

PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA



Lombello di Venere

PAGNOTTA DOLCE DI PASQUA



- 250 g di farina manitoba
- 250 g di tipo 2 macinata a pietra buratto
- 3 uova medie
- 100 latte
- 80 g di ribes rossi
- 100 di burro
- 150 zucchero g di zucchero di canna
- 15 g di pasta madre essiccata di frumento bio baule volante
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino abbondante di lievito di birra secco (circa 1,5 grammi)
- scorza di 1 limone bio
- 5 g di sale fino
- granella di zucchero

1. Accendete la luce del forno. Mescolate la pasta madre con il lievito di birra secco e 10 grammi di zucchero, unite il latte tiepido e mescolate.
2. Aggiungete 30 grammi di farina e fatela amalgamare.
3. Coprite con la pellicola per alimenti e fate lievitare nel forno chiuso con la luce accesa per circa 2 ore.
4. Nell'impastatrice mettete l'impasto lievitato, unite una parte della farina rimasta, qualche cucchiaino di zucchero rimasto ed un uovo e lavorate con il gancio impastatore finché l'uovo sarà assorbito. Ripetete l'operazione fino a terminare gli ingredienti.
5. Unite ora il burro morbido a pezzetti, la scorza di

limone ed il sale fino, mescolate bene.

6. Infine unite i ribes rossi.
7. Trasferite la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato e lavoratelo fino a formare una palla liscia.
8. Ponete la pasta in un contenitore alto e soprite con la pellicola.
9. Fate raddoppiare l'impasto, circa 3 ore in base alla temperatura.
10. Riprendete la pasta e dividetela in 4 parti.
11. Fate raddoppiare ben coperto con un canovaccio.
12. Spennellate le pagnotte con del latte e praticate un taglio a croce, lasciate riposare ancora 15 minuti, ricoprite con la granella di zucchero e cuocete in forno caldo 180°C per 18/20 minuti.
13. Sfornate e lasciate raffreddare, a piacere lucidate con della gelatina di albicocche e conservate le pagnotte all'interno di un sacchetto di plastica.



L'ambelco di Venere



Pambelco di Venere




Consiglio di Venezia




Confeccia di Venere



Cantale di Venere

BISCOTTI INTEGRALI CON AVENA RIBES E MANDORLE

I **biscotti integrali con avena ribes e mandorle** sono l'ideale per le vostre colazioni e merende. Dal sapore rustico, poco dolci e croccantini. Il tempo di cottura potete variarlo in base a quanto volete ottenere croccanti i biscotti. Questi biscotti si conservano per una settimana se ben chiusi in un contenitore di alluminio o in un vaso di vetro.



Lambello di Venere

BISCOTTI INTEGRALI CON AVENA RIBES E MANDORLE



- 200 g di farina integrale
- 50 g di fiocchi d'avena
- 1 uovo
- 30 g di miele millefiori
- 100 g di burro
- 90 g di zucchero di canna
- 60 g di ribes rossi
- 60 g di mandorle
- 1/3 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

1. Tritate le mandorle grossolanamente.
2. In una ciotola lavorate assieme tutti gli ingredienti, il burro morbido, fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Formate un cilindro di circa 5 centimetri di diametro ed avvolgetelo nella pellicola per alimenti.
4. Riponete in frigorifero per almeno due ore.
5. Tagliate il rotolo a fette larghe 0.7 millimetri e disponeteli su una teglia ricoperta di carta forno distanziati tra loro.
6. Cuoceteli a 180°C per circa 15-18 minuti o fino a doratura.
7. Il tempo di cottura dipende anche da quanto li vorrete croccanti.



Candela di Venere



Lombello di Venere



Amaltea di Venere



Cantieri di Venere

MARMELLATA DI ARANCE E VANIGLIA

Il weekend è arrivato, cosa ne dite di rilassarvi e preparare un'ottima marmellata di arance?! Deliziosa, la mia preferita e con le giuste arance, dolci e sugose, otterrete una marmellata perfetta utilizzando anche una quantità di zucchero limitata.

Questa marmellata è ottima da spalmare sulle FETTE BISCOTTATE o per farcire delle torte come la mia NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA



MARMELLATA DI ARANCE ALLA VANIGLIA

800 g di arance bio
350 g di zucchero di canna demerrara*
1 limone bio
1/2 stecca di vaniglia

*la quantità di zucchero può variare in base alla dolcezza delle arance, le mie erano molto dolci, consiglio di metterne poco ed assaggiare a metà cottura, se fosse troppo aspra aggiungetene un po' per volta fino alla giusta quantità.



Lavate le arance e con il pelapatate Fiskars prelevate solamente la parte esterna della buccia senza intaccare il bianco. Tagliate la buccia a striscioline e fatele cuocere 5 minuti in acqua bollente, scolate e ripetete l'operazione per altre 2 volte. Pelate le arance a vivo eliminando tutta la parte bianca. Tagliatele a cubetti e frullatene i 3/4, unite lo zucchero, la polpa della vaniglia, le scorze dell'arancia, il succo del limone e la scorza grattugiata. Lasciate macerare per qualche ora, trasferite tutto in una casseruola dal fondo spesso e fate cuocere per circa un'ora e mezza a fuoco basso girando di tanto in tanto, fate una prova mettendo un cucchiaino di marmellata su di un piattino, se cola lentamente è pronta. Versate la marmellata bollente nei vasi sterilizzati e chiudete bene. Rovesciate i vasi e lasciateli in questo modo fino al completo raffreddamento.











ARANCE CAMELLATE

Grazie alla ricetta delle arance caramellate scrivo il primo post dell'anno nel primo giorno dell'anno!! Quindi non posso che partire augurando un semplice buon anno a tutti, non mi dilungo in bilanci e speranze di bene e pace che mi sembrerebbero il minimo per tutti, passo direttamente alla ricetta di queste arance deliziose. La ricetta è molto facile e se amate questo agrume ne troverete senz'altro tantissimi utilizzi. Fondamentale è utilizzare arance buone, dolci, e bio.

Utilizzate le arance caramellate per preparare questi deliziosi dolci

BROWNIES INTEGRALI AL CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA, **ARANCE** E ZENZERO

NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA



ARANCE CAMELLATE

800 g di arance
600 g di zucchero di canna chiaro grezzo
250 g di acqua
1/2 bacca di vaniglia

Lavate accuratamente le arance, riempite due pentole capienti con acqua fino a metà. Fate bollire l'acqua e mettete le arance in una pentola, lasciate cuocere 5 minuti, scolate le arance e bollitele altri 5 minuti nella seconda pentola. In questo modo eliminerete una parte di amaro dalla buccia degli agrumi. Scolate le arance, lasciate raffreddare, tagliate a fette di mezzo centimetro e sistemate le fette in una larga padella. In un tegamino mettete l'acqua con lo zucchero e la bacca di vaniglia incisa. Fate cuocere fino a sciogliere lo zucchero e versatelo sopra le arance. Fate cuocere 5 minuti, trasferite tutto in una ciotola e lasciate riposare una notte. Rimettete le arance in padella e cuocete circa 40 minuti. Mettete le fette di arance nei vasetti e riempite con lo sciroppo, probabilmente non si riempiranno completamente i vasi quindi distribuitene pari quantità nei vasetti.

Potete gustare le arance così al naturale o metterle sul gelato, oppure usatele tagliate a pezzetti all'interno di impasti per muffin, torte o biscotti. Ottime come decorazione per le torte. Io e mia mamma le abbiamo mangiate con la ricotta fresca.. una delizia.







BUON 2016!!

BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE AL MANDARINO E NOCI

Per chi non fosse convinto sull'utilizzo della marmellata di mandarini, oltre naturalmente a spalmarla sulla classica fetta di pane, vi lascio subito una deliziosa idea!! Questa marmellata è perfetta come farcitura di biscotti e crostate perché la sua consistenza risulta piuttosto corposa. I biscotti sono realizzati con una frolla al farro integrale e con poco burro, naturalmente non hanno il sapore del classico frollino super friabile ma senza dubbio sono ugualmente molto gustosi, saporiti e rustici. Potete prepararli per fare un dono buono ma anche piuttosto sano.



**BISCOTTI DI FARRO INTEGRALE
AL MANDARINO E NOCI**
per circa 40 biscotti

Per la frolla
250 g di farina di farro integrale bio

90 g di zucchero di canna grezzo bio

50 g di burro

2 uova

scorza di 1/2 limone bio

Per la farcitura

150 g di marmellata di mandarini

70 g di noci al netto



Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la frolla fino a formare un composto omogeneo. Formate una palla e avvolgetela nella pellicola per alimenti, mettete a riposare in frigorifero per 1 ora. Nel frattempo schiacciate le noci, sgusciatele, pesatene 70 grammi e frullatele ma non a farina. Unitele alla marmellata di mandarini e mescolate bene.

Stendete la frolla non troppo sottile e tagliate delle strisce alte 7 centimetri, realizzate tanti triangoli equilateri, quindi i tre lati avranno tutti la medesima dimensione. Lungo due lati praticate un taglio, a circa mezzo centimetro dal bordo, lasciando 1,5 centimetri in alto ed in basso integri. Alla base del triangolo disponete un cucchiaino scarso di farcitura e ripiegate le due punte del biscotto una sull'altra ed aprendo leggermente i tagli. Sigillate bene la base del biscotto e con un dito arrotondate la punta del triangolo che potrebbe bruciarsi.

Disponete su una teglia ricoperta da carta da forno e cuocete a forno caldo 180°C per 13 min circa o fino a leggera doratura. Fate raffreddare i biscotti su una gratella e conservate in una scatola di latta ben chiusa fino a 5 giorni.

ps. la forma di questi biscotti l'ho vista girare su internet ma non so si chi sia, se la trovate vedrete che sono più belli rispetto ai miei ☐





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.





