

Vegan gingerbread

I **vegan gingerbread** sono dei deliziosi biscotti vegani ricchi di spezie e melassa che dona un piacevole sapore caramellato. Il mix per tisana di Melandri Gaudenzio si abbina perfettamente a questo impasto arricchendo ancora di più questi biscotti. Consiglio di preparare i biscotti, una bella tisana arricchita con il mix per tisana Melandri, e gustarvi la vostra deliziosa merenda.



Vegan gingerbread



- 250 g di farina integrale
 - 100 g di burro di cocco
 - 100 g di melassa
 - 80 g di [mix per tisana](https://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=176&idM=13&idT=65)
 - 8 g di mix di spezie per dolci (cannella, zenzero, chiodi di garofano, macis, cardamomo)
 - 4 g di cremor tartaro
 - 2 g di bicarbonato di sodio
 - acqua fredda qb
1. Accendete il forno a 180°C. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti e lavorateli assieme, aggiungete acqua fino a formare un panetto morbido ma non appiccicoso, ne serviranno circa 30 grammi. Spolverizzate un tagliere con poca farina e stendete l'impasto sottile. Tagliate i biscotti con delle apposite formine, disponeteli su una teglia ricoperta con carta forno e cuocete per 12/13 minuti o fino a leggera doratura. Fate raffreddare i biscotti su una ratella e conservateli in una scatola di alluminio o un vaso di vetro fino a 6 giorni.
 2. **La melassa** si può acquistare presso negozi biologici, se non doveste trovarla potete utilizzare in parte del malto o sciroppo di riso o d'agave e integrare con una parte di zucchero di canna integrale. In tal caso dovrete regolare diversamente la quantità di acqua

necessaria.




Cantina di Venere




Ambasciata di Venezia

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




Confecciao 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.










Lambiao di Venere




L'ambelico di Venere

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei un crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm
180 gr di fragole
2 mele pink lady
2 cucchiaini di miele alla mela verde
zenzero candito
120 gr di farina per dolci
80 gr di zucchero di canna
80 gr di burro
20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbriciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbriciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli
55 gr di zucchero
150 ml latte intero
un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccherà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccherà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e

se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.

