

IN CUCINA CON IL BLOG



RICETTARIO IN PDF DA SCARICARE
GRATUITAMENTE

10 SEMPLICI RICETTE DIRETTAMENTE
DAL BLOG DI **MANUELA MILLETARI**

... BUONA LETTURA

IN CUCINA CON IL BLOG

TORTA 7 VASETTI CON LE MELE



Facilissima da preparare, oramai la sa fare anche mio figlio 😊 Oggi per renderla più gustosa ho aggiunto le mele che secondo me rendono speciale questa torta 7 vasetti. La prossima volta sicuramente con le pesche. Adatta in qualsiasi momento della giornata.

Ingredienti:

1 vasetto di yogurt al naturale

2 vasetti di zucchero

3 vasetti di farina 00

1 vasetto scarso di olio di semi

IN CUCINA CON IL BLOG

3 uova

1 pizzico di sale

vanillina

2 mele

succo di mezzo limone

1 bustina di lievito

PROCEDIMENTO:

Preparate prima le mele, sbucciandole e tagliandole a fette, mettetele in un contenitore con il succo di limone e un cucchiaino di zucchero, mescolate e mettete da parte.

Procedete con l'impasto della torta. In una terrina mettete uova e zucchero e lavorate con una frusta, poi aggiungete l'olio e lo yogurt continuando con la farina, vanillina e lievito ed infine le mele. Imburrate ed infarinate una teglia ed infornate per una mezz'ora a 180° gradi. Quando la torta si sarà raffreddata spolverizzare con abbondante zucchero a velo.



IN CUCINA CON IL BLOG

TORTA DI RICOTTA



La torta di ricotta con quell'aroma di arancia è un dolce che racchiude con semplicità preparazione e ingredienti. Impasto consistente e saporito. ma voi mangiate mai l'impasto crudo, quello che avanza nella terrina?? ma non è ottimo? Sin da piccola quando mia madre preparava le torte le dicevo sempre:- Màm.. mi lasci un po di impasto? Allora volete sapere ingredienti e procedimento?

Ingredienti

300 g di farina 00

300 g di zucchero

IN CUCINA CON IL BLOG

3 uova

400 g di ricotta

scorza grattugiata di due arance

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito

Procedimento

Grattugiate le arance amalgamate la scorza allo zucchero, unite la ricotta e lavoratela per un pò sino ad ottenere una crema profumata all'arancia. Aggiungete le uova una alla volta, lavorando ancora la crema con ogni uovo. Continuate con un pizzico di sale, setacciate la farina con il lievito e aggiungetela all'impasto. Imburrate ed infarinate una teglia, versate il composto ed infornate a 180° per 35/40 minuti circa 😊 Buona Buonissima 😊 per la colazione è l'ideale.



IN CUCINA CON IL BLOG

PAN DI SPAGNA SOFFICE CON FARINA DI RISO farcito con crema



Il pan di spagna soffice è un classico per quanto riguarda le torte, un'ottima base per farcire con crema, panna, frutta. Oggi l'ho realizzato con la farina di riso e sono molto soddisfatta del risultato. Ho poi deciso di farcirlo con crema pasticcera e panna amalgamate insieme. Di una semplicità unica la lavorazione

Ingredienti

Per il pan di spagna

250 g di farina di riso

200 g di zucchero

6 uova

1 pizzico di sale

1 bustina di vanillina

IN CUCINA CON IL BLOG

Per la farcia

120 g di zucchero

40 g di farina

1 pizzico di sale

2 tuorli

1/2 litro di latte

1 bustina di vanillina

1 confezione di panna da montare da 200

Procedimento

Imburrate e infarinate una teglia da 22 cm. Accendete il forno a 180°. In una terrina montare per 5 minuti circa le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale. Aggiungere la farina di riso setacciata con la vanillina e mescolare con un cucchiaino, incorporando piano. versare in teglia e cuocere per 45 minuti a 180° sempre regolandovi con il vostro forno.

Nel frattempo preparate la crema mettendo in un pentolino lo zucchero, la farina e il sale e mescolare. Aggiungere i due tuorli e lavorare fino ad ottenere un composto cremoso, se è necessario aggiungere qualche goccia di latte. Ora aggiungere tutto il latte e mescolare mettendo sul fuoco a fiamma moderata, aggiungere la vanillina o la scorza intera di un limone. Sempre mescolando portate ad ebollizione almeno per tre minuti e la crema sarà pronta..Quando la crema sarà fredda incorporateci la panna precedentemente montata. Tagliate il pan di spagna in tre dischi che a piacere potete bagnare con acqua zuccherata o con del succo d'ananas allungato con acqua e farcitelo con la crema . Spolverizzatelo con zucchero a velo.



IN CUCINA CON IL BLOG

TORTA ALLE NOCCIOLE



Una torta diversa dalle solite, con un sapore che sa quasi di gelato alle nocciole, sono veramente soddisfatta di questa dolce così delicato e facile da preparare. Se non l'avete mai preparata ve la consiglio questa torta 😊

INGREDIENTI:

250 g di farina di nocciole

50 g di farina

150 g di zucchero

1 bustina di vanillina

3 uova

IN CUCINA CON IL BLOG

100 g di margarina (o burro se preferite)

1 bustina di lievito

1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

In una terrina montare con le uova con lo zucchero e la vanillina, aggiungere la margarina ammorbidita e continuare a montare, aggiungere la farina di nocciole e amalgamare. Proseguire con la farina setacciata con il lievito e ed omogeneizzare il tutto. Versare in una teglia di 22 cm imburata e infarinata ed infornare a 180° per 30 minuti. Estrarre dal forno , lasciare raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.



IN CUCINA CON IL BLOG

ORANGE CAKE



L'Orange Cake, una torta piccola ma buonissima, è un dolce tipico americano, la sua particolarità è la glassa all'arancia. Un dolce molto profumato che va bene a qualsiasi ora della giornata. Che ne dite di provarla? Ho trovato questa ricetta direttamente dai menù di Benedetta e sin dalla prima volta ha avuto un grande successo

Ingredienti:

200 g di farina

80 g di burro

100 g di zucchero

2 uova

3 arance

1 bustina di lievito

IN CUCINA CON IL BLOG

Per la glassa

1 arancia

30 g di zucchero

Procedimento

Mescolare il burro fuso con lo zucchero e incorporare anche i tuorli, sbattere bene. Montare gli albumi a neve e tenerli da parte. Spremere il succo di due arance e aggiungerlo alla crema di burro. Unire anche la scorza grattugiata di un'arancia non trattata e poi gli albumi montati a neve. Amalgamare delicatamente dal basso verso l'alto ed incorporare poco per volta la farina mescolata al lievito. Versare l'impasto in una tortiera di 20 cm con carta forno. Cuocere per 30 minuti a 180°. Preparare la glassa quando la torta si raffredda. Mettere in un pentolino il succo dell'arancia spremuta, lo zucchero a fuoco medio e lasciare bollire massimo 4 minuti. Rovesciare la glassa sulla torta e spennellare su tutta la superficie.



IN CUCINA CON IL BLOG

TORTA DI CAROTE



Oggi ho deciso di concedermi e di condividere naturalmente con voi questo delizioso dolce di carote, senza rinunciare al gusto 😊

Ingredienti:

4 carote piccole

3 uova

130 g di zucchero

130 g di farina

50 g di fecola di patate

1 cucchiaino di lievito in polvere

100 g di burro

150 g di mandorle in polvere

un pizzichino di sale

IN CUCINA CON IL BLOG

Preparazione:

Sbucciare le carote e grattugiarle finemente. Sistemarle fra due fogli di carta da cucina in modo che perdano l'acqua. Rompere le uova e mettere da parte gli albumi. In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero e lavorarli per qualche minuto con una frusta a mano. Sciogliere il burro a bagnomaria, unirlo alle uova e mescolare.

Amalgamare insieme la farina, la fecola e il lievito. Aggiungere le carote e le mandorle in polvere, mescolando ancora. Con la frusta elettrica montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e uniteli al composto con delicatezza. Imburrare e infarinare uno stampo di 20 cm di diametro e versare il composto. Cuocere nel forno già caldo a 170° per 40/45 minuti. Controllate comunque sempre la cottura infilando al centro del dolce uno stuzzicadenti. Fare raffreddare e servire.



IN CUCINA CON IL BLOG

TORTA OCRI ricetta sarda



Oggi vi propongo una ricetta tradizionale isolana. Fa parte della cucina semplice e genuina. A casa gradiscono molto questa torta. La ricetta l'ho presa da una guida alla gastronomia della Sardegna.

Ingredienti:

250 g di farina 00, 150g di zucchero, 4 uova, 100 g di burro, 1 bustina di lievito, mezzo bicchiere di latte, zucchero a velo, vanillina, burro e farina per la teglia.

Preparazione

Mettiamo il burro ad ammorbidire in un luogo caldo. lavorare in un'ampia terrina lo zucchero e i tuorli delle uova con lo sbattitore elettrico; quando il composto diventa spumoso, unire gradualmente la farina, lasciandola cadere da un setaccio, poi la scorza grattugiata e il succo dell'arancia ed infine la vanillina. Regolare la consistenza dell'impasto con un pò di latte, infine unire il burro che deve essere cremoso e non sciolto nel fuoco. A parte versare il lievito in un pò di latte, farlo

IN CUCINA CON IL BLOG

sciogliere ed incorporalo bene. Completare il composto con gli albumi precedentemente montati a neve con il sale, e mescolare il tutto con un cucchiaino di legno. Versare tutto in una teglia imburrata e infarinata. Infornare a temperatura moderata (180°) per 40 minuti. Controllare la cottura dopo mezz'ora, appena la superficie appare ben dorata con la prova stecchino 😊 Disporre la TORTA OCRI su un piatto da portata e spolverizzare con lo zucchero a velo. Si può gustare anche tiepida. Buon Appetito 😊



TORTA ALLE MANDORLE dell'ultimo momento



Dell'ultimo momento, perchè ho deciso sì, di fare una torta, ma al momento mi sono accorta di non avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari, così ho deciso di fare una prova, naturalmente sempre seguendo un criterio con gli ingredienti. Devo dire di

IN CUCINA CON IL BLOG

essere molto soddisfatta del risultato e se vi piacciono le mandorle... la particolarità sarà proprio questa 😊

Ingredienti:

200 g di farina di mandorle o mandorle a scaglie

5-6 cucchiaini di farina 00

3 uova

2 vasetti (quelli dello yogurt) di zucchero

1 vasetto di olio di arachide

200 ml di panna da montare

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

1 pizzichino di sale

Procedimento:

In una terrina sbattere le uova con lo zucchero, stando attenti a non montare troppo, infatti non usare le fruste, fare tutto a mano, quindi aggiungere l'olio e mescolare il tutto fino a rendere omogeneo. Aggiungere la farina di mandorle o le mandorle a scaglie ben schiacciate e mescolare. Aggiungere la panna liquida e mescolare ancora. Mescolate insieme alla farina, la vanillina, il sale e il lievito e aggiungere all'impasto. Amalgamare bene e versare il tutto in una teglia di 24 cm imburrata e infarinata. Infornate a 180° per 40 minuti circa. Spolverizzate con abbondante zucchero a velo.



IN CUCINA CON IL BLOG

TORTA NUA ricetta che impazza nel web



Magnifica questa torta appena l'ho vista ho deciso subito di prepararla. Complimenti a chi a ideato questo dolce, perchè è veramente un'idea fantastica. Nel web la torta nua impazza già da un pò e fa venire davvero voglia di preparare tutti gli ingredienti ed iniziare con il lavoro. Quasi in tutte le ricette ci sono due versioni, quella del bimby e la versione a mano. Anche io vi riporterò entrambe le versioni. la ricetta che ho preso la trovate nel blog [Semplici Delizie](#) .Sono sicura che la proverete

IN CUCINA CON IL BLOG

Ingredienti

Per la torta

300 g di farina
200 g di zucchero
4 uova grandi
130 g di olio di semi (io ho usato girasole)
100 g di latte
1 bustina di lievito
1 vanillina
1 limone (solo scorza grattugiata)
1 pizzico di sale, zucchero a velo q.b.

Per la crema

1 uovo
500 g di latte
100 g di zucchero
60 g di farina
1 bustina di vanillina o scorza di limone

Preparazione

Se decidete di procedere a mano iniziate a preparare la crema, amalgamate insieme tutti gli ingredienti con le fruste elettriche e versatele in una casseruola e cuocete a fuoco basso mescolando continuamente fino a ottenere una crema abbastanza densa.

Se invece usate il bimby Polverizzare lo zucchero con la scorza di limone, 15 sec., vel.9. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, 8 min., 90°C, vel.4.

Per l'impasto della torta se procedete a mano montate le uova con lo zucchero ed un pizzico di sale. Aggiungete la vanillina ed il limone grattugiato continuando a mescolare aggiungendo a filo l'olio. Aggiungete il latte e montate ancora un paio di minuti. Setacciate la farina con il lievito e aggiungetelo al resto continuando con le fruste elettriche. Versate il composto in uno stampo imburrato ed infarinato quindi versare a cucchiaiate la crema precedentemente preparata in quattro punti diversi della superficie. Infornare a 160°C per 40/50 minuti. Quando la torta si raffredda

IN CUCINA CON IL BLOG

spolverizzate con lo zucchero a velo.

***Se invece preferite il bimby** Polverizzate lo zucchero con la scorza di limone, 15 sec., vel.9. Aggiungete il latte, le uova e l'olio di semi, 20 sec., vel.4. Unite la farina, la vanillina e il lievito, 40 sec., vel.6. Imburrate e infarinate lo stampo e versate il composto, successivamente aggiungete a cucchiariate la crema precedentemente preparata in quattro punti diversi della superficie. Infornare a 160°C per 40/50 minuti. Infornare a 160°C per 40/50 minuti. Quando la torta si raffredda spolverizzate con lo zucchero a velo.*



IN CUCINA CON IL BLOG

TORTA 7 VASETTI VERSIONE SALATA



Sempre yogurt come base, utilizzando però i formaggi per la torta 7 vasetti in versione salata. Saporita e appetitosa servita con qualche fetta di salame rende ancor di più interessante la tavola. Un'idea per la cena per esempio 😊

Ingredienti

- 1 vasetto di yogurt intero*
- 2 vasetti di formaggio grattugiato*
- 3 vasetti di farina 00*
- 1 vasetto di olio di semi*
- 3 uova*

IN CUCINA CON IL BLOG

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito istantaneo per pizza

1 mozzarella

50 g di fette di formaggio filante.

burro e pane grattugiato q.b. per la teglia

Preparazione

In una terrina versare lo yogurt ed il formaggio grattugiato, amalgamate e aggiungete le uova, un pizzico di sale e l'olio. Mescolate bene e versate la farina setacciata con il lievito. Aggiungete al composto la mozzarella e le fette di formaggio tagliati finemente. Amalgamate e versate in uno stampo imburrato. Passate sopra la teglia uno, due cucchiai di pane grattugiato ed eliminate l'eccesso. versate l'impasto e infornate per 30 min. Uti a 180° circa.