



Alice nella cucina delle meraviglie presenta:
Raccolta di ricette
I DOLCI DELL'ORA DEL TÈ



INDICE

BISCOTTI

Biscotti alla panna
Biscotti ai mirtilli rossi
Biscotti al cioccolato e nocciole
Biscotti morbidi alle mandorle e cioccolato
Farfalle ali di burro

TORTE

Ciambella alla camomilla
Ciambella alla vaniglia e cacao
Cupcake al cacao
Muffin alle carote, mandorle e gocce di cioccolato
Plumcake pere e cioccolato
Torta al cacao e panna
Torta al cacao e cocco
Torta al cacao e pere
Torta al cioccolato ricoperta di cioccolato
Torta al cocco e pere
Torta all'acqua
Torta alla marmellata
Torta alle mandorle
Torta alle pesche sciroppate
Torta di carote e mandorle
Torta di mele invisibili
Torta di pere
Torta Ortisei

Biscotti alla panna

Ingredienti per circa 50 biscotti:

250 g farina
80 g zucchero
150 ml panna
1 uovo

Procedimento:

Mescolare insieme tutti gli ingredienti e poi impastare con le mani fino a formare un panetto liscio e compatto.

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.

Riprendere l'impasto, stenderlo con il mattarello a uno spessore di circa 1/2 cm e ricavarne i biscotti. Metterli su una teglia ricoperta di carta forno e rimetterli in frigo per altri 30 minuti circa. Così facendo, si eviterà che i biscotti si sformino una volta messi in forno.

Scaldare il forno a 170° e cuocerli per circa 15-20 minuti.



Biscotti ai mirtilli rossi

Ingredienti:

300 g farina
1 cucchiaino bicarbonato
215 g burro
100 g zucchero
210 g zucchero di canna
1 cucchiaino sale
2 uova
200 g mirtilli rossi essiccati (cranberries)

Procedimento:

In una ciotola sbattere il burro con gli zuccheri fino a quando non si otterrà un composto cremoso. Aggiungere quindi il pizzico di sale e le uova, e continuare a sbattere. Unire la farina, mescolare bene e, in ultimo, unire anche i mirtilli rossi.

Aiutandosi con un cucchiaino, fare delle palline di composto e disporle ben distanziate su una placca ricoperta di carta forno.

Infornare e cuocere in forno a 180° per circa 8-10 minuti, fino a quando i bordi dei biscotti non saranno belli dorati.



Biscotti al cioccolato e nocciole

Ingredienti:

360 g cioccolato fondente
350 g farina
1 bustina lievito per dolci
4 uova
300 g zucchero
120 g burro
200 g nocciole tritate finissimo
zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il burro. Nel frattempo, montare le uova con lo zucchero. Quando il cioccolato si sarà sciolto e l'avrete fatto intiepidire, versatelo a filo – sempre sbattendo con il frullino – nel composto di uova e zucchero.

Quando il cioccolato si sarà amalgamato per bene, aggiungere poco alla volta la farina setacciata con il lievito. Per ultimo unire le nocciole.

Fare raffreddare il composto in frigorifero, fino a quando non si sarà solidificato abbastanza da poterlo lavorare e fare delle palline con le mani.

Preparare le palline (noi all'inizio abbiamo avuto problemi con le dimensioni, poi abbiamo trovato la misura giusta, che è: palline dal diametro di 2 cm) e rotolarle nello zucchero a velo. Disporre le palline su una teglia ricoperta di carta forno, facendo attenzione a non metterle troppo vicine perché in cottura si allargheranno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti. I biscotti al cioccolato e nocciole dovranno risultare con una crosticina dura fuori, ma morbidi all'interno.



Biscotti morbidi alle mandorle e cioccolato

Ingredienti per circa 10 biscotti:

100 g farina di mandorle
25 g farina
50 g zucchero
1 uovo
35 g cioccolato fondente

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

In una ciotola, mischiare tutti gli ingredienti: le due farine, lo zucchero, l'uovo e, infine, il cioccolato fuso.

Mescolare per bene e poi formare delle palline grandi poco più di una noce. Metterle su una teglia rivestita di carta forno e infornare a 170° per 10-15 minuti.

I biscotti morbidi alle mandorle e cioccolato saranno pronti quando la superficie sarà leggermente crepata.



Alice nella cucina delle meraviglie

Farfalle ali di burro

Ingredienti:

300 g farina di riso
180 g burro
120 g zucchero di canna
1 uovo

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare bene fino a formare una palla di impasto ben amalgamato. Mettere in frigorifero a riposare per un paio d'ore.

Riprendere l'impasto e stenderlo con il mattarello dello spessore che più preferite (io circa 5 mm).

Accendere il forno a 180°.

Tagliare i biscotti e adagiateli su una teglia foderata di carta forno, quindi cuocerli per circa 10 minuti. Togliarli dal forno non appena iniziano a colorarsi. Lasciarli raffreddare e poi servire.



Ciambella alla camomilla

Ingredienti (stampo a ciambella da 24 cm):

150 g farina
50 g fecola di patate
2 uova
100 g burro fuso
100 g zucchero
100 ml camomilla (non zuccherata)
1/2 bustina lievito chimico per dolci

Ingredienti per la glassa alla camomilla:

150 g zucchero a velo
50-100 ml camomilla (non zuccherata)

Procedimento:

Per prima cosa bisogna preparare la camomilla. Io ho fatto bollire 200 ml di acqua e ho lasciato in infusione una bustina di camo per circa mezz'ora. Deve essere ben concentrata, se no non si sentirà né il gusto, né il profumo. 100 ml li ho poi usati nell'impasto, mentre negli altri 100 ml ho lasciato in infusione la bustina per tutta la notte e poi al mattino dopo ho usato l'infuso per preparare la glassa.

Fare fondere il burro e lasciare intiepidire.

Nel frattempo, montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere alle uova la farina setacciata con la fecola ed il lievito.

Poi, versare a filo 100 ml di camo e il burro fuso ormai intiepidito.



Mescolare bene cercando di evitare che si formino grumi.

Trasferire il composto nello stampo a ciambella e cuocere in forno statico a 180° per 45 minuti circa (fare la prova stecchino!). A cottura ultimata, lasciare riposare la torta per circa 30 minuti nel forno con lo sportello socchiuso, e poi tirarla fuori.

Procedimento per la glassa:

Mettere ad ebollizione 100 ml di camomilla.

Setacciare lo zucchero a velo in una ciotola e aggiungere un cucchiaino di camomilla alla volta, sempre mescolando, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Versare la glassa alla camomilla sulla ciambella, attendere che si solidifichi un pochino e poi servire il dolce.

Ciambella alla vaniglia e cacao

Ingredienti (stampo a ciambella diametro cm 28):

1/3 cup burro
1 cup zucchero
3 uova
1/2 bacca di vaniglia
2 1/4 cups farina
1/2 bustina lievito chimico per dolci
un pizzico di sale
250 g yogurt alla vaniglia
3 cucchiaini cacao amaro
acqua q.b.

Procedimento:

In una ciotola setacciare la farina con il lievito e il sale, poi mettere da parte.

In un'altra ciotola sbattere il burro con lo zucchero fino a quando non si sarà formata una crema, quindi aggiungere le uova, una alla volta, e i semi di mezza bacca di vaniglia. Infine, aggiungere lo yogurt alla vaniglia.

A poco a poco unire la farina al composto di burro, zucchero, uova e yogurt, e mescolare bene.

Dividere l'impasto a metà e a una metà aggiungere 3 cucchiaini di cacao amaro disciolti in un poco d'acqua. Imburrare e inzuccherare una tortiera a ciambella e versare l'impasto bianco. Sopra l'impasto alla vaniglia versare quello al cacao e poi, aiutandosi con un coltello, creare dei disegni a piacimento nell'impasto, per mescolare i due colori.

Cuocere in forno statico a 180° per 45-50 minuti.

Lasciare raffreddare completamente la ciambella marmorizzata alla vaniglia e cacao prima di servire.



Cupcake al cacao

Ingredienti per 8-9 cupcakes:

50g burro fuso
50g zucchero
1 uovo
80g farina
1 cucchiaino lievito per dolci
1 cucchiaio cacao
latte q.b.


Procedimento:

Scaldare il forno a 180° e preparare i pirottini per i muffins.

Fare sciogliere il burro e amalgamare tutti gli ingredienti, fino a che il composto non risulterà liscio. Io ho aggiunto un goccino di latte per rendere l'impasto più liquido.

A questo punto non resta che mettere l'impasto nei pirottini, lasciando circa 1cm tra l'impasto e il bordo del pirottino, per evitare che i cupcakes, lievitando, escano e vadano sulla teglia.

Infornare per 20 minuti e poi... buona merenda!



Alice nella cucina delle meraviglie

<http://blog.giallozafferano.it/cucinadellemeraviglie>

Muffin alle carote, mandorle e gocce di cioccolato

Ingredienti per circa 22-23 muffin:

300 g carote grattugiate

300 g farina di mandorle

150 g zucchero

4 uova

80 g farina

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito chimico per dolci

gocce di cioccolato q.b.

Procedimento:

Mescolare i tuorli con lo zucchero. Unire le carote grattugiate, la farina di mandorle, il sale, la farina setacciata ed infine le gocce di cioccolato.

Montare a neve gli albumi, unirli al composto e aggiungere poi il lievito.

Cuocere in forno a 170° per 20 minuti. La merenda è pronta!



Alice nella cucina delle meraviglie

Plumcake pere e cioccolato

Ingredienti:

5 uova (per me 365 g)
meno di 1/2 dose di zucchero (per me 150 g)
1 pizzico di sale
farina (per me 365 g)
meno di 1/2 dose di burro (per me 130 g) + 1 pera
frullata (per me 235 g)
1 pera + 1/2 pera per decorare
gocce di cioccolato q.b.

Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale per circa 15-20 minuti.

Sciogliere il burro e frullare una pera. Aggiungerli, poco alla volta, al composto montato. Unire, un cucchiaio alla volta, la farina setacciata. Aggiungere le gocce di cioccolato e una pera tagliata a pezzettini piccoli.

Trasferire il composto in uno stampo da plumcake e decorarlo con mezza pera tagliata a fette e con gocce di cioccolato a piacere. Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 45 minuti.



Torta al cacao e panna

Ingredienti (stampo da 22 cm):

180 g farina 00
3 cucchiaini cacao amaro
16 g lievito chimico in polvere
1 pizzico di sale
51 g stevia (oppure 150 g zucchero)
20 g zucchero di canna
80 ml panna fresca
250 ml acqua

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 180°.

Setacciare la farina, il cacao ed il lievito. Aggiungere lo zucchero e il sale.

Mescolare con una frusta e poi aggiungere la panna e, a poco a poco e sempre mescolando con la frusta, aggiungere l'acqua.

Versare il composto ottenuto in una tortiera rivestita di carta forno e cuocere in forno statico



a 180° per 35 minuti circa. Fare la prova stecchino prima di estrarla dal forno!

Torta al cacao e cocco

Ingredienti (tortiera da 28 cm):

1 + 1/2 cup (195 g) farina
1 + 1/2 cup (350 ml) acqua
3/4 + 1/3 cup (110 g) farina di cocco
3/4 + 1/3 cup (220 g) zucchero di canna
1/4 cup (20 g) cacao amaro
16 g lievito chimico in polvere

Procedimento:

Setacciare la farina con il lievito e il cacao. Aggiungere lo zucchero, la farina di cocco e l'acqua.

Mescolare bene e versare il composto in una tortiera foderata con carta forno.

Infornare a 170° per 30 minuti circa. Fare la prova stecchino prima di estrarre dal forno!



Torta al cacao e pere

Ingredienti:

300 ml acqua (potrebbe servirne anche di più)
100 g zucchero di canna
34 g stevia (oppure altri 100 g di zucchero)
120 g cacao amaro
2 cucchiaini cannella
350 g farina
2 pere grandi
16 g lievito chimico in polvere

Procedimento:

Setacciare la farina, il lievito, il cacao e la cannella. Unire lo zucchero e la stevia, infine l'acqua. Mescolare il tutto per bene ed eventualmente aggiungere ancora un po' di acqua, nel caso in cui il composto dovesse risultare troppo asciutto.

Come ultima cosa unire le pere tagliate a cubetti piccoli.

Versare il composto nella tortiera e infornare a 180° per circa 35-40 minuti. Fare la prova dello stecchino.

Lasciare raffreddare completamente la torta al cacao e pere prima di mangiarla.



Torta al cioccolato ricoperta di cioccolato

Ingredienti per la torta:

150 g cioccolato fondente
150 g burro
150 g zucchero
3 tuorli
3 albumi
100 g farina di mandorle
100 g farina

Ingredienti per la ricopertura:

100 g cioccolato fondente
100 g zucchero a velo
50 ml acqua

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Sbattere insieme burro, tuorli e zucchero, fino a quando non saranno spumosi.

Aggiungere al composto di burro la farina di mandorle, la farina e il cioccolato fuso. Mescolare bene e poi unire gli albumi montati a neve.

Versare l'impasto in una tortiera e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa, poi sfornare e raffreddare completamente prima di preparare la glassa.

Per la glassa, sciogliere lo zucchero nell'acqua e metterli in un pentolino. Portare a bollore, lasciare cuocere un minuto e aggiungere il cioccolato a pezzettini piccoli. Mescolare fino a quando non si sarà sciolto bene e non ci saranno più grumi.

Versare la glassa sulla torta e lasciare raffreddare almeno un'oretta prima di tagliarla.





Torta al cocco e pere

Ingredienti (tortiera da 28 cm):

1 + 1/2 cup farina

1 + 1/2 cup acqua

1 + 1/2 cup farina di cocco

3/4 + 1/3 cup zucchero

16 g lievito chimico in polvere

2 pere

Procedimento:

Accendere il forno a 170°.

Setacciare la farina con il lievito, poi aggiungere la farina di cocco, lo zucchero ed infine l'acqua.

Inserire nel composto le pere tagliate a cubetti, mescolare bene con una frusta e trasferire il tutto in una tortiera foderata con carta forno.

Cuocere a per circa 30-40 minuti fino a quando non sarà ben colorita. Fare la prova stecchino prima di estrarla dal forno e lasciare raffreddare completamente prima di servire.

Torta all'acqua

Ingredienti (tortiera da 22 cm):

250 g acqua

34 g stevia (oppure 100 g zucchero)

50 g zucchero

50 g burro fuso

200 g farina

25 g cacao amaro in polvere

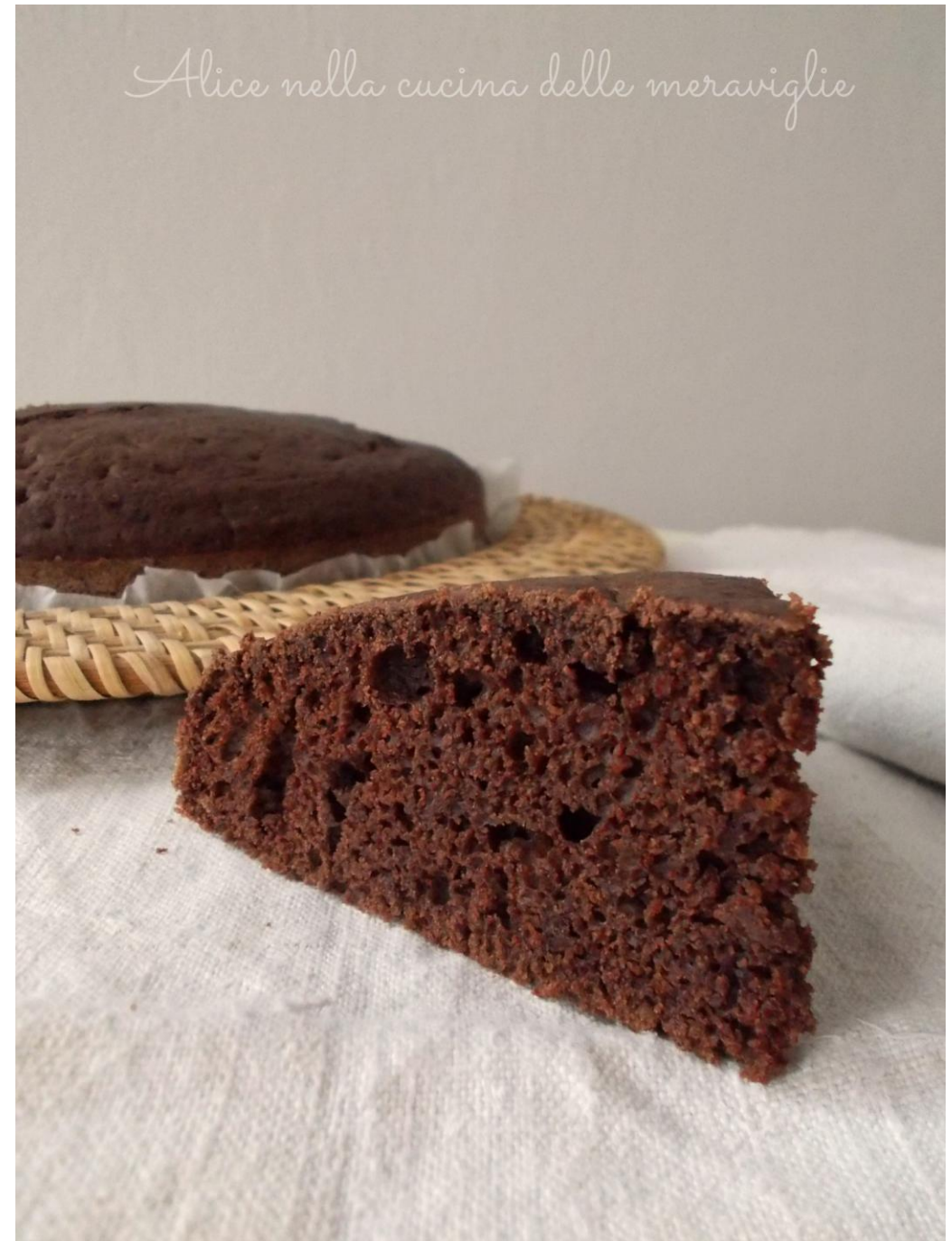
16 g lievito chimico in polvere

Procedimento:

In una ciotolina, mischiare lo zucchero con la stevia e sciogliere il tutto con l'acqua. Successivamente aggiungere il burro fuso.

Mischiare insieme la farina, il cacao ed il lievito. A questo composto aggiungere l'acqua e zucchero.

Cuocere la torta all'acqua in forno statico a 180° per 30 minuti circa.



Torta alla marmellata

Ingredienti (tortiera da 28 cm):

51 g stevia (oppure 150 g zucchero)
30 g zucchero
4 uova
40 g burro fuso
300 g farina
16 g lievito chimico in polvere
100 ml latte
marmellata q.b.

Procedimento:

Sbattere velocemente le uova insieme allo zucchero, alla stevia e al burro fuso.

Unire anche il lievito setacciato con la farina e, infine, il latte.

Versare il composto in una tortiera rivestita di carta forno. Sopra al composto mettere cucchiaiate di marmellata (gusto che preferite).

Infernare la torta alla marmellata in forno statico a 180° per 35-40 minuti.



Torta alle pesche sciroppate

Ingredienti (tortiera da 22 cm):

3 uova
200 g farina
16 g lievito chimico per dolci
34 g stevia (oppure 100 g zucchero)
50 g burro fuso
sciroppo delle pesche q.b.
4 pesche sciroppate
mandorle a lamelle q.b.

Procedimento:

Sbattere leggermente le uova con una frusta, aggiungere quindi la farina setacciata con il lievito, poi la stevia e il burro fuso.

Mescolare bene e aggiungere all'impasto tanto sciroppo delle pesche quanto ne serve per rendere il composto cremoso.

Ricoprire la superficie della torta con le pesche sciroppate tagliate a spicchi sottili, poi versare un po' di mandorle a lamelle.

Infornare in forno statico a 180° per 35 minuti circa.



Torta di mele invisibili

Ingredienti:

250 g di farina
3 uova
200 g zucchero di canna
120 g burro fuso freddo
100 ml latte
500 g mele gialle pulite
1/2 limone (succo)
1/2 cucchiaino di cannella
16 g lievito chimico in polvere
200 ml acqua (o spremuta d'arancia)

Procedimento:

Tagliare a pezzettini sottili le mele, versarci sopra il succo di limone, l'acqua (o la spremuta), la cannella e un cucchiaio di zucchero. Frullare fino ad avere un composto omogeneo.

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero fino a quando non saranno bianche e spumose.

Continuando a sbattere, inserire a filo il burro fuso freddo e il latte. Aggiungere poi la farina, il lievito e, infine, le mele frullate.

Trasferire il composto in una pirofila rettangolare di circa 20×30 cm e cuocere a 180° per 45 minuti.

Lasciare raffreddare completamente prima di servire.



Torta di pere

Ingredienti:

2 uova
27 g stevia (in alternativa 80 g zucchero)
125 ml yogurt
200 g farina
1 bustina lievito chimico per dolci
1 cucchiaino cannella
3-4 pere
zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Sbattere le uova con la stevia (o con lo zucchero).

Aggiungere lo yogurt e continuare a sbattere.

Aggiungere la farina setacciata con il lievito e la cannella e, infine, le pere tagliate a pezzetti.

Mettere l'impasto in una tortiera foderata con carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti.



Torta Ortisei

Ingredienti (tortiera da 28 cm):

125 g zucchero
3 tuorli
200 g farina
16 g lievito chimico in polvere
100 g burro fuso
50 ml latte
3 albumi
750 g mele gialle
50 g uvetta

Procedimento:

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli chiari e spumosi. Aggiungere quindi il burro fuso e la farina setacciata con il lievito. Versare il latte e amalgamare bene.

Montare gli albumi a neve ben ferma e unirli con cautela al composto preparato precedentemente, facendo attenzione a non smontarli,.

Imburrare e infarinare una tortiera e versare sul fondo metà del composto. Ricoprire tutta la base con le mele tagliate a fettine di circa 1/2 cm e con l'uvetta ammollata e strizzata.

Ricoprire lo strato di mele con l'impasto avanzato.

Cuocere in forno già caldo a 170° per 45 minuti circa. Fare la prova stecchino prima di estrarre dal forno!

Lasciare raffreddare completamente prima di servirla.



Ricettario in PDF realizzato da Alice Andreoli.
Tutte le ricette le potete trovare al seguente
indirizzo:

<http://cucinadellemeraviglie.giallozafferano.it/>


Alice nella cucina delle meraviglie