

Gingerbread mini cakes

Quando arriva dicembre si fa largo quella voglia irrefrenabile di quel sapore che fa subito Natale, il sapore del gingerbread e dopo i biscotti dell'anno scorso voglio proporvi delle **gingerbread mini cakes** davvero deliziose, molto soffici, profumatissime e dal sapore irresistibile!!




Completto di Venere

Gingerbread mini cake



- 120 g di farina di farro integrale
- 50 g di maizena
- 80 g di zucchero di canna integrale
- 20 g di miele millefiori
- 60 g di marmellata di arance
- 2 uova
- 120 g di panna acida
- 40 g di olio di semi
- 3 cucchiaini di cannella
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 30 g di zenzero candito
- 1/2 cucchiaino di pepe nero a piacere
- 10 g di lievito per dolci
- Per la glassa
- 80 g di zucchero a velo
- 6 g di acqua
- 15 g di panna acida
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 10-12 mandorle con la buccia

1. Dividete i rossi delle uova dagli albumi. Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a formare una crema gonfia, frullate la marmellata assieme allo zenzero candito ed unitelo assieme alla panna acida, l'olio, il miele ed il pepe, mescolate bene. Aggiungete la farina, la maizena, la cannella, lo zenzero in polvere ed il lievito setacciati, fate amalgamare. Montate gli albumi a neve

ferma ed aggiungeteli al composto, mescolate delicatamente. Ungete 5 stampini monodose o una tortiera da 20 centimetri, versate il composto e cuocete in forno caldo 180°C per circa 20-30 minuti in base allo stampo, fate la prova stecchino. Sformate le tortine e fatele raffreddare su una gratella. Quando saranno fredde preparate la salsa mescolando lo zucchero a velo con l'acqua, la panna acida e la cannella, versate sulle ciambelle e completate con le mandorle tritate prima che la glassa si rassodi. Conservate in una tortiera o all'interno di una scatola di latta.



Lombardo di Venere




L'ambelico di Venere





L'ambasciata di Venere



L'ambasciata di Venere



Lombardo di Venere

NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA

La **naked cake**, in italiano “torta nuda” è una torta a più strati non rifinita in quanto tutti gli strati che la compongono devono rimanere visibili, per questo non deve essere ricoperta con farciture o pasta di zucchero. Quando ho visto le prime torte realizzate in questo modo mi hanno subito affascinato per il loro aspetto rustico/raffinato, un contrasto che a me piace moltissimo. Devo decisamente migliorare ma per il pranzo di Natale quest’anno ho deciso di realizzare proprio una naked cake dal gusto tutto natalizio.

Come suggerisce il nome il gusto della farcitura è “al torrone” anche se non ve ne è traccia, ho infatti preparato una semplicissima crema bianca al mascarpone senza nessuna cottura, con abbondante miele e frutta secca. Il leggero sapore d’arancia rinfresca il dolce rendendolo ancor più gustoso. Questa torta è stata un vero successo ed è anche semplice e veloce da realizzare, per questo ve la voglio proporre.

Per realizzare la naked cake ho utilizzato come base la torta “biondina”, la mia marmellata di arance, le mie arance caramellate



NAKED CAKE GUSTO TORRONE E ARANCIA



- **Per la torta**
- 4 uova
- 200 g di farina 00
- 45 g di fecola di patate
- 160 g di zucchero di canna
- 130 g di latte tiepido
- 65 g di olio di riso
- 16 g di lievito
- **Per la farcitura**
- 350 g di mascarpone fresco
- 350 g di panna fresca
- 180 g di miele millefiori
- 4,5 g di colla di pesce
- 35 g di mandorle con la buccia
- 35 g di nocciole con la buccia
- 200 g di [marmellata di arance](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/marmellata-di-arance-e-vaniglia.html)
- 50 g di [mandarini](http://www.ombelicodivenere.com/2015/12/marmellata-di-mandarini-alla-vaniglia.html)
- 50 g di [latte di mandorle pugliese](http://www.assaggiasudest.it/prodotto/latte-di-mandorla-maglio/)
- **Per decorate**
- granella di pistacchi
- 3 fette di [cioccolato](#)

[arance caramellate](http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/arance-caramegate.html)

1. Per prima cosa preparate la farcitura, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.
2. In una ciotola capiente mettete il mascarpone ed il miele, lavorateli assieme finché il composto sarà liscio.
3. In una tazza mettete due cucchiaini di panna e fatela scaldare, strizzate la colla di pesce ed unitela alla panna, mescolate bene in modo che si sciolga completamente.
4. Versate a filo la panna con la colla di pesce e contemporaneamente mescolate rapidamente con la frusta in modo da non formare dei grumi (la colla di pesce calda a contatto con il mascarpone freddo potrebbe rassodarsi formando dei grumini).
5. Tritate le nocciole e le mandorle, unitele alla crema e mescolate.
6. Montate la panna ben fredda ed unitela alla crema mescolando delicatamente.
7. Fate riposare in frigorifero almeno 2-3 ore finché sarà rassodata.
8. Accendete il forno a 180°C e preparate le torte, montate le uova con lo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
9. Unite il latte tiepido e l'olio, mescolate delicatamente per fare assorbire.
10. Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati. amalgamatele mescolando piano.
11. Dividete l'impasto in due tortiere da 18 centimetri ben unte*
12. Cuocete le due torte circa 25 min, fate la prova stecchino.
13. Sformate le torte e fatele raffreddare su una gratella, se le farcirete il giorno successivo avvolgete nella

pellicola per alimenti appena saranno fredde.

14. In una ciotola mettete la marmellata ed aggiungete il latte di mandorle, mescolate bene.
15. Tagliate le torte a metà, disponete un primo disco sul piatto da portata, spalmate una parte di marmellata e uno strato di crema al torrone alto circa quanto lo strato di torta.
16. Coprite con un secondo strato e proseguite allo stesso modo anche con il terzo ed il quarto disco.
17. Con una spatola riempite gli eventuali vuoti di crema tra gli strati.
18. Decorate con le arance caramellate tagliate a metà e la granella di pistacchi.
19. Conservate in frigorifero fino al momento di servire.
20. *Se preferite fare una torta normale utilizzate uno stampo da 24 centimetri di diametro.



Ambrosia di Venere



Confezioni di Venere




Cantina di Venere



Cantilão di Venere



BISCOTTI SEMI INTEGRALI AL MIELE SPEZIE E MANDORLE

Questi **biscotti semi integrali al miele spezie e mandorle** rappresentano una mia rivisitazione dei classici gingerbread. Sono davvero molto buoni, al gusto cannella leggermente piccanti e belli croccanti. Con il tè del pomeriggio sono l'ideale. Lo zucchero di canna in superficie gli dona un piacevole effetto "brinato" ma potete ometterlo o decorarli con un'apposita glassa di zucchero.



**BISCOTTI SEMI INTEGRALI AL MIELE
SPEZIE E MANDORLE**



- 220 g di farina tipo2
- 90 g di burro
- 65 g di miele
- 40 g di zucchero di canna
- 40 g di mandorle con la buccia
- 15 g di zenzero candito
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 uovo

1. In un mixer frullate lo zenzero candito con due cucchiaini di farina presi dal totale. Frullate bene poi unite le mandorle e riducetele in granello, non troppo fini.
2. Unite assieme tutti gli ingredienti rimasti, il burro morbido e lavorate fino ad amalgamarli bene.
3. Formate un panetto che sarà piuttosto morbido e avvolgetelo nella pellicola per alimenti. Fate riposare 60 minuti in frigorifero.
4. Riprendete l'impasto, spolverizzate un tagliere con poca farina e stendete la pasta sottile.
5. Stendete due cucchiaini di zucchero di canna distribuendolo uniformemente e passate delicatamente il mattarello sulla pasta in modo da fissarlo.
6. Tagliate i biscotti con gli appositi stampini e disponeteli su una teglia coperta con carta forno.
7. Cuocete i biscotti a 180°C per 10-11 minuti o fino a leggera doratura.
8. Fate raffreddare su una gratella e conservateli in una scatola di latta.






L'ambasciata di Venere






Lambico di Venere




L'ambelico di Venere

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

Nel nuovo numero di Taste&More troverete un interessante articolo su *“quel fluido misterioso, denso e profondo tinto dei colori del tramonto...”* che è il miele. La nostra nutrizionista di fiducia Luisa ci parla di come è composto, della cristallizzazione, della conservazione e di tutti i tipi di miele!! Inoltre io personalmente ho avuto la fortuna di assistere al procedimento per ricavare il miele e vi spiego come avviene.

Ma noi di Taste&More non potevamo che completare tutte queste informazioni con tante ricette deliziose che vedono il miele protagonista indiscusso. La mia proposta è un budino di taleggio con fichi freschi e miele al tartufo, buonissimo, cremoso e con un ottimo contrasto tra dolce e salato. Se non amate il tartufo potete utilizzare anche un altro miele di vostro gradimento, inoltre è possibile sostituire i fichi con delle pere cotte qualche minuto in padella.



**BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI
E MIELE AL TARTUFO**
per 4 persone

150 g di panna fresca
120 g di taleggio
95 g di albumi

2 cucchiaini di miele d'acacia
40 g di miele al tartufo
4 fichi
4 noci

per leggere il procedimento [clicca qui](#)







CAROTE AGRODOLCI ALLA SENAPE

Da piccola andavo letteralmente ghiotta per le carote, ricordo ancora un piccolo quiz a scuola, probabilmente le elementari,

in cui era richiesto di indicare un alimento che ci faceva venire l'acquolina, io scrissi le carote. Non so perché ricordo questo episodio, probabilmente è perché adesso trovo fosse un'affermazione quantomeno buffa per una bambina che normalmente dovrebbe dire la nutella, una torta, le patatine fritte.. invece no, dissi le carote. Di certo se oggi mi facessero la stessa domanda non risponderei più allo stesso modo ma comunque le carote continuano a piacermi molto.

Oggi vi propongo un veloce e gustoso contorno di carote che potete servire con un semplice pollo alla griglia o magari utilizzarle per insaporire un'insalata o una pasta.



**CAROTE AGRODOLCI ALLA SENAPE
MIELE E TIMO**

ingredienti per 2 persone

- 6 carote novelle
- 1 cucchiaino di senape al pepe verde
- 1 cucchiaino di miele d'acacia

2 spicchi d'aglio
una noce di burro
timo fresco



Lavate accuratamente le carote, eliminate le estremità e tagliatele a metà. In una padella fate sciogliere una noce di burro, aggiungete gli spicchi d'aglio sbucciati e le carote.

Fate rosolare qualche minuto per lato e allungate con una tazza d'acqua*. Verificate con una forchetta la cottura delle carote ed eventualmente aggiungete altra acqua**. Aggiungete la senape, il miele e regolate di sale se avete utilizzato l'acqua. Terminate la cottura senza seccare troppo il liquido, al termine della cottura sul fondo della padella dovrà rimanere una crema. Lavate il timo e unitelo alle carote.

*se avete del brodo vegetale potete sostituirlo all'acqua.

**Aggiungete poco liquido per volta in modo da non cuocere in modo eccessivo le carote.





CIAMBELLINE GLUTEN FREE AL MIELE MANDORLE E ARANCIA

Qualcuno si potrebbe chiedere perché una persona che non è celiaca cucini un dolce gluten free, in realtà ci sono diverse motivazioni. Mi piace sperimentare, mi piace provare cose nuove, soprattutto ricette nuove. Mi piace pensare di dare il mio microscopico contributo a chi soffre davvero di celiachia e magari può in questo modo concedersi un dolcetto in più. Mi piace riuscire a realizzare una ricetta buona anche se priva di glutine. In questo caso mi piace esserci riuscita.

Da circa un anno ho lo stampo per le ciambelline e ancora non lo avevo usato. Quando mi è recapitato tra le mani ho iniziato a pensare ad una ricetta per realizzarle.. il miele appena comprato, la panna acida da finire, le arance che mi guardavano dal portafrutta.. sono nate così, un po' studiate ma anche un po' per caso!! Queste ciambelline sono molto buone, soffici e dal gusto delicato. Non sono molto dolci quindi se non le cospargete di zucchero a velo, che assorbiranno, consiglio di aumentare la dose di miele di circa 15 grammi.



**CIAMBELLINE GLUTEN FREE
AL MIELE MANDORLE E ARANCIA**

per circa 9 ciambelline
130 g di farina di riso
45 g di maizena
40 g di farina di mandorle
140 g di panna acida
75 g di miele millefiori
50 g di olio di semi
35 g di succo di arancia
15 g di succo di limone
scorza di arancia bio
2 uova

6 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
zucchero a velo gluten free q.b
Controllate che tutti i prodotti siano contrassegnati con la
dicitura gluten free o il simbolo della spiga barrata.





Sbattete le uova assieme al miele finché il composto sarà gonfio. Unite delicatamente l'olio, la panna acida, il succo di arancia e quello di limone. Mescolate assieme la farina di riso, la maizena, il lievito ed il bicarbonato, setacciate il tutto ed unitele al composto di uova. Aggiungete anche la farina di mandorle e la scorza di arancia grattugiata. Mescolate bene. Ungete gli stampi per le ciambelline e riempiteli con il composto. Cuocete fino a leggera doratura a 180°, circa 15/18 minuti. Sfornate e fatele raffreddare su una gratella.



l'ombelico di Venere





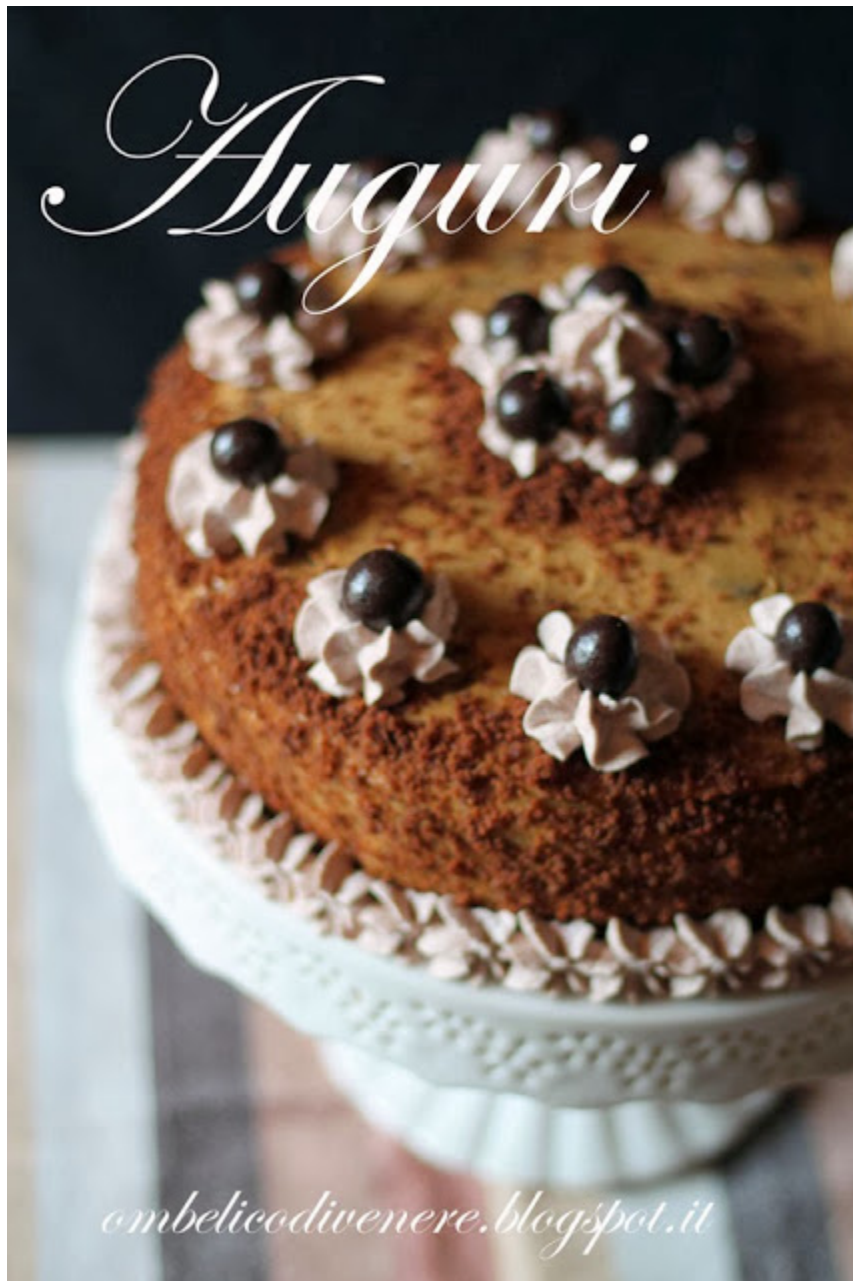
Con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri) Day



TORTA CIOCCOLATO E CAFFE'

Il secondo compleanno che passo con il mio blog!! sono stati piuttosto intensi e per questo mi sembra tantissimo che faccio parte di questo mondo, di cose ne sono cambiate tante, di persone ne sono passate tante e io non smetterò mai di ringraziarvi per questo!!! Oggi sono di poche parole allora vi offro una fetta di questa torta super caffettosa, per chi ama questa bevanda una vera goduria!!!

Per la crema al caffè ho preso ispirazione da una preparazione di questo dolce!**Dopo i primi commenti letti mi sono resa conto di essermi espressa male ☹ scusate, non è il compleanno del mio blog ma il mio!!! Per quello del blog vi rimando a febbraio!!!! Ma i vostri auguri li accetto come se fossero per me!!!



TORTA AL CIOCCOLATO E CAFFE'

per una torta da 22 cm

200 g di latticello

170 g di farina 0

150 g di zucchero semolato

110 g di burro

60 g di fecola di patate

50 g di cioccolato fondente

30 g di cacao amaro

10 g di miele d'acacia

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

2 cucchiaini di rum

per la crema

250 g di mascarpone

250 g di panna fresca

120 g di zucchero

50 g di caffè

3 tuorli

5 g di caffè solubile

4 g di colla di pesce

per decorare

150 g di panna fresca

1 cucchiaino di cacao amaro

1 cucchiaino di zucchero a velo

15/16 dragèes



ambelicodivenere.blogspot.it

Per la base, montate le uova intere con lo zucchero per una ventina di minuti, nel frattempo sciogliete il burro e il cioccolato a bagnomaria e fate intiepidire. Uniteli poi alle uova montate assieme al latticello e al rum, amalgamate delicatamente. Setacciate assieme la farina, la fecola, il cacao e il lievito, aggiungeteli al resto del composto e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in una teglia imburrata e cuocete per circa 45 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate completamente raffreddare. Fate ammolare la colla di pesce in acqua fredda per circa dieci minuti.

In una padella mettete lo zucchero con 40 grammi di acqua finchè diventerà caramellato. Nel frattempo fate scaldare 60 grammi di panna assieme al caffè, fatevi sciogliere il caffè solubile e la colla di pesce. Quando il caramello si sarà formato aggiungete la panna calda e mescolate velocemente, aggiungete i tuorli che avete sbattuto a parte, continuate a mescolare e cuocete per qualche minuto. Togliete dal fuoco lasciate riposare qualche minuto e aggiungete il mascarpone e infine la restante panna, 190 grammi. Lasciate rapprendere qualche ora. Tagliate la torta in tre strati, tenendo da parte i ritagli, a piacere potete inumidire con una bagna alla nocciola. Sul primo strato di torta spalmate un terzo della crema che avrete mescolato velocemente per ammorbidirla. Continuate con gli altri strati e ricoprite tutta la torta, frullate i ritagli di torta e fate aderire le bricole su tutto il bordo. Montate i 150 grammi di panna per la decorazione, unite il cacao e lo zucchero a velo e mescolate delicatamente, decorate la torta e terminate con le dragées! Conservate in frigo e tenete a temperatura ambiente circa mezz'ora prima di servire.



ambelicodivenere.blogspot.it



MOUSSE DI YOGURT ALLE FRAGOLE E MIELE IN BICCHIERE FONDENTE

Sembrava che fosse arrivata finalmente l'estate portando con se gelati, mousse e dolci freschi, ma eccola qui la pioggia è tornata a farci visita, almeno qui in Romagna, ad ogni modo voglio lasciarvi questa ricetta prima che le fragole siano definitivamente finite!

La mousse è molto buona e fresca e davvero semplice da realizzare, i bicchierini invece li ho visti simili su un sito e mi è piaciuta l'idea, mi sono inventata come poterli realizzare e spero di riuscire a spiegarvelo bene.



**MOUSSE DI YOGURT ALLE FRAGOLE E MIELE
IN BICCHIERE FONDENTE**

per circa 6 porzioni

200 gr di yogurt greco fresco

200 gr di fragole

250 gr di panna fresca

70 gr di miele alla fragola
30 gr di zucchero a velo
4 gr di colla di pesce
per i bicchierini
200 gr di cioccolato fondente fogli di acetato



Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti.
Lavate e frullate le fragole fino a ridurle una purea, prelevatene 2-3 cucchiaini e fateli scaldare al microonde. Scioglietevi dentro la colla di pesce che avrete ben strizzato, unitela alla restante purea. Lavorate lo yogurt con

il miele e unitelo alle fragole. Montate la panna con lo zucchero a velo ed aggiungetela delicatamente al restante composto. Mettete in frigorifero a rassodare almeno 3-4 ore. Nel frattempo preparate i "contenitori", munitevi di un bicchiere o un vasetto della circonferenza del bicchierino che volete ottenere, l'importante è che abbia la medesima larghezza per tutta la sua altezza. Tagliate delle strisce di acetato alte qualche centimetro in più rispetto al bicchierino che volete ottenere e lunghe uno in più.

Sciogliete la cioccolata fondente e inseritela in una sac a poche o in un cono fatto con la carta da forno. Disegnate il vostro contenitore lasciando lo stesso spazio sopra e sotto, mentre lateralmente da una parte lasciate un centimetro dall'altra arrivate fino al bordo, lasciate rassodare finché il cioccolato sarà denso e non colerà più ma sarà ancora malleabile. (se preferite potete stamparvi un disegno su un foglio e appoggiarvi sopra l'acetato in modo da seguire con la sac a poche il disegno che desiderate ottenere, naturalmente dovrà essere uno schema tutto collegato e con pochi vuoti)

Ora arriva il momento più difficile, con un pezzetto di scotch attaccate l'acetato sul bicchiere dal lato dove avete lasciato un centimetro di bordo, arrotolatelo sul contenitore, ora dovrete avere i due lati che si toccano, bloccate questo lato sopra e sotto con un pezzetto di scotch facendo in modo che i due lati rimangano accostati e con la cioccolata rimasta "saldate" le due parti assieme con una "riga" verticale!

Mettete il contenitore in freezer posizionato in piedi. Quando lo togliete dovete eliminare molto delicatamente l'acetato, io l'ho staccato da un lato e ho iniziato ad arrotolarlo su se stesso verso l'interno in modo che si staccasse dalla cioccolata, quando avrete eliminato l'acetato rimettete in freezer pochi minuti facendo attenzione a non fare delle ditate!

Prendete i vostri bicchierini e riempiteli con la mousse di fragole, decorate con fragole fresche e servite subito.



ombelicodivenere.blogspot.it