



1 biscotti di zia Chicca

Una raccolta in PDF da scaricare gratuitamente
dei miei biscotti e dolcetti preferiti.

Ideali per merenda o colazione.

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



Canestrelli

INGREDIENTI per circa 40 **canestrelli**

- 150 g di burro
- 65-70 g di zucchero a velo
- 125 g di farina
- 125 g di fecola
- 2,5 tuorli sodi
- un pizzico di sale
- mezza busta di vanillina

Partiamo preparando le uova sode. Mettiamo in un pentolino dell'acqua e facciamola bollire. A questo punto aggiungiamo delicatamente le uova e cuociamo per 9-10 minuti. Io le ho cotte per 8 minuti ed erano mollicce, fate vobis...

Facciamole intiepidire, sbucciamole e teniamo solo i due tuorli e mezzo. Passiamoli ad setaccio o in un colino. Prepariamo la frolla mettendo tutto nel mixer o se preferite fatelo a mano. Uniamo quindi la farina, il burro a pezzetti bello freddo, la fecola, la vanillina, il pizzico di sale, lo zucchero a velo ed infine i tuoli. Azionamo il robot e mixiamo fino a quando non si formerà una palla.

Trasferiamo l'impasto su una spianatoia, amalgamiamo bene e avvolgiamolo nella pellicola trasforante. Riponiamolo in frigo per mezz'oretta, anche un'ora.

Accendiamo il forno a 170 gradi. Stendiamo la pasta in uno strato di circa 1 cm e con l'aiuto dello stampino formiamo tanti fiorellini.

Mettiamoli sulla placca ricoperta di carta forno e inforniamo per 18-20 minuti. Devono rimanere abbastanza chiari e non bruciarsi.

Aspettiamo che si freddino disponendoli su una gratella e poi cospargiamoli con abbondante zucchero a velo. Il giorno dopo sono ancora più buoni. Sono buonissimi nel the o da inzuppare nel latte a colazione

<http://blog.giallozafferano.it/dolcidiziachicca/canestrelli/>



Baci di dama

INGREDIENTI:

- 100 g di zucchero
- 100 g di mandorle
- 100 g di farina
- 80-100 g di burro
- vanillina
- 100 g di cioccolato fondente /latte

Per prima cosa fate tostare le mandorle a 170-180 gradi per 5-10 minuti disponendole su una placca ricoperta di carta forno (1) State attenti a questo passaggio, appena le vedete un po' colorite e soprattutto appena sentite il profumino tiratele fuori altrimenti diventano amare. Questo passaggio serve per tirare fuori l'olio e rendere il dolcetto più profumato.

Ora tritatele in un mixer insieme ad un po' dello zucchero della ricetta e create una sorta di farina di mandorle granulosa. Versate il composto in una ciotola, aggiungeteci il burro sciolto intiepidito e la farina a cui avrete aggiunto la bustina di vanillina (2) Amalgamate dapprima con una forchetta e poi con le mani. Per il burro potete iniziare ad usarne solo 80 g ma se vedete che il composto rimane sgranato e non si formano le palline potete aggiungere ancora un pochino. Se usate tutti i 100 g di burro non avrete problemi.

Formate ora tante piccole palline che distribuirete sulla placca rivestita e distanziatele una dall'altra perché in cottura tenderanno ad appiattirsi e ad allargarsi (3).

Cuocete in forno preriscaldato a 160 ° per 20 minuti. **TIRATELE FUORI IMMEDIATAMENTE**, anche se vi sembrano ancora morbide perché quando si raffredderanno si induriranno. Una volta fredde unite le due semisfere con la cioccolata che avrete fatto sciogliere a bagnomaria con qualche cucchiaino di latte. Io ho usato il cioccolato fondente ma si può usare anche quello al latte.

Questa ricetta è veramente semplice però dovete fare molta attenzione alle due cotture, a quella delle mandorle e a quella dei dolcetti. Se seguite i tempi alla perfezione vedrete che i vostri baci di dama saranno squisiti! Comunque ognuno conosce il proprio forno, regolatevi voi.

A me sono venuti un po' troppo grossi...voi fate delle palline più piccole.

<http://blog.giallozafferano.it/dolciziachicca/baci-di-dama-ricetta/>



Dolcetti al Mars e riso soffiato

INGREDIENTI

- 4 mars
- 40-45 g di burro
- 40 g di riso soffiato
- cioccolato bianco per guarnizione

Facciamo sciogliere in un pentolino il burro. Aggiungiamo le barrette di Mars spezzettate e facciamole amalgamare bene. Mescoliamo con cura affinché si formi una crema. A questo punto uniamo il riso soffiato e giriamo con una spatola per far ricoprire il riso di cioccolato. Nella ricetta originale c'era addirittura il doppio del riso ma a me piace che si senta il cioccolato e così l'ho diminuito. Se volete questi **Dolcetti al Mars e riso soffiato** ancora più golosi aggiungete un altro Mars.

Ora prendiamo il composto e distribuiamolo subito in una pirofila ricoperta di carta forno. Siate veloci in questa operazione perché il composto tende a solidificarsi in fretta. Per appiattirlo bene prendiamo un foglio di carta forno, mettiamolo sopra il dolce e con l'aiuto di un batticarne compattiamolo su tutta la superficie. Lasciamolo raffreddare in frigo per circa un'ora.

Possiamo servirlo intero come se fosse una torta ma a me piaceva l'idea di fare tante barrette singole che si possono anche portare a scuola o in giro per fare merenda. Provatelo, perché è semplicissimo ma una esplosione di bontà....io per esagerare alcuni pezzi li ho ricoperti con del CIOCCOLATO BIANCO sciolto a bagnomaria....e non vi dico altro...è ancora più buono...



Biscotti al caffè glassati

Ingredienti

per la frolla al caffè

- 300 g di farina
- 3 tuorli (se riuscite mettetene 2 e mezzo)
- 120 g di zucchero a velo
- 180 g di burro
- 2 cucchiaini scarsi di caffè solubile
- vanillina
-

per la glassa al caffè

- mezza tazzina di caffè ristretto

•zucchero a velo qbPrepariamo la frolla mettendo nel mixer tutti gli ingredienti e quindi la farina, il burro freddo, lo zucchero a velo, le uova, la vanillina e il caffè' solubile. N.B. Per ottenere una frolla più scura e omogenea vi consiglio di tritare il caffè solubile che si presenta in grani o nel mixer o di schiacciarlo con un batticarne. Lasciamola riposare in frigo per almeno mezz'ora. Poi con delle formine tagliamo tanti biscottini e cuociamoli su vècarta forno a 180 gradi per 10-12 minuti. Lasciamoli raffreddare bene.

Per la GLASSA al CAFFÈ prepariamo un caffè molto ristretto e versiamone metà in una piccola terrina. Iniziamo ad aggiungere lo zucchero a velo fino a quando non abbiamo creato una glassa morbida ne' troppo liquida ne' troppo solida. Versiamola a piacimento sui nostri biscottini ormai freddi. DELIZIOSI!!!



Biscotti di frolla allo yogurt con amarene

Ingredienti

Per la frolla:

- 100 gr di zucchero
- 90 gr di burro
- 1 uovo
- 70 gr di yogurt
- 320 gr di farina
- 1/2 bustina di lievito
- vanillina
- amarene sciroppate Fabbri

Come per tutte le frolle prendiamo un robot da cucina e mettiamoci tutti gli ingredienti e quindi lo zucchero, la farina, lo yogurt, il burro, l'uovo, il lievito e la vanillina.

Azioniamo il mixer e facciamo in modo che si formi una bella pasta compatta.

Preleviamola con le mani e appiattiamola su un piano con carta forno. Copriamola e facciamola riposare in frigo per circa un'ora.

Una volta riposata aiutiamoci con un po' di farina, in quanto il composto dovrebbe risultare un po' umido, e stendiamo per bene. Con l'aiuto di alcuni coppa pasta o con degli stampini procediamo a tagliare tanti biscottini che farciremo poi con mezza amarena sciroppata. Inforniamo a 180 gradi per circa 10-15 minuti, appena iniziano a colorirsi nei bordi tiriamoli via. Sono ottimi sia a colazione che per una dolcissima merenda.



Cake pops al cioccolato

- 150 g di torta al cioccolato (3 fette)

- 1 cucchiaio di nutella

- 1 cucchiaio di mascarpone

Per la copertura

- cioccolato fondente, al latte e bianco

Per la decorazione

- codette e scaglie di cioccolato

- briciole di pan di spagna

- topping ai frutti di bosco **Fabbri**

Sbricioliamo la torta al cioccolato (potete farla e usare gli avanzi oppure comprare al supermercato un pan di spagna al cioccolato) in una terrina e uniamo la Nutella ed il mascarpone.

Amalgamiamo bene bene e poi formiamo tante palline grosse come una noce.

Mettiamole su un vassoio con della carta forno e lasciamole in freezer a raffreddare per almeno un 'oretta. Nel frattempo prepariamo le coperture sciogliendo un po' dei vari cioccolati a bagnomaria o al microonde e prepariamo le varie decorazione mettendole in piccole conchette.

Quando le palline sono pronte tiriamole fuori e , dopo aver intinto uno stecco nel cioccolato fuso, inseriamolo nella pallina. Intingiamola nel cioccolato fuso a scelta e una volta scolata bene decoriamola subito con la granella o le codette di cioccolato . Lasciamo asciugare ponendo ogni cake pops su una base di polistirolo o dentro un bicchiere. Conserviamoli in frigo e poi tiriamoli fuori qualche minuto prima di servirli.



Biscotti al cioccolato bianco e amarene

Ingredienti

- 100 g di cioccolato bianco
- 200 g di farina
- 100 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 90 g di burro
- amarene

Per prima cosa tritiamo in un mixer il cioccolato bianco fino a renderlo quasi sbriciolato. Prepariamo poi la classica frolla aggiungendo nel mixer tutti gli ingredienti e quindi la farina, lo zucchero, l'uovo ed il burro freddo a pezzettini. Se non avete il mixer, tritate il cioccolato grossolanamente e unitelo su una spianatoia all'impasto della frolla. Facciamo riposare la frolla in frigo per mezz'oretta.

Formiamo tante palline che disponiamo sulla placca rivestita da carta forno e pratichiamo un incavo col dito. Inseriamo in ogni biscotto una mezza amarena. Lasciateli larghi perchè in cottura tendono a spiaccicarsi. Rimettiamo in frigo per un'altra mezz'oretta poi tiriamoli fuori e inforniamo a 180 gradi per 10-15 minuti.

Serviteli con una spolverata di zucchero a velo e un po' di succo di amarene



Occhi di bue come in pasticceria

- 500 g di farina + quella che serve sul piano
- 200 g di zucchero
- 312 g di margarina a pomata
- 1 uovo intero e mezzo
- una puntina di miele
- vaniglia o limone grattugiato

Prendiamo una terrina e amalgamiamo con le mani le uova assieme allo zucchero e alla margarina resa morbida . Uniamo anche la scorza di limone ed il miele. Formo una sorta di crema e a questo punto unisco la farina piano piano. Quando l'impasto diventa più solido lo verso su una spianatoia ben infarinata e continuo ad amalgamare unendo farina finché non si raggiunge un composto liscio, sodo e omogeneo. Possiamo impastare il tutto con un'impastatrice mettendo tutti gli ingredienti nella planetaria e usando il gancio a K e azionandola lentamente e aggiungendo farina finché non si forma una palla. Questo tipo di pasta frolla non necessita il classico tempo di riposo in frigo quindi basta infarinare ben bene una spianatoia e possiamo direttamente stendere la pasta. Infariniamo anche la parte superiore per non far attaccare il mattarello. Stendiamola non troppo alta (circa 2-3 mm) perché poi i biscotti saranno doppi e non devono essere stucchevoli

Procediamo ora a fare tanti cerchi del diametro di circa 8 cm facendo in modo che siano in numero pari. Ora prendiamone metà e pratichiamo nel loro centro un foro con l'aiuto di un taglia pasta più piccolo. Distribuiamoli su una placca rivestita di carta forno e inforniamo a 180° per circa 10 minuti. Controlliamo la cottura, i biscotti non devono bruciarsi. Possiamo arrivare al massimo fino a 15 minuti l'importante è stare molto attenti ai bordi.

Lasciamoli raffreddare molto bene e poi cospargiamo i biscotti a corona con lo zucchero a velo e distribuiamo la Nutella e la marmellata sulla parte piena. Sovrapponiamo tutte le corone alle rispettive basi e gustiamoci i nostri Occhi di bue con Nutella e marmellata come in pasticceria.

<http://blog.giallozafferano.it/dolcideziachicca/occhi-di-bue-come-in-pasticceria/>



Cantucci di Prato

Ingredienti

- 200 g di zucchero Eridania
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 50 g di burro
- 250 g di farina
- 100 g di mandorle

Procediamo come per fare la classica frolla e quindi mettiamo nel mixer la farina, lo zucchero, il burro, la vanillina e le uova. Amalgamiamo il tutto e aggiungiamo le mandorle. Volendo potete anche tostarle qualche minuto nel forno in modo che rilascino maggiormente il loro aroma.

Fomiamo due panetti che allunghiamo a filoncino e schiacciamo leggermente. Mettiamo in frigo per mezz'oretta.

Tiriamo fuori dal frigo e inforniamo a 180° per 20 minuti mettendoli sulla leccarda con carta forno. A questo punto prendiamo la teglia e aspettiamo due minuti affinché la pasta si raffreddi appena e non si sgretoli. Praticiamo ora dei tagli longitudinali e formiamo i cantucci. Rimettiamoli nella leccarda con il taglio all'insù e di nuovo in forno a biscottare a 170 ° per 10-15 minuti. Io li ho cotti 10 minuti e poi altri 5 li ho lasciati dentro al forno ma spento.

Serviteli con un bel bicchierino di vin santo.....golosissimi.



Ferrero Rocher

Ingredienti all'incirca ne verranno 18

- 100 gr. di wafer alla nocciola o cioccolato
- 150 gr. di cioccolato al latte
- 40 gr di granella di nocciole
- 18 nocciole intere per il ripieno interno
- nutella per ripieno
- 200 gr. di cioccolato al latte per la copertura finale

Per prima cosa facciamo tostare per pochi minuti le nocciole mettendole in forno a 180° per circa 10 minuti, appena sentite profumo e vedete che si colorano toglietele.

Intanto sciogliamo a bagnomaria i 150 g di cioccolato al latte e una volta tiepido sbricioliamoci dentro i wafer alla nocciola. Mescoliamo bene e poniamo in frigo a rassodare per una ventina di minuti

Intanto prendiamo le nocciole intere e passiamole nella nutella, non deve essere sciolta ma a temperatura ambiente, se fa freddo diamole un colpetto col microonde.

Ora prendiamo il composto che era in frigo e cerchiamo di fare una sorta di polpetta all'interno della quale dobbiamo inserire la nocciola e richiudere a pallina. Il composto puo' risultare un po' appiccicoso ma poi una volta fatta la pallina va passata nella granella e lì l'operazione diventerà molto più semplice. Facciamo una cosa veloce perchè il cioccolato più sta lì e più non appiccica.

Procediamo così con tutto il resto degli ingredienti.

Facciamo rassodare i nostri Ferrero Rocher in frigo per almeno mezz'ora. Sciogliamo i 200 g di cioccolato al latte a bagnomaria e quando appena tiepido ma non freddo passiamoci le nostre palline ingranellate. Se le granelle non si vedono abbastanza potete nuovamente ripassare la pallina nella granella e poi ancora nel cioccolato fuso. Facciamole scolare e riponiamole su una teglia con carta forno in frigo a rassodare per due ore.



Macarons

Ingredienti

- 100-105 gr di farina di mandorle finissima
- 175 gr di zucchero a velo Eridania
- 95 gr di albumi (circa due albumi)
- 15 gr di farina 00
- 45 gr di zucchero semolato
- coloranti alimentari vari
- Cioccolato al latte, fondente e bianco

Montiamo bene a neve ferma gli albumi assieme allo zucchero semolato. Prima facciamo montare un po' le uova da sole e poi uniamo lo zucchero. A parte setacciamo la farina 00 assieme allo zucchero a velo e per quel che si può anche alla farina di mandorle che è un po' più granulosa.

Uniamo gli ingredienti farinosi agli albumi montati stando attenti a non smontarli utilizzando una spatola di legno e facendo movimenti dall'alto verso il basso

Ora possiamo fare i vari macaron bianchi oppure colorarli dividendo l'impasto in varie ciotoline e usando i coloranti alimentari. Io ho usato il rosa, l'avorio ed il verde e alcuni li ho lasciati naturali. Mettiamoli ognuno in un sac a poche e poi creiamo su un foglio di carta forno tante piccole palline il più possibile uguali una con l'altra. Lasciamole riposare a temperatura ambiente per circa un'ora. Poi inforniamo a 180 gradi per due minuti, a questo punto abbassiamo a 160 gradi e cuociamo per altri 8.

Lasciamoli raffreddare e poi passiamo alla farcitura unendoli a due a due.

Io ho usato del cioccolato bianco che ho sciolto a bagnomaria e un mix di cioccolato al latte e fondente fusi anche loro a bagnomaria. In alcuni ho voluto esagerare spalmando la Nutella. Voi potete farcirli anche con della marmellata. Andate a gusti e soprattutto in base al colore dei vostri Macaron.

<http://blog.giallozafferano.it/dolciziachicca/macarons/>



Ciocolatini ripieni con crema Lindor

Per la crema Lindor:

- 70 g di cioccolato bianco
- 60 g di cioccolato fondente
- 40 g di olio di girasole o arachidi
- 35 g di latte intero

Per la copertura

- 100-150 g di cioccolato fondente

Prepariamo la crema Lindor mentre nel frattempo facciamo sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente per la copertura.

Prendiamo un pentolino e adagiamoci sopra una terrina, mettiamoci i due tipi di cioccolata spezzettati e facciamoli sciogliere. Fuori dal fuoco aggiungiamo il latte e l'olio e facciamo amalgamare il tutto. Lasciamo raffreddare e poi riposare per almeno un'oretta o due temperatura ambiente. Se avete tempo fatela riposare anche 4 o 5 ore. Una volta fredda o riposata montiamola con le fruste come si fa per una ganache e vedrete che diventerà chiara e liscia. Non deve essere troppo soda e dura. Potete anche evitare di montarla. Io l'ho fatto per avere una crema ma ho avuto difficoltà ad inserirla negli stampini. E' meglio lasciarla morbida in modo che scivoli bene dentro lo stampo

Mentre il ripieno si raffredda prepariamo il guscio dei cioccolatini. Prendiamo il cioccolato fondente intiepidito leggermente e versiamolo nello stampo da cioccolatini. Capovolgiamo lo stampo in modo da far colare l'eccesso di cioccolato e una volta rigirato controlliamo che le pareti dei buchini siano tutte rivestite di cioccolato altrimenti spenniamole con un pennellino. Mettiamo nel freezer per 10 minuti. Ripetiamo l'operazione per fare un secondo strato e rimettiamo di nuovo nel freezer.

COSA HO FATTO IO :Io ho provato a temperare il cioccolato prendendo più di metà del cioccolato fondente e mettendolo a sciogliere arrivando fino a 45-50 gradi. A questo punto ho unito il cioccolato spezzettato finemente e l'ho fatto sciogliere facendo

scendere la temperatura fino a 30-32 gradi. Se una volta sciolto il cioccolato non raggiunge la temperatura giusta o se fosse troppo sodo lo possiamo rimettere sul fuoco per qualche istante. Se non avete voglia di fare questo procedimento o non avete il termometro, sciogliete semplicemente il cioccolato fondente e poi versatelo nello stampo.

Una volta completati i due strati di copertura tiriamo fuori lo stampo in silicone e versiamo nei buchetti la crema Lindor stando attenti a non arrivare fino al bordo, lasciate lo spazio per il cioccolato fondente che farà da base. Mettiamo nuovamente lo stampo in freezer e attendiamo mezz'ora. Tiriamolo fuori, copriamo con il cioccolato fondente che abbiamo leggermente sciolto e rimettiamo in freezer. Dopo circa un'oretta i nostri **Ciocolatini ripieni con crema Lindor** sono pronti per essere sformati dallo stampo e mangiati...sono deliziosi.



Whoopie Pies tortine al cioccolato farcite

Ingredienti per la tortina

- 100 g di zucchero
- 58-60 g di burro
- 80 g di yogurt alla vaniglia o all'albicocca
- 45 ml di latte
- un cucchiaino scarso di bicarbonato
- 130 g di farina
- sale
- mezzo uovo
- 25 g di cacao amaro

Per la FARCIA:

- 110-120 g di Philadelphia o mascarpone
- 25 g di burro morbido
- 50 g di zucchero a velo

Mentre facciamo sciogliere il burro al microonde sbattiamo lo zucchero con l'uovo. Siccome ne serve solo mezzo perché ho fatto la ricetta dimezzando le dosi, l'uovo va sbattuto e si cerca di prelevarne circa la metà.

Uniamo il latte e lo yogurt mischiati assieme e continuiamo a mescolare con le fruste. A parte mischiare e setacciare le polveri, la farina, il cacao ed il bicarbonato. Unirle al composto liquido e aggiungere un pizzico di sale.

Se l'impasto dovesse essere troppo sodo allungare con qualche goccia di latte.

Versare la crema in un sac à poche senza bocchetta e con un foro abbastanza largo fare tanti mucchietti. Mi raccomando distanziateli tra loro altrimenti in cottura tenderanno ad unirsi come a me. Se vi succede basta copparli appena usciti dal forno. A me piaceva fare delle tortine abbastanza grandi, ma la ricetta originale prevede dei dolcetti piccolini, voi fate secondo il vostro gusto. Cercate di farli tutti uguali perché poi vanno accoppiati.

Infornate a 180° per 15 minuti se li fate grandi e 10 minuti se sono piccoli.

Mentre cuociono prepariamo la farcia. In una ciotola montare il burro morbidissimo ma NON sciolto assieme allo zucchero a velo SETACCIATO ed aggiungere poi il Philadelphia. La vostra farcitura è pronta e golosissima.

Quando i Whoopie Pies sono belli freddi prendiamoli e uniamoli usando come colla la nostra crema golosa...sono buonissimi, provateli...è una ricetta di Benedetta Parodi.

<http://blog.giallozafferano.it/dolciziachicca/whoopie-pies-tortine-al-cioccolato-farcite/>

