

Dolci vol 1 da Colazione



Biscotti Canestrelli
alla vaniglia



Sfogliatelle Ricce
Nella Cucina Di Pro



Crumble
di Mele e marmellata
di Lamprose
di Larnage



Nella Cucina Di Pro



Nella Cucina Di Pro
Crostatina al Cioccolato

Canestrelli alla vaniglia

Share



Finalmente sono riuscita a fare la ricetta perfetta dei miei biscotti preferiti *.*

I canestrelli alla vaniglia che ho fatto,sono uguali uguali a quelli che compro.

Buonissimi e super vanigliati

Sono molto semplici da fare,unica cosa e che in questa "pasta frolla" va messo il tuorlo cotto,quindi va bollito l'uovo e usato solo il tuorlo,per poi setacciarlo molto finemente in un colino,si fa questo procedimento perché sennò rimane il tuorlo granuloso nell'impasto,e poi aiuta molto nella friabilità del biscotto.



Ingredienti:

-200 gr di farina 00

-110 gr di burro

-1 bustina di vanillina

-2 tuorli cotti

-semi di 1/2 bacca di vaniglia

-un pizzico di sale

-80 gr di zucchero

-1/2 cucchiaino scarso di lievito per dolci

-zucchero a velo vanigliato

Procedimento:

Per prima cosa mettere a bollire due uova per almeno 10 minuti da quando bolle.

Una volta sgusciate le uova e preso solo i **tuorli**,setacciateli in un colino a grana fine.

Ora,prendete tutti gli ingredienti **tranne** lo zucchero a velo,e inserite tutto in un mixer e amalgamate tutto "frullando",appena vedete che si appallottola tutto ,togliete l'impasto e continuate velocemente a impastare a mano,fate riposare per una ventina di minuti in frigo.

(Potete anche fare tutto a mano)

Ora stendere l'impasto tra due fogli di carta forno e lasciate lo spessore di 1/2 centimetro,tagliate con la formina da canestrelli oppure con una formina a fiore e un qualcosa da fare il buco in mezzo,tipo io ho usato un tappo di un pennarello di mia figlia ihhi.

Preriscaldare il forno a 180-200 ° ,cuocete i canestrelli alla vaniglia per 10 minuti circa,finché sono lievemente dorati.

Una volta raffreddati cospargete di zucchero a velo vanigliato.


Ed eccoli qua i canestrelli alla vaniglia ! Sono stra profumatissimi *-*



Da Nella Cucina Di Pro, [post Canestrelli alla vaniglia](#)

 Share

Crostatine al cioccolato

 Share



Ecco un classico dolcetto da preparare la domenica mattina ai proprii figli e soprattutto al marito golosone
In poco tempo si può preparare un dolcetto con i fiocchi!
Io questa mattina ho usato la cioccolata spalmabile, ma potete usare anche la marmellata:-)



Ingredienti:

- *250 gr di farina
- *2 tuorli
- *100gr di zucchero a velo
- *125 gr di burro
- *1 pizzico di sale
- *1 pizzico di lievito per dolci
- *1 bustina di vanillina
- *1 vasetto di cioccolata spalmabile

Procedimento:

Mettete tutti gli ingredienti nel mixer ,spegnete quando vedete la frolla che si compatta a pezzi.
Impastate la frolla velocemente a mano e lasciatela riposare x 30 minuti in frigo.
Imburrate e infarinate i stampini, stendete la frolla tra due fogli di carta forno, tirate via il foglio sopra e capovolgete delicatamente il foglio con la frolla sul lo stampo, bucherellate il centro e spalmateci sopra la cioccolata. (non mettetela troppo che senno non si cuoce il fondo, se capita e avete la possibilità di mettere il calore del forno in basso, usate questa modalità per salvare le crostatina)
Stendente dell'altra frolla e ricavate delle striscioline da decorare la crostata.
Mette il tutto a 180° per 30-35 minuti, controllando di tanto in tanto, devono essere dorate.





Da Nella Cucina Di Pro, [post Crostatine al cioccolato](#)

Crumble con mele e marmellata di lamponi

Share



Ecco il mio ultimissimo dolcettino *-*

Crumble di mele e marmellata di lamponi! Buonissimo!! Ed è anche super facile da fare,unica cosa e la cottura ovvero deve essere bello croccante la superficie, quindi i tempi di cottura vanno in base al proprio forno e se avete anche il grill che aiuta molto.

Era da un pò che volevo provare questo dolcetto dopo che ho visto la versione semplice di mele di Gordon Ramsay,continuavo a pensare come potevo personalizzare il crumble di mele

Ed ecco qua la versione con mele e marmellata di lamponi...



Ingredienti:

Per il crumble

-150 gr di farina

-100 gr di zucchero

-80 gr di burro freddo

Per il ripieno

-2 mele (io ho usato le Fuji)

-4 cucchiaini di zucchero di canna

-1 cucchiaino di cannella in polvere

-1 noce di burro

-marmellata di lamponi q.b.

Procedimento:

Per prima cosa lavate e tagliate a cubettini piccoli le mele,poi in una padella fate sciogliere il burro,unite lo zucchero,la cannella e le mele ,fate caramellare. (più o meno 10 minuti o meno)

In una ciotola unite lo zucchero e la farina e il burro freddo a pezzettini,amalgamate velocemente per formare delle grosse briciole,un modo più veloce e compattate il tutto e sbriciolarlo.

Ora,in uno stampo,(io ho usato quello da plumcake per dare la forma a barretta)rivestito di carta da forno bagnata e strizzata,usate metà del crumble e compattatelo per creare una base di frolla,spalmate la marmellata cercando di lasciare pulito mezzo centimetro di bordo,aggiungete i pezzetti di mele caramellate sopra alla marmellata di lamponi e ,per ultimo,cospargete il rimanente crumble sopra alle mele.

Infornate a 200 ° per 15-20 minuti e se non si è dorato la superficie ,passate sotto al grill per circa 5 minuti.

Volendo potete anche usare gli stampi per i soufflé.



Crumble

di Mele e marmellata

di Lamponi

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



Da Nella Cucina Di Pro, [post](http://blog.giallozafferano.it/nellacucinadipro/) Crumble con mele e marmellata di lamponi

 Share

Plumcake bicolore con cacao e fragole

Plumcake bicolore con cacao e fragole



Un buon dolcetto per la colazione, arricchito con delle fragole fresche e cacao... che volete di più. Questo è il mio ultimo esperimento, il plumcake bicolore con cacao e fragole! volevo usare l'ultimo vasetto di yogurt naturale e le fragole, e siccome non manca mai un dolcetto fresco in casa, ho deciso di provare a fare questo plumcake.



Poi si sa il cioccolato ormai va bene su tutto



Ingredienti:

- 250 gr di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 2 uova
- 160 gr di zucchero
- 100 ml di olio semi
- 125 ml di yogurt naturale
- una bustina di vanillina
- 3 cucchiaini di cacao amaro
- 80/100 gr di fragole

Procedimento:

Per prima cosa unite lo zucchero con le uova e con le fruste elettriche, montate fino a creare una crema chiara, unite la vanillina e il lievito e lo yogurt, continuate ad amalgamare, unite infine la farina e l'olio di semi. Dopo aver incorporato tutti gli ingredienti, dividere l'impasto a metà, in uno aggiungete il 3 cucchiaini di cacao e nell'altro le fragole tagliate a pezzetti.

A questo punto, in un stampino da plumcake imburrrato e infarinato, mettete per il lungo metà impasto bianco e metà scuro, con quello avanzato alternate i colori, quindi sul l'impasto bianco mettete sopra quello scuro, e viceversa sullo scuro quello bianco.

Infornate a 180° per 35-45 minuti.

Ed ecco qui il risultato del plumcake bicolore con cacao e fragole!



Da Nella Cucina Di Pro, [post Plumcake bicolore con cacao e fragole](http://blog.giallozafferano.it/nellacucinadipro/)

Sfogliatelle ricce



Tempo fa girando su internet,ho trovato una bellissima foto delle sfogliatelle ricce campane. Quindi subito incuriosita dalla forma,ho fatto una ricerca di come si crea quella strana sfogliatura. Ce da dire che il procedimento è abbastanza lungo,ma non complicato. Questa e la prima volta che le faccio,quindi se non sono perfette perdonatemi



Per la ricetta ho preso appunti un po di qua e di là, quindi sono andata un po ad occhio. Unica cosa,che nella ricetta ideale ci vuole il miele,io non l'avevo ed ho cambiato con il malto d'orzo.

Ingredienti:

***350 gr di farina00**
***145 gr di acqua**
***13 gr di malto d'orzo**
***3 gr di sale**
***250 gr di strutto vegetale**

Per il ripieno:

***crema pasticcera**

Procedimento:

Unite gli ingredienti (**tranne lo strutto**) fino ad avere un impasto abbastanza sodo e omogeneo, non aggiungete nulla se non si compatta, continuate solamente ad impastare energicamente.

Ungere l'impasto con un po di strutto e lasciate in frigo per 1 ora.

Passata l'ora, arriva la parte più lunga da fare.

Stendete l'impasto con il mattarello, fino ad ottenere uno spessore più basso del primo livello largo della sfogliatrice.

A questo punto usate ad ogni passata della sfogliatrice, tutti i livelli, fino al livello più sottile. (ogni tanto ungere la sfoglia con lo strutto)

Ora se tutto è andato a buon fine, avrete una sfoglia lunga parecchi metri.

Prendete l'inizio della sfoglia e ungetela per bene con lo strutto, arrotolatela su se stessa, cercando di allargare nei lati senza romperla, continuate ad ungere e arrotolare fino a finire la sfoglia.

Lasciate riposare per 20-24 ore in frigorifero.



Passate le ore, tagliate tutti e due l'estremità del rotolo e mettetelo da parte (potete comunque usarle)

Ora continuate a tagliare il rotolo, tagliandolo a fette di 1 cm di larghezza.

Qui viene il bello perché è difficile da spiegare, però è abbastanza semplice da fare

Prendete una fetta, e noterete che all'interno si sono creati dei cerchi, ecco quella è la sfogliatura, quindi tra le dita cercate di sfogliarla e allargarla creando un cono, riempite con un sac-a-poche piena di pasticcera, e chiudete leggermente l'apertura.



Cucinate le sfogliatelle a 220 ° per 5 minuti, tiratele fuori e lasciatele riposare per un paio di minuti, rimettetele per altri 20-25 minuti a 190° senza aprire il forno.

Dovranno essere belle dorate.

Ed ecco il risultato.



□ [Nella Cucina Di Pro](#), □ [et Sfogliatelle ricce](#)

 Share

Cinnamon Muffins con Nutella

Share



Ecco un altro dolcetto davvero delizioso!

L'abbinamento nutella e cannella non l'avevo mai provata, infatti l'ho scoperta girando per le delizie americane che si trovano su internet.

Fin'ora è stato il muffin che mi è piaciuto di più in assoluto *.*

Infatti vi invito a provare questa ricetta ,perché non ve ne pentirete per niente,e poi sono pochi ingredienti.

Ingredienti per 8-10 muffin:

***75 g di burro**

***100 g di zucchero**

***1 uovo grande**

***120 ml di latte**

***1/2 fialetta di vaniglia**

***190 g di farina 00**

***1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci**

***1 pizzico di sale**

***1 cucchiaino di cannella in polvere**

***nutella**

Per la decorazione

***50 g di zucchero semolato**

***2 cucchiaini di cannella**

***45g burro non salato**

Preparazione:

In una ciotola capiente unite il burro ammorbidito e lo zucchero,usate la frusta elettrica per montare a crema,unite il latte e l'uovo e mischiate ancora con le fruste.

Unite la farina ,il lievito,la vaniglia e la cannella e amalgamate bene,infine aggiungete un pizzico di sale.

Appena l'impasto è pronto,mettete un cucchiaio di preparato in ogni pirottino da muffin,al centro aggiungete un cucchiaino di nutella e ricoprire con il preparato,state attenti a non uscire dai bordi.



A forno preriscaldato a 200° infornate per 5 minuti per poi abbassare a 180° per 15 minuti circa. (fate la prova stecchino ,se rimane asciutto sono pronti)

In una ciotola, sciogliete il burro nel microonde ,e in un'altra unite lo zucchero e la cannella.



Una volta raffreddati i muffin, passateli prima nel burro e poi nello zucchero e cannella. (Solamente la superficie)



Da [Nella Cucina Di Pro](#), post [Cinnamon Muffins con Nutella](#)

Se vi piacciono le mie ricette, seguitemi su facebook [Nella Cucina Di Pro](#) per rimanere sempre aggiornati! Vi

Questo PDF nasce per riunire alcune ricette che ho fatto in questi ultimi mesi.

Vi ringrazio per averlo scaricato, chiedo gentilmente di lasciare un commento se scaricate il file, un modo semplice per capire se vi è piaciuta la raccolta.

Vi ringrazio e vi auguro buon divertimento nel creare le ricette

Saluti da " Segui le ricette...Nella Cucina di Pro"

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

<https://www.facebook.com/nellacucinadipro>