei coppapasta dei dischi e foderate degli stampini monodose che devono contenere la mezza pesca, riempite fino metà con la crema frangipane poi mettete la mezza pesca e spingetela leggermente in modo che la crema salga riempiendo tutto il bordo, mettete in frigo. ps. io le pesche le ho un po scavate.

Sbricciolate gli amaretti grossolanamente, unite le gocce di cioccolato, il contreau e un po di sciroppo delle pesche.

Riprendete gli stampini e riempite i buchi delle pesche con il composto di amaretto.

Cuocete a 180° per circa 20 minuti. Sfornate lasciate

raffreddare, togliete i cupcake dagli stampi e decorate con la bavarese.



con questa ricetta partecipo al contest di
MENU TURISTICO di aprile