

PASSIONE IN CUCINA

presenta

DOLCI DI CARNEVALE



Krapfen

250g. di farina 00

250g. di farina manitoba

60g. di burro

1 uovo

35g. di zucchero

10g. di lievito di birra secco, oppure 40g. di quello fresco

vanillina o limone

250g. di acqua circa

un pizzico di sale

olio di semi di arachidi

zucchero semolato

Ingredienti per la crema pasticcera:

1 uovo

2 tuorli

4 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di farina

500ml di latte

limone o vanillina



Preparazione:

Fate una fontana con le farine sulla spianatoia, mettevvi al centro il burro, lo zucchero, l'uovo e il lievito, quindi il limone o la vanillina e cominciate a impastare, aggiungendo pian piano l'acqua. Quindi aggiungete il sale e altra acqua, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Se non avete molto tempo, potete inserire tutto nell'impastatrice, tranne l'acqua, che verserete un pò per volta, fino a che non si sarà formata una palla.

lasciate lievitare l'impasto coperto per circa 15 minuti, dopodichè stendete l'impasto, non troppo sottilmente e con un coppapasta, formate tanti dischi.

Fate lievitare fino al raddoppio, ci vorrà circa un' ora.

A questo punto friggete i vostri Krapfen in abbondante olio bollente; controllate sempre la temperatura dell'olio che non deve superare i 170°. Quando i vostri dolci saranno dorati da entrambi i lati, scolateli e passateli velocemente nello zucchero semolato.

A questo punto potete decidere se gustarle così, oppure come vi consigliamo noi, riempirle con crema pasticcera.

Per preparare la crema pasticcera, basterà montare uova e tuorli con lo zucchero, aggiungere pian piano la farina, quindi versare a filo il latte e aggiungere gli aromi. Quindi portare ad ebollizione.

Servite i Krapfen freddi e con crema pasticcera tiepida, e il vostro palato vi ringrazierà!!

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/krapfen-ricetta-carnevale/>

torta alla nutella

3 uova

150g. di zucchero

160g. di farina

200ml di latte fresco

vanillina

1 bustina di lievito per dolci

3 cucchiai di nutella

Ingredienti per la farcia:

nutella

250ml di panna montata

Ingredienti per le decorazioni:

250g. di panna montata

pasta di zucchero qui la ricetta

Per la bagna (facoltativa):

latte

preparato in polvere al cioccolato



Preparazione:

la preparazione è molto semplice, perchè basterà montare le uova con lo zucchero, aggiungere farina, lievito e vanillina, quindi latte e nutella.

A questo punto versate il composto in una teglia da 24 cm e infornate a 180° per 30 minuti.

Fate raffreddare la torta, quindi bagnatela con la bagna preparata e farcitela con uno strato di nutella e uno di panna montata.

A questo punto livellate su tutta la superficie della torta la panna montata e decorate con mascherine, stelle filanti e coriandoli di pasta di zucchero.

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/torta-alla-nutella-ricetta-di-carnevale/>

Chiacchiere al limoncello

Ingredienti:

1/2 Kg. di farina per Dolci

100g. di zucchero

50g. di burro

3 uova

1 bustina di vanillina

succo di 1 limone

1 bicchiere piccolo (100g. circa) di limoncello (qui potete seguire la ricetta)



Preparazione:

Su una spianatoia, disporre la farina a fontana, al centro porre lo zucchero e le uova e con una forchetta cominciare a impastare, aggiungere la vanillina, il burro il succo di limone e per ultimo il limoncello, che vi aiuterà ad amalgamare bene gli ingredienti.

Otterrete così un impasto liscio e omogeneo, che metterete da parte per una mezz'ora.

Con l'aiuto della macchina per la pasta, tirate dei piccoli pezzi di impasto, per ottenere delle sfoglie. Questo lavoro potete farlo anche con il mattarello.

Stendere la sfoglia sottile sottile, quindi con la rotella dentellata, ottenere delle losanghe larghe o strette, a piacere.

Se fate le losanghe larghe, praticate su esse due piccole incisioni.

Quindi friggere in olio caldo.

Quando le chiacchiere sono fredde cospargere di zucchero a velo.

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/chiacchiere-al-limoncello/>

Arlecchino nasconde un segreto

Ingredienti:

una confezione da 250g. di formaggio spalmabile allo yogurt

200g. di farina

2 uova

100g. di zucchero

1 bustina di lievito

la buccia di un arancio grattugiata

un pizzico di sale

Inoltre:

zucchero a velo per decorare

coloranti alimentari



Preparazione:

Lavorare in questo ordine gli ingredienti la farina e il lievito, lo zucchero, sale buccia arancia, uova e formaggio spalmabile.

A questo punto se l'impasto dovesse essere troppo compatto diluitelo con un po di latte per ottenere un composto liscio e cremoso.

Suddividete l'impasto in diverse ciotoline, in ognuna delle quali inserirete una goccia o più a seconda del colore desiderato, di colorante.

Quindi prendete una teglia già imburrata e infarinata e cominciando dal centro, cominciate a versare una cucchiata del primo colore, poi nel mezzo di questo, una cucchiata del secondo colore e così via, fino a terminare tutti i colori e impasti. Cuocete quindi a 180° per 30-35 minuti circa.

Quindi sformate e una volta freddo spolverizzate di zucchero a velo

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/arlecchino-nasconde-un-segreto/>

Un arcobaleno di budino

Ingredienti:

500ml latte

50g. zucchero

50g. burro

50g. farina

1 bicchierino da liquore di succo arancia

1 bustina vanillina

coloranti alimentari

Inoltre: cioccolato fuso per la decorazione



Preparazione:

Mettere in un pentolino burro zucchero e succo arancia. Portare il fuoco a fiamma vivace mescolando continuamente, poi abbassare e aspettare che lo zucchero caramelli e diventi scuro.

A questo punto aggiungere la farina, il latte caldo e la vanilina e mescolare accuratamente fino ad addensamento.

Dividere velocemente il composto in diverse ciotoline e aggiungere in ognuna un colorante differente.

Prendere uno stampo per budini...a me piaceva questo con la paperella in cima e oliarlo leggermente.
Quindi versare sul fondo il colore che più vi piace e che vorreste alla fine in cima.

mettere in frigo 2 minuti, quindi proseguire con un altro colore e mettere in frigo. Completare con l'ultimo colore e mettere in frigo almeno 2 ore.

Quindi su un piatto fare un decoro a piacere con del cioccolato fuso a bagnomaria e sformare il budino.

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/un-arcobaleno-di-budino/>

Castagnole

Ingredienti:

200g. farina 00

40g. burro

40g. zucchero

2 uova

1/2 bustina lievito

1/2 limone

olio di semi per friggere



Preparazione:

In una terrina, ho impastato la farina, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, le uova, il lievito e la buccia grattugiata del limone. Ho ottenuto in questo modo un impasto liscio e omogeneo.

L'ho fatto riposare in frigo per mezz'ora coperto con della pellicola.

Passato questo tempo, ho ripreso l'impasto, e ho ricavato tante palline del diametro di 2 cm. La dimensione deve essere quella delle castagne, ecco l'origine del nome.

Prendere un tegame alto e stretto e versare l'olio in abbondanza. Metterlo a scaldare.

Friggere le castagnole. Durante la frittura, bisogna far attenzione all'olio. Se si dispone di un termometro, tanto meglio, altrimenti, la fiamma non dovrà essere molto alta, perchè le castagnole potrebbero colorirsi nella parte esterna, ma risultare crude all'interno. Una volta fritte, adagiare le castagnole per qualche istante su carta assorbente, quindi passarle nello zucchero semolato.

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/castagnole/>

Frittelle al mascarpone e uvetta

Ingredienti:

400g. mascarpone

200g. uvetta

150g. fecola di patate

2 uova

150g. latte

15g. lievito per dolci

200g. zucchero a velo

scorza e succo di un'arancia piccola

olio per friggere

zucchero a velo per decorare



Preparazione:

riscaldare leggermente il latte, quindi versare la fecola passata al setaccio e amalgamare. Unire lo zucchero a velo, mescolare.

Ora incorporate al composto il lievito, le uova, il mascarpone e l'uvetta. Se notate che l'impasto non è abbastanza denso (dipende a volte dal tipo di mascarpone), aggiungete altra fecola setacciata.

Amalgamate fino ad ottenere una crema densa, che farete riposare per circa 30 minuti.

Passato questo tempo, mettete sul fuoco un pentolino alto e stretto nel quale dovrete versare abbondante olio.

Versate il composto nell'olio caldo, aiutandovi con due cucchiaini. Il consiglio è quello di non mettere troppe frittelle nell'olio, al massimo 2 o 3.

Noterete che le frittelle saranno molto leggere, saliranno a galla e si gireranno da sole, dorandosi da tutti i lati.

Quando saranno tiepide, cospargete di zucchero a velo e servite.

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/frittelle-al-mascarpone-e-uvetta/>

Frittelle di patate

Ingredienti:

300g. di farina

3 patate lesse

2 uova

6 cucchiaini di zucchero

1/2 lievito di birra

olio per friggere

zucchero semolato



Preparazione:

Su un piano da lavoro fare una fontana con la farina setacciata, quindi aggiungere un po' di acqua dove si fa sciogliere il lievito.

Aggiungere le uova, lo zucchero e le patate schiacciate. L'impasto deve risultare morbido. Far lievitare 1/4 d'ora.

Quindi fare delle ciambelline e friggerle in abbondante olio ben caldo. Scolarle pochissimo su carta assorbente e passarle nello zucchero semolato.

<http://blog.giallozafferano.it/cuinalory/frittelle-di-patate/>