

CIAMBELLA AL CAFFÈ E COCCO

La **ciambella al caffè e cocco** è perfetta per iniziare la giornata con la giusta carica. Completatela con la salsa al cioccolato e mou, diventerà molto golosa. Se non avete a disposizione la salsa mou potrete usare solamente il cioccolato fondente.



Cantina di Venere



Lambico di Venere

CIAMBELLA AL CAFFÈ E COCCO



- 4 uova
- 200 g di farina tipo2
- 85 g di fecola di patate
- 70 g di cocco rapè
- 200 g di zucchero di canna
- 180 g di latte di cocco
- 30 g di caffè espresso
- 18/20 g di caffè solubile
- 80 g di olio di riso
- 1 bustina di lievito
- **Per la glassa**
- 50 g di cioccolato fondente
- 50 g di [salsa mou](http://www.ombelicodivenere.com/2017/02/torta-semi-integrale-alle-mele-con-salsa-mou-e-noci.html)
- 20 g di acqua

1. Scaldare il forno a 180°C.
2. Fate il caffè caldo e scioglieteci dentro il caffè solubile, fate intiepidire.
3. Montate le uova intere con lo zucchero fino a formare un composto gonfio.
4. Unite il caffè, il latte di cocco e l'olio, mescolate.
5. Aggiungete le farine ed il lievito setacciati, infine aggiungete il cocco rapè e mescolate delicatamente.
6. Ungete uno stampo da ciambella e versate l'impasto.

7. Cuocete per 35 minuti, fate la prova stecchino.
8. Sfornate, attendete 15 minuti e sfornate la ciambella.
9. Per la salsa, in una ciotola mettete il cioccolato fuso tritato e fatelo sciogliere a bagnomaria.
10. Togliete dal fuoco ed unite l'acqua e la salsa mou, lasciate intiepidire.
11. Versate la salsa sulla ciambella e decorate a piacere con della granella di pistacchi o nocciole, con chicchi di caffè o una spolverizzata di cocco rapè.
12. Conservate la ciambella fredda in un contenitore ben chiuso.



Camilla di Venere



Lombello di Venere



Complôo di Venere



Camilla di Venere



Cantico di Venere

TORTA SEMI INTEGRALE ALLE MELE CON SALSA MOU E NOCI

La **torta di mele** è davvero un grande classico, piace a tutti e ognuno ha la sua ricetta personale, quella preferita, quella dei ricordi, quella della mamma... La mia versione è semi integrale con una base piuttosto classica alla quale ho aggiunto una salsa al mou e noci. Naturalmente ho abbassato la quantità di zucchero grazie alla presenza della salsa e a mio avviso è giusta.

La quantità di salsa è leggermente abbondante rispetto a quella che potete usare ma... potete anche metterla tutta.




Lombello di Venere

TORTA DI MELE CON SALSA MOU E NOCI



- **Per la torta di mele**
- 200 g di farina tipo 2
- 120 g di zucchero di canna
- 125 g di yogurt bianco senza zucchero
- 60 g di olio di riso o semi
- 2 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 +1/2 mela*
- 1 spicchio di limone
- **Per la salsa mou**
- 125 g di panna fresca
- 30 g di burro
- 165 g di zucchero di canna chiaro
- 20 g di acqua
- 1/2 cucchiaino raso di sale fino
- **Per completare**
- 8 noci
- 1 +1/2 mela*
- * io due pink lady e due renette

1. Per prima cosa preparate la salsa mou, meglio se il giorno prima.
2. Frullate lo zucchero di canna in modo che risulti il più fine possibile.
3. Metterlo in un pentolino piccolo antiaderente e dai bordi alti, aggiungete l'acqua e fatela assorbire mescolando con un cucchiaio.

4. Mettete sul fornello e lasciate la fiamma bassa.
5. Non mescolate con il cucchiaino ma muovete il tegamino tenendolo per il manico.
6. Il composto prima diventerà gonfio e si creerà una schiuma corposa, dopodiché si asciugherà diventando piuttosto secco. Dopo circa 20-25 minuti dai bordi inizierete ad intravedere il liquido del caramello, fate ruotare il tegamino e solo se necessario mescolate con un cucchiaino di plastica e schiacciate i grumi che si formeranno con il suo dorso, i grumi dovranno essere morbidi.
7. Quando il caramello sarà liquido e lucido unite qualche pezzetto di burro e mescolate, fate attenzione che sfrigolerà e schizzerà.
8. Aggiungete il rimanente burro e mescolate velocemente.
9. Aggiungete la panna calda ed il sale fino, mescolate con una frusta finché tutto sarà ben amalgamato poi fate sobbollire piano per 20 minuti.
10. Togliete dal fuoco e versate la crema mou, che sarà piuttosto liquida, nei vasetti o in questo caso in una ciotola.
11. Per la torta, sbucciate 2 mele e mezzo e tagliatele a pezzetti, metteteli in una ciotola e spruzzate con il succo di limone, mescolate.
12. Sbattete le uova assieme allo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
13. Unite l'olio e lo yogurt, mescolate piano per farli assorbire.
14. Unite la farina ed il lievito setacciati e mescolate, unite infine le mele a pezzetti.
15. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente, unitele alla salsa mou e mescolate.
16. Ungete con un velo di olio una teglia a cerniera da 22 cm di diametro.
17. Versate metà dell'impasto e disponete la salsa mou a cucchiainate sparse, coprite con il rimanente impasto.
18. Tagliate a fette spesse le mele rimaste, disponetele

sulla torta e completate con altra salsa mou.

19. A piacere cospargete con altri gherigli di noci.
20. Cuocete a 180°C per circa 45-50 minuti, fate la prova stecchino, la consistenza della torta rimane un po' umida.
21. Togliete dal forno e lasciate raffreddare prima di sformare e servire la torta.



Complais di Venere




Amplio di Venere




Cantina di Venere



Amberley de Venere



Lambello di Venere



Lambiccò di Venere



Lamberto di Venere

GELATO AL BISCOTTO

Dopo aver pubblicato il mio primo gelato, Alessandra mi ha lasciato un commento, a parte farmi immensamente piacere, lei ha scritto come battuta, forse, che a Genova fanno il gelato al canestrello.. oddio.. avevo appena finito di gustarmi questo meraviglioso cono di gelato al biscotto, vuoi mai che l'MTC oltre a creare dipendenza "possiede" anche una titolare preveggenete.. così Ale mi fai paura.. dimmi un pò.. come sarà il mio prossimo gelato???

Ho voluto preparare anche i coni ma io non ho la piastra apposita così li ho fatti cuocere in una padella antiaderente e anche se si rischia di bruciarli devo dire che son veramente buoni.

A parte tutto questo gusto l'ho adorato per la sua bontà, ho diminuito le dosi di zucchero perchè ho messo i biscotti e la salsa mou. Come base comunque mi sono attenuta alla ricetta di Mapy ma ora ho in mente altre cose e forse mi metterò a studiare le sue tabelle, vediamo cosa salta fuori!!!!

La ricetta per i coni l'ho presa da qui



GELATO AL BISCOTTO CON SALSA MOU ALLE NOCI

gelato al biscotto

300 gr di latte intero

170 gr di zucchero

3 tuorli

250 gr di panna

6 biscotti digestive

per il mou

200 gr di zucchero

100 ml di panna

8 noci

per circa 10 coni

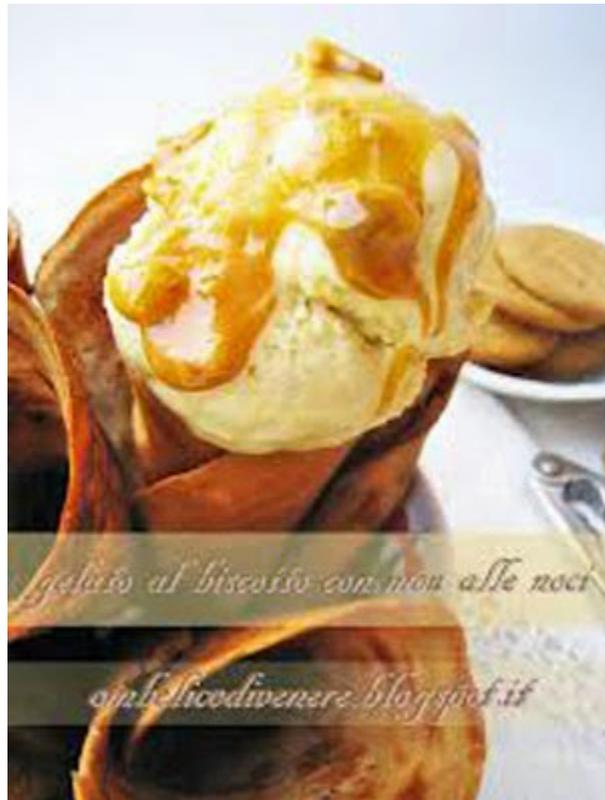
40 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
125 gr di farina
1 cucchiaino di cacao
125 ml di acqua
1 pizzico di sale

Per i coni, con una frusta lavorate a crema il burro e lo zucchero poi unite l'uovo e il sale, quando sarà amalgamato aggiungete metà farina e il cacao, unite metà dell'acqua e mescolate fino a raggiungere un composto omogeneo, ora unite l'altra metà della farina, mescolate poi con la restante acqua.

Scaldate una padella antiaderente da 20 cm di diametro, passate uno scottex unto con poco burro sul fondo e versate un cucchiaio abbondante di composto, stendetelo bene per tutta la padella e fate cuocere circa 2 minuti, girate con una larga paletta e terminate la cottura, ogni volta passate lo scottex sul fondo della padella. Immediatamente arrotolate le cialde dando la forma del cono, solidificano in pochissimo tempo.

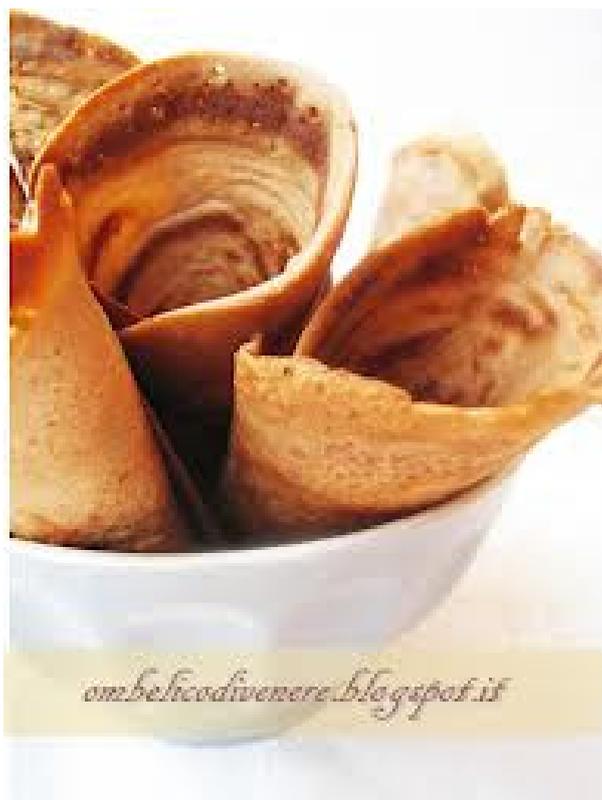
La cosa fondamentale è la giusta temperatura della padella, troppo calda vi brucia la cialda troppo bassa non la cuoce bene e rimane morbida, inoltre ogni 2-3 coni togliete qualche secondo la padella dal fuoco, mentre arrotolate i coni, in modo da non far bruciare il fondo.

Non cuoceteli per meno tempo altrimenti non diventano croccanti, comunque il primo sarà di prova!!



gelato al biscotto con noci alle noci

on.belicodivivere.blogspot.it



on.belicodivivere.blogspot.it



Per il gelato, in una ciotola montate i tuorli con metà dello zucchero, in un pentolino fate scaldare il latte con il restante zucchero, poi versatelo sui tuorli, mescolate bene e rimettete sul fuoco, mescolate continuamente fino a raggiungere la temperatura di 85°, se non avete il termometro provate a immergere un cucchiaino, se ne uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve mai bollire. Togliete la crema dal fuoco e trasferitela in una ciotola che a sua volta metterete dentro una boule piena di ghiaccio, continuate a mescolare ogni tanto per far raffreddare la crema. Quando sarà completamente fredda trasferitela in frigo da 3 ore a tutta la notte, riprendetela e aggiungete la panna e amalgamate bene. Sbriciolate a farina i biscotti ma lasciando alcuni pezzetti più grandi, almeno a me piace sentire dei pezzetti, mescolate e trasferite tutto in una larga teglia di alluminio che metterete poi in freezer, ogni ora circa per 3 volte* riprendete il gelato e mescolate bene finché non diventerà una crema dalla consistenza omogenea. Lasciate poi rassodare sempre in freezer per almeno 5-6 ore.

Per la salsa mou, in una padellina mettete lo zucchero e fate

caramellare, appena sciolto toglietelo dal fuoco e aggiungete la panna che avrete fatto scaldare, attenzione che farà molta schiuma, continuare a mescolare energicamente per amalgamare il composto, trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente, unitele alla salsa.

*Quando mescolate per l'ultima volta il gelato, prima di rimetterlo in freezer, potete cospargere con della salsa mou in modo casuale e mescolare poco, in questo modo otterrete un effetto variegato.

Prendete i coni riempiteli col gelato e colate un cucchiaino di salsa mou.

PS. anche se si sente bene il gusto, la prossima volta proverò comunque a mettere più biscotto.

con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio