I DOLCI DI CUCINA VISTA MARE

Indice delle ricette

Biscotti bicolore con la Nutella
Ciambella
Ciambella alla nutella
Crostata speciale
Delizie al cocco
Frittelle di mele
Muffin con le mele
Plumcake degli innamorati
Torta al cioccolato
Torta di mele

Ricettario in PDF a cura di Lilia Lobelia
Ogni riproduzione anche parziale dei contenuti è assolutamente vietata
Il ricettario è scaricabile gratuitamente a questo indirizzo:
http://blog.giallozafferano.it/cucinavistamare

Biscotti bicolore con la nutella
Piccoli e profumati, morbidi o croccanti, raffinati o rustici, semplici o glassati, classici o decorati… Ce ne sono di tutti i tipi, perfetti per le più svariate occasioni… Guardarli esposti in bell'ordine nei loro vassoi, nelle scatole di latta o nei barattoli di vetro è una gioia per gli occhi e mangiarli fa felici grandi e piccini… Sono i **biscotti**! Cosa c'è di più goloso del profumo fragrante dei **biscotti** che dal forno si diffonde in tutta la casa? Io vi regalo la **ricetta** dei **biscotti bicolore con la nutella** e voi rimboccatevi le maniche e correte ad impastare! I **biscotti bicolore con la nutella** sono squisiti e golosi, perfetti da servire con il the,
una **ricetta** semplice da realizzare che ci fa tornare tutti bambini…

Ingredienti

500 gr di farina

250 gr di zucchero

250 gr di burro

50 gr di cacao

2 uova

mezza bustina di lievito

1 uovo per spennellare.

Montare a crema il burro con lo zucchero aggiungere poi uno alla volta le uova fino ad ottenere una pasta cremosa unire la farina ed amalgamare il tutto. Formare un panetto.

Dividere il panetto a metà e aggiungere ad uno dei due il cacao. Impastare, avvolgere separatamente i due impasti nella pellicola e farli riposare in frigo per mezz'ora. Stendere l'impasto chiaro e tagliare con una formina per biscotti dei cuoricini.

Stendere l’ impasto scuro e ritagliare i cuori con stessa formina.

Sbattere un uovo e spennellare tutti i biscotti chiari.

Su ogni biscotto chiaro mettere un cucchiaino di nutella.

Chiudere con un biscotto scuro.

Sistemare i biscotti su una teglia con carta da forno.

Infornare a 170° per 10 minuti.

Cucina vista mare

Ciambella
La colazione a casa mia è un momento speciale. Per questo la facciamo con calma. Nonostante io abbia la macchina per l'espresso, la mattina il caffè lo preparo con la moka: è un vero e proprio rito, mi piace il suono del caffè quando sale e il profumo che riempie la cucina. Per la prima coccola della giornata non mancano mai succhi di frutta, fette biscottate e marmellata, the e cappuccino. Ma la regina della tavola è senz'altro la **ciambella**: alta, morbida e profumata! Per rendere più soffice il risveglio! Ecco la mia **ricetta**…

Ingredienti

3 uova

250 gr di zucchero

300 gr di farina

130 ml di latte

130 ml di olio di semi

1 bustina di vanillina o buccia grattugiata di un limone,

1 bustina di lievito

Mescolare le uova con lo zucchero fino a che diventano bianche e spumose, aggiungere la farina setacciata, il latte, l'olio, la vanillina o la buccia del limone e infine il lievito. Versare in uno stampo per ciambella del diametro di 24 cm imburrato e infarinato (io ho evitato questo passaggio perché il mio stampo ha un antiaderenza perfetta). Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35-40 minuti.

Consigli: se non volete utilizzare il latte lo potete sostituire semplicemente con la stessa quantità di acqua e in quel caso la **ciambella** risulterà ancora più morbida o se siete intolleranti anche il **latte di mandorle**, quello **di riso** o quello **di soia** vanno bene. Così come è possibile sostituire la **farina** 00 con quelle **di kamut**, **di farro** o **di riso** (solitamente le mescolo in parti uguali per dare più gusto al dolce). Provate e vedrete che risultato!

Ciambella alla Nutella

La **Nutella** è un mito, la crema di nocciole per eccellenza, amata da grandi e piccini! Che sia mangiata a cucchiaiate direttamente dal barattolo (chi di noi non l'ha fatto almeno una volta?), che sia spalmata sul pane, che sia usata per farcire un dolce o perché no per realizzare una ricetta salata (l'accostamento con il salato può risultare strano ma vi assicuro sono piatti da gran chef), che sia mangiata a colazione o a merenda, quando c'è la **Nutella** è sempre festa! Insieme alle blogger di Giallo Zafferano abbiamo preparato una **ricetta** a tema: la **Nutella**! Io ho scelto una **ricetta** che avevo trovato navigando nel web, quando ancora non avevo neppure l'idea di aprire un blog. Quando ho visto questa meraviglia non ho potuto fare a meno di riproporla alle mie amiche e oggi anche a voi. Perciò ringrazio "La bottega delle dolci tradizioni" che mi ha fatto conoscere questa delizia! **La ciambella alla Nutella** con la sua farcitura di **Nutella** è un'autentica golosità! La **ciambella alla Nutella** è una **ricetta** molto scenografica ma semplice da realizzare.

Ingredienti

500 gr di farina

70 gr di burro

2 uova

120 ml di latte

90 gr di zucchero

una bustina di lievito

nutella.

Per realizzare questa ricetta ho utilizzato il mixer ma potete procedere anche a mano. Impastare la farina con il burro morbido.

Aggiungere lo zucchero.

Poi le uova, il latte, e il lievito.

Amalgamare l’impasto fino ad ottenere una palla.

Stendere la sfoglia in modo da formare una sorta di rettangolo.

Farcirlo con la Nutella.

Arrotolarlo.

Tagliarlo a fette.

Disporre le fettine leggermente sovrapposte all’interno di uno stampo del diametro di 26 cm, imburrato e infarinato.

Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti. Spolverizzare con lo zucchero a velo.

Curiosità: ad Alba nelle Langhe dopo la fine della seconda guerra mondiale nacque l'antenato della **Nutella**. Pietro Ferrero creò un panetto a base di nocciole, zucchero, cacao e oli vegetali e lo chiamò il "Giandujot". Ben presto il Giandujot che si tagliava a fette si trasformò in una crema da spalmare sul pane la "Supercrema". Nel 1963 Michele Ferrero pensò ad un nuovo nome **Nutella** per ricordare che all'interno ci sono le nocciole **nut** infatti in inglese è noce e riporta ad **hazelnut** cioè nocciole. (La storia della **Nutella** è tratta dal libro "Passione **Nutella**" di Clara Vada Padovani).

Crostata speciale

Se dovessi scegliere il dolce che più mi rappresenta direi senza esitazione che è la **crostata.** E' una **ricetta** semplice. Io la considero la merenda per eccellenza! La **ricetta** che vi propongo, la **crostata speciale**, è diversa perché non ha una frolla tradizionale ma l'aggiunta di lievito e **yogurt** nell'impasto contribuiscono a rendere questa frolla soffice e golosa. Oggi ho scelto la **confettura di pere**… una vera scoperta! E servita tiepida è davvero deliziosa…

Ingredienti

1 uovo

125 gr di zucchero

75 gr di burro morbido

75 gr di yogurt bianco

300 gr di farina

½ bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

confettura a piacere

Nel mixer mescolare il burro con lo zucchero poi aggiungere la farina e il lievito. Continuando a mescolare si otterranno delle briciole. A quel punto unire l'uovo, lo yogurt e il sale. Impastare fino a che non si formerà una palla. Se non avete il mixer procedere nel modo classico: setacciare la farina con il lievito e lavorarla con il burro fino ad ottenere un composto sabbioso. Al centro mettere lo zucchero l'uovo, lo yogurt, il sale. Impastare bene fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tenerne da parte un pezzetto per realizzare le strisce. Stendere l'impasto col mattarello tra due fogli di carta forno. Porlo in uno stampo per crostate. Eliminare il foglio di carta forno superiore. Farcire con la confettura di pere. Creare un bordino di rifinitura tutto intorno e decorare con le strisce che dovranno essere tagliate sottili perché la frolla ha il lievito, quindi in cottura cresceranno e se fossero troppo larghe coprirebbero la confettura. Cuocere in forno caldo a 180° per 25 minuti.

Con la frolla avanzata ho preparato dei biscottini per il the!

Curiosità: nel quotidiano non si fa differenza tra marmellata e confettura e si definisce marmellata qualsiasi composto di frutta e zucchero. In realtà la differenza c'è: la marmellata è a base di agrumi mentre la confettura è a base di tutti gli altri tipi di frutta e anche di verdura.

Delizie al cocco

Dice mio marito che le librerie sono pericolose! Ogni qualvolta ci passo davanti non riesco a trattenermi dall'entrare! Starei ore a girare tra i reparti e a guardare, sfogliare e scegliere! Il reparto "libri di cucina" è il mio regno: sono sempre in cerca di nuove ispirazioni e nuove idee! E difficilmente esco a mani vuote! Proprio durante una delle mie "escursioni" in libreria ho trovato un piccolo volume "Delizie dolci e salate. Idee preziose in cucina". All'interno tante **ricette** per realizzare delle bellissime mono porzioni con l'utilizzo dello stampo in silicone "bocciolo di rosa". Oggi ho scelto la **ricetta** per preparare le **delizie al cocco**.
Le **delizie al cocco** sono delle morbide e profumate tortine al gusto di **cocco**, ideali per la merenda o per un the del pomeriggio in compagnia delle amiche. Sono buone, golose e velocissime da fare.

Ingredienti per 6/8 tortine
35 gr di **farina di cocco**
30 gr di burro
80 gr di zucchero
1 uovo
40 gr di yogurt
50 gr di farina
35 gr di maizena
latte
6 gr di lievito per dolci

In una ciotola lavorare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere l'uovo, lo **yogurt** (naturale o al **cocco**), la farina, la maizena e il cocco. Amalgamare gli ingredienti mescolando con cura. In ultimo, aggiungere il lievito sciolto in un goccio di latte. Versare il composto nello stampo e cuocere in forno caldo a 170° per 20/30 minuti. Se non avete lo stampo bocciolo di rosa potete comunque realizzare le **delizie al cocco** utilizzando degli stampini per muffin.

Frittelle di mele
Quando non c'erano gli ipermercati ma solo la bottega sotto casa, quando il pane aveva sapore di pane, quando le tagliatelle le faceva la mamma con farina, uova e mattarello, quando le verdure erano solo di stagione e la merenda aveva il sapore della semplicità… Ve lo ricordate il pane bagnato nell'acqua con lo zucchero sopra? E il pane con olio e pomodoro "strusciato"? E per le occasioni speciali, quando a casa arrivavano le amichette a studiare c'erano le **frittelle di mele**! Le **frittelle di mele** della mia mamma… Quando chiudo gli occhi riesco a sentirne il profumo… Le **frittelle di mele** sono una merenda golosa, una **ricetta** semplice e veloce da preparare. Oggi la mamma le ha preparate per me… per un tuffo nel passato che condivido con tutti voi. Grazie mamma!

Ingredienti per 16 **frittelle:**
2 **mele**
il succo di un limone,
zucchero semolato
zucchero a velo
Per la pastella:
150 gr di farina
1 pizzico di sale
200 ml di latte
20 gr di zucchero
1 bustina di vanillina
2 uova
olio di semi per friggere

Preparare la pastella mescolando bene in un contenitore i tuorli e il latte, un pizzico di sale, la vanillina e la farina setacciata. Lasciar riposare il composto per mezz'ora. Montare gli albumi a neve con i 20 gr di zucchero. Far riposare il composto una decina di minuti poi unirli alla pastella. Sbucciare le **mele**, togliere il torsolo e tagliarle a fettine. Cospargere le **mele** col succo di limone in modo che non anneriscano. Tamponarle con la carta da cucina e passarle nello zucchero semolato, poi nella pastella e friggerle in olio caldo. Passare le **frittelle di mele** ancora calde nello zucchero semolato oppure cospargerle con lo zucchero a velo.

Muffin con le mele

I **muffin** sono deliziose e soffici tortine. Comodamente confezionati in pirottini di carta sono dolcetti estremamente versatili, la porzione ha le dimensioni giuste per ogni occasione: dal the di tutti i giorni a una festa per un avvenimento speciale. E sono veramente facili da preparare: a differenza delle torte più grandi che potrebbero a volte essere troppo o poco cotte al centro, ci sono davvero poche possibilità di sbagliare con i **muffin**. La maggior parte delle **ricette** richiede di unire gli ingredienti umidi, uova, burro fuso, latte, agli ingredienti secchi, farina, lievito, aromi e zucchero. In altri casi si aggiunge tutto insieme o come in questa **ricetta** si montano prima le uova con lo zucchero. La **ricetta** dei **muffin con le mele** non prevede l'utilizzo di burro: si risparmiano così grassi e calorie. I **muffin con le mele** sono ottimi anche a colazione e ci danno le calorie e gli zuccheri sufficienti per affrontare la mattinata in modo salutare e goloso.

Ingredienti per circa 20 **muffin**
3 uova
150 gr di zucchero
150 gr di farina
125 ml di yogurt greco o bianco
60 ml di olio di semi
250 gr di **mele**
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito

Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere la farina, lo yogurt, l'olio, la vanillina e il lievito. Sbucciare le **mele** e tagliarle a cubetti. Unirle al composto. Amalgamare e distribuire l'impasto in uno stampo per **muffin** o nei contenitori d'alluminio rivestiti con i pirottini, riempiendoli per 3/4. Infornare a 160° e cuocere per 45 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare poi spolverizzare con lo zucchero a velo.

Plumcake degli innamorati
Ecco un'idea carina per la colazione a due: un morbido **plumcake**. Ma un **plumcake** davvero speciale: io lo chiamo il **plumcake degli innamorati** la **ricetta** giusta per dire alla persona amata quanto le vogliamo bene… fidatevi resterà senza parole quando taglierete il dolce a fette e vedrà i cuoricini al **cioccolato**!
Il **plumcake degli innamorati** è una **ricetta** d'effetto ma semplice da realizzare.

Ingredienti

400 gr di farina

3 uova

200 gr di zucchero a velo

1 bustina di lievito per dolci

150 gr di burro

1 bustina di vanillina

150 gr di latte

50 gr di cacao

2 cucchiai di zucchero semolato

Lavorare nel robot da cucina o in una ciotola il burro morbido con lo zucchero a velo. Unire le uova una alla volta poi il latte a filo e la vanillina. Infine aggiungere la farina. Dividere l'impasto: 1/3 mescolarlo con il cacao, i due cucchiai di zucchero e una parte di lievito. Versare l'impasto al cacao in una teglia 20×26 cm e cuocere 10/12 minuti a 180° far raffreddare e tagliare i cuoricini.

Imburrare e infarinare (o rivestire con carta forno bagnata e strizzata) uno stampo da plumcake da 26 cm. Mescolare l'impasto bianco col restante lievito. Versare un po' d'impasto sul fondo dello stampo.

Sistemare al centro per tutta la lunghezza i cuoricini.

Ricoprire col resto dell'impasto.

Cuocere a 180° per 30 minuti.

Torta al cioccolato

Conoscete il film Julie & Julia? Racconta la storia vera di due donne: Julia Child e Julie Powell. La vita e il ricettario di Julia Child ispirano Julie Powell ad aprire un blog di cucina e a preparare 524 piatti in 365 giorni! Se avete visto il film saprete di certo che ad un certo punto la giovane protagonista alle prese con una torta dice a suo marito: “Lo sai perché mi piace cucinare? Perché dopo una giornata in cui niente è sicuro, e quando dico niente voglio dire niente, una torna a casa e sa con certezza che aggiungendo al cioccolato rossi d’uovo, zucchero e latte, l’impasto si addensa. E’ un tale conforto…” Come non essere d’accordo? Ogni famiglia ha la propria **ricetta** di **torta al cioccolato**. Nel mio stesso ricettario ce n’è più di una versione. Quella che vi propongo oggi è una **torta al cioccolato** davvero speciale. E’ una **torta** morbida, umida all’interno, dall’intenso profumo di **cioccolato**, una vera poesia per il palato. Pochi ingredienti per una realizzazione semplice purché si abbia l’accortezza di seguire esattamente l’ordine in cui sono indicati nella **ricetta** altrimenti la **torta al cioccolato** non viene. Ottima da gustare come dessert di fine cena per la sua delicata sofficità e perfetta per l’ora del the! Provatela vi piacerà!

Ingredienti:

250 gr di ricotta

250 gr di zucchero

3 uova

75 gr di cacao amaro

1 bustina di lievito per dolci

100 gr di burro fuso

80 gr di farina

Lavorare la ricotta con lo zucchero. Incorporare le uova, il cacao amaro, la farina mescolata con il lievito e infine il burro sciolto. Continuare a mescolare bene fino ad ottenere una crema tipo mousse. Foderare una tortiera con carta forno e versarvi l'impasto. Cuocere a 180° per 30 minuti.

Torta di mele

Quante ricette ci saranno di **torte di mele**? Sicuramente un'infinità! Quella che vi propongo è la **ricetta** della **torta di mele** della mia mamma, la ricetta di casa mia! Io la preparo spesso ma devo confidarvi che quella della mia mamma è più buona! Quella della mamma ha un gusto che non saprei descrivere… forse è semplicemente il sapore dei giochi e delle risate spensierate dell'infanzia! La particolarità di questa **torta** sta nelle **mele** che vengono tinte di rosso dall'**alchermes** e che posizionate a raggiera sulla superficie della torta creano uno scenografico disegno colorato. Ottima per l'ora del the stupirà i vostri ospiti!

Ingredienti

3 **mele** golden
3 uova
150 gr di zucchero
300 gr di farina
100 gr di burro
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
zucchero a velo
alchermes q.b.

Sbucciare le mele, tagliarle a spicchi e poi a fettine sottili. Metterle in una ciotola con 2/3 cucchiai di zucchero e bagnarle con l'alchermes mescolando delicatamente in modo che tutte prendano il colore rosso del liquore.

Lasciarle riposare e preparare l'impasto. Mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina e il burro fuso. Unire anche la vanillina e il lievito. Versare il composto in una tortiera e disporre le mele a raggiera affondandole leggermente inclinate all'interno dell'impasto.

Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.

Prima di servire spolverizzare con lo zucchero a velo.

Questa **torta di mele** ha una consistenza asciutta e non è molto dolce. Perciò se desiderate una torta più soffice aggiungete all'impasto mezzo bicchiere di latte e se la volete più dolce utilizzate 100 gr di zucchero in più.