

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.







©
L. M. de V.





MUFFIN CIOCCOLATO PERE E ZENZERO AL FARRO INTEGRALE

Cioccolato e pere è un connubio fantastico, esistono mille versioni di torte che le contengono ma io ho deciso di fare dei muffin!! Memore della sfida dell'MTC sui muffin sono andata a rileggermi i consigli di Francesca e ho elaborato la mia ricetta. Ricordiamo che i muffin non sono i cupcake e che non basta non mettere un frosting per trasformarli in muffin, è importante che gli ingredienti solidi e quelli liquidi siano lavorati separatamente, uniti assieme e mescolati molto rapidamente, diversamente l'impasto rischia di essere duro.

Al momento di riempire i miei pirottini ovviamente di loro non c'è traccia.. eppure son sicura di averne un sacchetto intero, ma sicurissima, ho pensato "inutile cercare, li troverai domani" allora li ho creati con la carta forno e puntuale la mattina dopo mi è venuto in mente dove li avevo messi.. ditemi che succede anche a voi!!!!

Questi muffin sono sofficissimi, umidi, non molto dolci, molto golosi, senza latticini ed integrali.. non so dirvi quanto si conservino ma so che al secondo giorno.. forse.. ci arrivano ☐



**MUFFIN CIOCCOLATO PERE E ZENZERO
AL FARRO INTEGRALE
(senza latticini)
per 12 muffin**

Igredienti secchi

230 g di farina di farro integrale bio

30 g di cacao amaro
50+15g di gocce di cioccolato fondente
90 g di zucchero di canna demerrara
6 g di lievito per dolci
un pizzico di sale
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Ingredienti umidi

1 uovo
200 g di latte di cocco
50 g di cioccolato fondente al 72%
70 g di olio di cereali e frutti
200 g di pere al netto
6 g di zenzero grattugiato
12 g di miele millefiori



Setacciate assieme la farina di farro, il cacao, il sale, il lievito ed il bicarbonato. Mettete tutto in una ciotola ed unite lo zucchero di canna e 50 grammi di gocce di cioccolato fondente.

In un'altra ciotola sbattete l'uovo ed unite il latte di cocco, l'olio, lo zenzero tritato ed il cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria e lasciato intiepidire.

Sbucciate le pere ed unitele al composto liquido. Unite i due impasti e mescolate con un cucchiaino quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti e comunque il meno possibile. Versate l'impasto nei pirottini per muffin facendo attenzione a non riempirli troppo perché non fuoriescano in cottura. Cospargete la superficie con le gocce di cioccolato rimaste ed infornate a 180°C per 20 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare su una gratella.







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 una 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



l'ombelico di Venere

Con questa ricetta partecipo all'MTC di novembre



BISCOTTI GLUTEN FREE AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO

I biscotti sono una di quelle cose che amo cucinare, ne ho preparati di buonissimi, di mediocri, di classici, ma mai gluten free, fino ad oggi! Sicuramente non sarò la sola che legge gli ingredienti sulle confezioni dei biscotti perché vuole provare a rifarli.. io lo faccio spesso anche se a dire il vero non ho mai provato ad imitarne! Mi hanno sempre incuriosito quelli con i cereali e il riso soffiato, mi piacciono molto. Mi sono sempre chiesta se il riso all'interno sia quello soffiato o quello croccante tipo rice krispie, penso più la seconda però io avevo quello soffiato ed ho messo quello. Ho pensato di renderlo più croccante caramellandolo, non so se è il procedimento corretto però il risultato mi ha piuttosto soddisfatto. Nel complesso i biscotti sono molto buoni, croccanti e non troppo dolci.

Premetto che le "farine" le ho aggiunte man mano, un poco alla volta fino ad ottenere la consistenza giusta, come una normale pasta frolla, quindi la quantità può variare soprattutto in base alla grandezza dell'uovo che utilizzate. L'importante è che sia morbida ma non appiccicosa.



**BISCOTTI GLUTEN FREE
AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO**

per circa 20 biscotti

80 g di farina di riso**

75 g di burro

60 g di zucchero di canna

60 g di nocciole con la buccia

50 g di fecola gf

15 g di amido di riso

15 g di riso soffiato

15 g di gocce di cioccolato

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

**Come giustamente mi ha fatto notare Stefania, non sempre il

riso soffiato è gluten free, per questo vi specifico che la marca utilizzata è la Rebecchi, non per fare pubblicità ma per far sapere a chi veramente soffre di celiachia a quale marchio può affidarsi. Il loro riso soffiato è presente sul prontuario AIC, associazione italiana celiachia come scritto sulla confezione. Come ho imparato, sempre da Stefania, anche lo zucchero a velo, il cacao, ma anche fecola, farina di riso e altri prodotti di natura senza glutine, possono contenerne tracce, è quindi importante assicurarsi sempre che sulla confezione ci sia il simbolo della spiga barrata o la scritta gluten free!!



In una padella mettete lo zucchero di canna e, mantenendo la

fiamma bassa, fatelo caramellare. Appena diventa di color miele aggiungete il riso soffiato. Con un cucchiaino di legno amalgamatelo bene in modo che il caramello sia uniforme. Stendete il riso su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Nel frattempo lavorate il burro con l'uovo finché saranno amalgamati. Frullate il riso caramellato per pochi istanti, deve rimanere grossolano. Tritate le nocciole non troppo fini. Unite tutto al composto di uova, mescolate e iniziate ad aggiungere le farine assieme al lievito. Formate un composto omogeneo e unite le gocce di cioccolato. Mescolate velocemente. Formate delle palline da circa 20 grammi* e fatele raffreddare in frigorifero per un'ora. Cuocete 15 minuti a 180° in modalità statica.

*Potete anche fare dei biscotti piatti, alti 7/8 millimetri ma sempre con le mani perché è una frolla difficile da stendere con il mattarello per via delle nocciole, del riso e dello gocce di cioccolato.



cmbelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenera.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Patty
in collaborazione con cose dell'altro pane



CIOCCOLATINI AL CIOCCOLATO BIANCO MANDORLE E WAFER

Non ricordo di aver mai creduto alla befana, so solo che chiamavo così mia mamma.. Quando ero piccola la mattina del 6 gennaio correvo per le scale ansiosa di vedere la mia calzetta penzolare dal camino stracolma di dolcetti, adoravo tutte quelle schifezzine, le caramelle, i cioccolatini. Mio fratello li mangiava con parsimonia per farli durare a lungo, io invece finiti i miei rubavo i suoi al punto che i miei genitori sono arrivati a dirmi che potevano rintracciare le impronte digitali.. sì perché io negavo spudoratamente, però gli credetti e così smisi di rubargli i dolci!! Crescendo la calza ha continuato a penzolare ma dentro ci trovavo pochi dolci, piuttosto erano regalini o soldi.. chissà qual'è l'età giusta per smettere con la calza!? Comunque se pensate di realizzare una bella calza per i vostri bimbi, nipoti.. oggi vi propongo dei cioccolatini golosissimi!!! Troverete la ricetta tra le pagine di Taste&More N6!!!



**CIOCCOLATINI AL CIOCCOLATO BIANCO
MANDORLE E WAFER**

per 15 pezzi

100 g di cioccolato fondente al 62%

50 g di cioccolato bianco

50 g di panna fresca

12 g di latte di mandorle pugliese o aroma alla mandorle*

10 g di mandorle

10 g di wafer al latte

* per le quantità

regolarsi in base ai gusti





ombelicodivenere.blogspot.it



sulla rivista per leggere la ricetta

clicca



TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

Piano piano sto reinserendo le foto nei post, purtroppo me ne mancano davvero tante e alcune di quelle che ho recuperato non sono un gran chè.. me ne farò una ragione anche se mi dispiace molto aver perso una bella fetta di questo anno di blog... qualcuno qui dovrà farsi perdonare!!!!

Consoliamoci con l'ennesimo dolce, c'è stato un periodo in cui avevo voglia di torte al cioccolato, ne ho fatta qualcuna con aggiunta di caffè o di nocciole, tutte buonissime ma nella mia "ricerca" è spuntata l'idea di questa torta vista su un libricino che prevede la cottura in forno a bagno maria, in questo modo la consistenza risulta umida ed estremamente scioglievole, quasi una via di mezzo tra una torta e un budino. Ma la ricetta prevedeva l'uso del burro io invece dovevo usare della ricotta che era avanzata, e così il mio primo esperimento fu quello di sostituire completamente il burro con ricotta e yogurt (altro ingrediente sull'orlo della scadenza), ne rimasi piacevolmente sorpresa tanto da volerla rifare in versione "foresta nera" e solo con la ricotta.

Il risultato è pressochè identico alla prima torta. In questo caso ho usato due cioccolati differenti ma si può fare anche

solo con il fondente, inoltre potete usare del liquore al posto dell'acqua, o anche del succo d'arancia (omettendo però lo sciroppo di amarena). Poi, last but not least, devo dire che conserva benissimo il sapore e la medesima consistenza per più giorni rispetto ad una torta "normale"



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

per una torta da 18 cm

40 gr di cioccolato gianduia

40 gr di cioccolato fondente

8 gr di cacao amaro

30 gr di acqua
2 cucchiaini di sciroppo all'amarena
2 uova
150 gr di ricotta
45 gr di zucchero
15 gr di farina di riso
bicarbonato di sodio
13 amarene sciroppate
a piacere
zucchero a velo



In una ciotola mettete il cioccolato fondente, il gianduia, il cacao, l'acqua e lo sciroppo di amarena, mettete tutto a

bagnomaria finchè il composto sarà sciolto, fate leggermente raffreddare e unitevi la ricotta, mescolate bene.

Dividete i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero finchè saranno chiari e gonfi, a parte montate gli albumi.

Unite il composto di cioccolata ai tuorli delicatamente, aggiungete la farina e il bicarbonato, poco alla volta unite anche gli albumi molto delicatamente.

Scolate le amarene, tamponatele con carta assorbente e passatele in poca farina di riso (in questo modo eviterete che le amarene si depositino completamente sul fondo della tortiera).

Ungete appena uno stampo da 18 cm* e rovesciatevi l'impasto, disponetele in circolo sulla torta le amarene senza spingerle nell'impasto. Mettete la tortiera all'interno di un'altra più grande che riempirete fino a metà con dell'acqua.

Accendete il forno a 160° in modalità statico e cuocete per circa un'ora a bagno maria, la torta sarà pronta quando inserendo la lama del coltello ne uscirà pulita.

Sfornate la torta quando sarà raffreddata.

Potete spolverare con zucchero a velo e al momento di servire cospargere con poco sciroppo d'amarena.

*Potete utilizzare anche uno stampo più grande ma solo se desiderate una torta più bassa, ricordatevi che l'altezza di essa rimarrà praticamente identica a quella che ha prima di infornarla.





ombelicedivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



e al contest di about food



CAKE POPS COFFEECIOK E NOCCIOLE

Lo so... un'altro dolce, questo mese è davvero super sweet, a me non dispiace vista la mia golosità e spero nemmeno a voi, ormai ho preso coscienza del fatto che dolci, torte e pasta sono le cose che mi riescono meglio o forse quelle che più mi piace fare, oltretutto sono le mie ricette più numerose in archivio, ma i cake pops mi mancavano e quando ho visto il contest di Morena ho pensato subito a loro perchè li trovo troppo carini. Poi un giorno facendo un giro in un negozio di complementi per la casa ho trovato pure i bastoncini appositi, non c'erano più scuse.. non so come si facciano, diciamo che ho letto tante ricette poi me ne sono inventata una io. A mio parere il giorno dopo sono più buoni e ricordatevi di tenerli in frigorifero.

Qui sta nevicando forte da oggi pomeriggio e non accenna certo a smettere, è tutto già ricoperto da un bel manto bianco, fa anche piuttosto freddo, speriamo davvero che sia l'ultimo strascico d'inverno, però ha il suo fascino, è tutto molto ovattato e calmo!!



CAKE POPS

COFFEECIOK E NOCCIOLE

per circa 35 pezzi

per la base

100 gr di burro

140 gr di zucchero

2 uova

100 gr di farina 00

30 gr di fecola

5 gr di lievito in polvere

120 gr di yogurt alla nocciola

100 gr di nocciole

60 crema al fondente e caffè

60 gr di ricotta

per decorare

250 gr di cioccolato gianduia

35 chicci di caffè coperti di cioccolato

polvere di caffè

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida, unite ora una alla volta le uova intere.

Unite assieme la farina, la fecola e il lievito, setacciate tutto e unitelo al composto di uova alternandolo allo yogurt. Tritate piuttosto finemente le nocciole e aggiungetele all'impasto. Imburrate una tortiera da 24 cm e cuocete a 170° per circa 35-40 minuti.

Lasciate raffreddare, ora frullate tutto e unite la crema di cioccolato e la ricotta, lavorate il composto fino a ottenere un composto omogeneo, formate tante palline da 25 grammi e mettetele a riposare in frigorifero per qualche ora.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Riprendete le palline, inserite i bastoncini, prelevateli e bagnategli la punta con poca cioccolata, rinseriteli nelle palline di composto e lasciate solidificare pochi minuti.

Immergete le palline nel cioccolato, fate scolare quello in eccesso, decorate con polvere di caffè e un chicco di caffè ricoperto. Man mano che sono pronti infilzatele in uno strato di polistirolo in modo che il cioccolato, a questo punto metteteli in frigorifero fino al momento di servirli.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



inoltre vorrei ringraziare la fantastica Monica per avermi donato questo premio, e grazie anche per le parole che hai usato per me!!!

Visitate il suo bellissimo blog!!!



RED VELVET AL COCCO CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO

Con la mia seconda red velvet non ho avuto problemi, ahhaahhh.. con la base.. perchè alla fine diciamo "non c'è soddisfazione se non ci sono intoppi da risolvere" a volerci credere sarebbe la mia frase tipo!!

Comunque questa volta a farmi diventare un po' matta è stata la crema al burro e anche la decorazione, premetto che è la prima volta che la faccio e mi sono affidata alla ricetta della fantastica Giulia, chi meglio di lei che abita a Chicago.. alla fine la mia/sua buttercream era buonissima ma cosparsa di tantissimi piccoli grumi, vedendo la sua bella cremosa e lucida ho capito che qualcosa decisamente non andava e per fortuna mi sono decisa a rifarla, risultato ottimo, ho capito che queste piccole quantità non possono essere fatte con la planetaria perchè il burro non si monta abbastanza e quindi quasi sicuramente era per questo che mi erano rimasti i grumi. Ma ora viene il bello, la decorazione, mi sono fissata sulle rose, ho guardato mille video che spiegano come fare quindi armata di bocchetta apposita, spilli e sac a poche sono partita con l'impresa... sì proprio un'impresa.. ne "faccio" una e la disfo, ne "faccio" un'altra e la disfo, riguardo i video, mi deve esser sfuggito qualcosa, bene dopo una decina di

tentativi una viene bene, prendo le forbici e provo a spostarla sulla torta, un disastro perde completamente la forma, ho pensato che visto il tempo indefinito che avevo in mano la sac a poche piena di crema forse si era appena ammorbidita, guardo la mia torta con il top vuoto e penso alla triste e banale decorazione che mi toccherà fare!!! Ma non voglio arrendermi, e dire che non sono poi così testona, deciso.. la faccio direttamente sulla torta, in fondo che ci vuole a girare alla velocità della luce tutto il piatto al posto di un piccolo spillo, beh non so come ma è riuscita decente, non perfetta, non tanto bella ma mi accontento, il difficile è stato creare i boccioli attorno visti gli spazi ristretti ma non so come, tutti diversi e strancalati, sono usciti fuori!! Ho spolverato con poco cacao amaro per dare un pò di tridimensionalità e ho decorato con piccole roselline secche comprate ad un mercatino francese, l'abbinamento dei colori mi piaceva molto.

Per quanto riguarda la farcitura della torta, ho usato il caprino perchè volevo qualcosa di un po' acido che contrastasse con la crema al burro e il dolce del cocco, in realtà la mia idea era usare uno yogurt alla stracciatella ma sono sincera, con tutti questi dolci per casa aprire anche una confezione da 500 gr di yogurt non mi sembrava il caso.



**RED VELVET AL COCCO
CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO**

per una torta da 12 cm

per la base

55 gr di burro

150 gr di zucchero semolato

1+1/2 uovo

80 gr di farina di riso (vital nature biologico)

30 gr di fecola (S.Martino)

15 gr di maizena

4 gr di cacao amaro in polvere (coop)

120 gr di buttermilk

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio

1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco

1/2 cucchiaino di colorante rosso
1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
per il ripieno
100 gr di formaggio caprino cremoso
60 gr di farina di cocco
25 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
2 cucchiaini
di latte fresco
per il buttercream
105 gr di latte fresco
20 gr di maizena
115 gr di burro morbido
60 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
25 gr di cioccolato fondente al 72%
cacao amaro (coop)

Per la base, in una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello. Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.

In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene. Imburrate due da 10-12 cm, cuocete a 180° circa 35 minuti.

Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

In una ciotola sbattete il caprino con il latte fino a ottenere una crema liscia, unite lo zucchero e fatelo assorbire, infine mettete il cocco ed amalgamate bene, dividete in due parti entrambe le torte, eliminando l'avventuale conca che si è formata sopra e livellando il contorno in modo che risultino uguali.

Farcite tre dischi di pasta che diporrete uno sopra l'altro, infine chiudete con il quarto disco e fate un po di pressione con una mano in modo che la crema si distribuisca perfettamente, eliminate quella eventualmente in eccesso che esce sul bordo.



Per la buttercream, in un pentolino mettete la maizena, versate poco latte quindi mescolate con una frusta per evitare i grumi, aggiungete gradualmente altro latte sempre mescolando. Mettete sul fornello e fate cuocere finchè si sarà addensata. Coprire con la pellicola trasparente e mettete a raffreddare a temperatura ambiente.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciatelo raffreddare.

Mettete il burro in una ciotola con lo zucchero a velo iniziate a lavorarli assieme finchè tutto lo zucchero sarà assorbito, adesso montate il tutto con un frusta elettrica per 3-4 minuti fino a ottenere una crema soffice e gonfia, mescolate velocemente la vostra crema di latte, unitela al

burro e montate il composto altri 3-4 minuti, unite il cioccolato e la vaniglia, amalgamate bene e decorate la torta. A piacere cospargete con un velo di cacao amaro.



con questa ricetta aprtecipo all' MTC di febbraio

