

# 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*







---

# **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*





*Candele di Venere*





  
*Lambiao di Venere*



  
*L'ambelico di Venere*

# INVOLTINI DI BRICK AL SALMONE

Gli **involtini di brick al salmone** sono un ottimo e appetitoso stuzzichino ideale da servire come antipasto o per l'aperitivo durante i vostri pranzi delle feste. La pasta brick non è molto facile da reperire quindi potete facilmente realizzarla voi come nella mia ricetta, ho realizzato anche una versione differente di questa versatile pasta con foto passo passo per la realizzazione, la trovate [QUI](#)

PER LA RICETTA CLICCA [QUI](#)





*L'ambasciata di Venezia*





  
*L'ambasciata di Venere*











---

# 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.









