

Tutta la magia

Del

Finger Food



Finger food...

*che
passione..*

Cuore in pasta

Cuochine per passione

Polpette..

Cupcake..

Arancini..

Biscotti..

Patatine..

Pop cake..

Pizzette..

Polpette di tonno

*Come prima ricetta da proporvi
abbiamo scelto quella delle polpette di tonno.
Un finger food salato e velocissimo che piace a tutti,
grandi e piccini..*



*Le polpette di tonno si possono servire come
antipasto o come secondo magari
accompagnato da patatine fritte.*

Per prepararle vi serviranno pochissimi ingredienti:

4 scatolette di tonno

2 uova

pane grattugiato

formaggio grattugiato

Olio per friggere

In una ciotola capiente versate il tonno, le uova, il pane e il formaggio e impastate fino ad ottenere un composto sodo.

Create delle palline e fatele rotolare sul pane grattugiato. Una volta pronte potete friggerle in olio bollente oppure farle al forno per essere un po' più leggere. Si possono mangiare calde ma anche fredde sono di una bontà unica.. 😊

Patatine croccanti con Ketchup

*Come seconda ricetta da proporvi abbiamo
scelto le patatine croccanti con ketchup.*

*Ottime da preparare
per la merenda dei vostri bimbi..*



Per preparare queste fantastiche patatine

vi servono pochi ingredienti:

patate

acqua

sale

Per preparare il ketchup:

1/2 tubetto di conserva di pomodoro

pochissimo aceto bianco (la quantità dipende da quanto volete che sia forte)

2 bustine di dolcificante (o un cucchiaino raso di zucchero)

Allora, per prima cosa dovete lavare bene le patate e tagliarle a mano o con l'affettatrice.. devono essere sottilissime e (la cosa meravigliosa) non dovete sbucciarle.. 😊 Una volta tagliate dovete metterle dentro una ciotola grande piena d'acqua e dovete cambiarla almeno 3 volte (dev'essere trasparente alla fine).. quindi dovete asciugarle bene con un panno e poi friggerle in olio bollente finché diventano dorate.. Poi le scolate e aggiungete il sale..

Intanto preparate il ketchup.. ho imparato a farlo durante la dieta dukan. non potendo mangiare quello classico mi sono arrangiata con questo.. non è identico a quello comprato ma a me sinceramente piace tantissimo.. ed è sano.. senza conservanti.. oltretutto è semplicissimo da fare... dovete solo mettere la conserva in un pentolino, aggiungere il dolcificante e l'aceto e mischiare.. quindi dovete metterlo sul fuoco per 2 minuti circa, giusto il tempo di farlo addensare.. finito.. dovete solo lasciarlo raffreddare un pochino a temperatura ambiente e poi in frigo.. io personalmente non lo faccio nemmeno cuocere.. metto tutto a crudo ed è buono lo stesso.. 😊

Crocchette di patate

*Come terza ricetta vi proponiamo un piatto che
facciamo sempre in famiglia:*

le crocchette di patate.



Per realizzarle le crocchette di patate vi occorre:

1 chilo di patate

sale

pepe

aglio

pane grattugiato

parmigiano grattugiato

2 uova

Prezzemolo

Menta fresca

olio per friggere

Lessate le patate con la buccia in abbondante acqua salata. Per la cottura regolatevi con una forchetta (di solito quando inizia a spaccarsi la buccia sono cotte). Lasciatele intiepidire, spellatele e passatele con lo schiacciapatate. In una ciotola unite le patate, il sale, un po' di aglio, un trito di menta e prezzemolo regolandovi con i vostri gusti, 4 cucchiaini di formaggio, le due uova sbattute e un po' di pangrattato e iniziate a impastare il composto: deve uscire un impasto sodo da potere lavorare con le mani. Dategli la forma di crocchetta, accendete l'olio e, appena è caldo, friggete le crocchette pochi pezzi alla volta in modo che l'olio resti sempre caldo. Scolatele su abbondante carta assorbente e servitele salate ancora calde.

Patate duchessa

La quarta ricetta che vi proponiamo è molto particolare. Non molto veloce da fare ma è una di quelle che vale sicuramente la pena fare..



Le patate duchessa sono un ottimo contorno saporito per accompagnare magari un bel piatto di carne con tanto sughetto.. 😊

Per prepararle ho usato:

500 gr di patate

50 gr di burro

50 gr di formaggio grattugiato

2 tuorli

sale

pepe

Ho messo a bollire le patate direttamente con la buccia in acqua fredda e salata.. poi le ho lasciate intiepidire, le ho sbucciate e macinate con un passaverdure o uno schiacciapatate. Ho aggiunto il burro a tocchetti e ho mescolato bene.. quindi ho messo il formaggio, ho aggiustato di sale e pepe e ho amalgamato il tutto.. ho aggiunto i tuorli ho mischiato e ho trasferito il tutto in una tasca da pasticciere.. ho foderato la teglia con la carta forno e ho fatto i ciuffetti di patate.. le ho cotte a 180° per circa 15 minuti.. sono patatine buonissime.. provare per credere.. 😊

Grissini casalinghi

*Come quinta ricetta abbiamo scelto
i grissini casalinghi.*

*Ottimi da mangiare così senza nulla
o accompagnati*

da un ottimo prosciutto crudo o speck.



Per la ricetta ho usato:

500 gr di farina 00

50 gr di olio d'oliva

15 gr di lievito di birra

280 gr di acqua tiepida

8 gr di sale

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaio di semola di grano duro

olio per spennellare

Ho messo in una ciotola grande per impastare la farina setacciata.. ho diviso l'acqua in due parti quindi ho sciolto il lievito e lo zucchero in una e il sale nell'altra. Ho iniziato ad impastare la farina con acqua e lievito e poi ho aggiunto a filo l'acqua precedentemente salata mischiata all'olio.. una volta formato il panetto (la pasta dev'essere elastica) l'ho messo a lievitare in una teglia coperta con la carta forno e spolverizzata con della semola di grano duro.. quindi l'ho spennellato con l'olio e spolverizzato con la semola.. poi l'ho messo a lievitare in forno per 1 ora circa.. una volta cresciuto l'ho tagliato a fettine, ho creato i grissini allungando la pasta. Quindi li ho cotti a 200° per circa 20 minuti (devono essere colorati).. più sottili sono più croccanti rimangono.. Come dicevo prima sono ottimi con gli affettati in genere ma con lo speck sono davvero la fine del mondo .. 😊

Ravioli fantasia

La sesta ricetta che vi proponiamo è un antipasto perfetto e squisito che, volendo, può trasformarsi anche in una dolce merenda per tutti..



Per preparare questi fantastici ravioli servono:

175 gr di burro

250 gr di ricotta

300 gr di farina

1 uovo (per spennellare)

Dovete impastare la farina, il burro e la ricotta e una volta pronto il panetto lo mettete in frigo a riposare per 30 minuti avvolto nella carta trasparente.. quindi dovete fare una sfoglia e tagliarla a rettangoli, mettere il ripieno dentro (io ho messo pancetta e emmenthal a cubetti), chiuderli dopo aver spennellato i bordi con l'uovo (se volete potete spennellarli anche all'esterno) e poi cuocere a 180° per circa mezzora..

giallozafferano insegna.. 😊

Vi consiglio, una volta a tavola, di mettere un po' di sale sopra i ravioli perché la pasta è senza.. 😊

Sofficini

Come settima ricetta vi proponiamo un'alternativa ai sofficini pieni di conservanti e chissà che altro che troviamo in commercio.



Per prepararli vi servono:

*1 tazza di farina
1 cucchiaino di sale
1 tazza di latte
1 cucchiaio di burro*

Ho messo in una pentola il latte, il burro e il sale e ho portato a ebollizione. Poi una volta tolto dal fuoco ho aggiunto la farina setacciata e ho mescolato con forza (il composto sarà un po' duro). Ho lasciato raffreddare un po' e poi, sulla spianatoia, ho lavorato l'impasto fino a renderlo liscio. L'ho lasciato riposare avvolta nella pellicola trasparente fino al completo raffreddamento. Ho steso la pasta e ne ho ricavato dei dischetti. Ho messo al loro interno prosciutto e mozzarella (ma potete mettere qualsiasi cosa), ho chiuso i dischi, li ho impanati e fritti..

Arancini di riso

*Come ottava ricetta proponiamo un piatto di
“riciclo”.. se avete del risotto avanzato questo è
il piatto che fa al caso vostro..*



Ecco cosa serve per prepararli:

Risotto condito (funghi, zafferano Ecc. ecc..)

Uova

Pangrattato

Sale

Parmigiano grattugiato

Scamorza affumicata o mozzarella

Olio per friggere

In una ciotola mettete il riso che vi è avanzato (o comunque potete anche cucinarlo di nuovo); unite sale, uno o due uova intere sbattute, il parmigiano e il pangrattato fino a ottenere un composto abbastanza sodo. Preparate poi altre due ciotole.. in una sbattete le uova e nell'altra mettete solo il pangrattato. Formate delle palline e al centro inserite un pezzo di scamorza o anche del prosciutto (potete mettere quello che volete all'interno). Passate gli arancini prima nel uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggeteli in abbondante olio e una volta cotti lasciateli sgocciolare sulla carta assorbente.

Polpettine di riso e patate

Come nona ricetta vi proponiamo un'altra varietà di polpette. Di solito, quando le realizziamo a casa, finiscono in un attimo..



Queste polpette sono molto adatte per un aperitivo, un rinfresco o semplicemente per il pranzo di tutti i giorni.

Per realizzarle ho usato:

200 gr di riso per risotti (già lessato)

4 patate lesse

1 uovo

150 gr di formaggio grattugiato

prezzemolo tritato

sale

olio per friggere

pane grattugiato

Per prima cosa lessate il riso in abbondante acqua salata, scolatelo e lasciatelo raffreddare (Potete utilizzare anche del riso che vi avanza). Lessate in abbondante acqua salata le patate con la buccia e, una volta cotte, scolatele, spellatele e passatele con lo schiacciapatate. In una coppa unite il riso lessato, le patate, un uovo, il prezzemolo tritato, il formaggio e il pizzico di sale, formando un composto malleabile. Formate delle palline con il composto ottenuto che ripasserete nel pane grattugiato. Friggete le polpettine in abbondante olio e servitele calde.

Polpettine di pane

Come decima e ultima ricetta finger food salato abbiamo deciso di condividere con voi le polpettine di pane così da darvi un suggerimento per non buttare il pane rafferma..



Queste polpettine sono un'ottima idea per recuperare il pane che vi resta del giorno prima , ma vi assicuro che sono davvero buone e non hanno nulla da invidiare quelle di carne.

Per realizzarle ho usato:

Pane raffermo

pane grattugiato

latte

Uova

sale

aglio

prezzemolo

olio di semi

formaggio grattugiato (non ci sono dosi giuste perché dipende da quanto pane avete)

Per prima cosa ammorbidite il pane nel latte, strizzatelo e mettetelo in una coppa unito al formaggio, sale, prezzemolo tritato, un uovo per legare tutto l'impasto e pane grattugiato, quello che basta per formare un composto sodo da potere impastare.

Formate delle palline che tufferete nell'olio caldo facendole dorare, scolatele sulla carta assorbente e gustatele calde. Le polpettine di pane sono un ottimo antipasto o anche adatte per un aperitivo.

*Queste sono le 10 ricette finger food salate
che abbiamo scelto di condividere con voi..*

Ora passiamo al finger food dolce..

Popcake alla marmellata

La prima ricetta finger food dolce che vogliamo condividere con voi è quella dei popcake alla marmellata.



I popcake sono dei dolcini semplicissimi da preparare che i bambini amano tanto.

Io li preparo sempre per i compleanni o feste in genere.

Per prepararli servono:

Merendine o torta

Marmellata

Cioccolato per la copertura

Decorazioni varie

Bastoncini per popcake o spiedini di legno

In una terrina tagliate a pezzi le merendine o la torta e mischiatele alla marmellata. Dovrà risultare un composto abbastanza compatto e lavorabile. Sciogliete il cioccolato, create delle palline, bagnate la punta dei bastoncini col cioccolato sciolto e infilate le palline. Quindi mettele in congelatore per 15 minuti (non devono congelarsi ma solo indurirsi per non staccarsi dal bastoncino). Toglietele dal congelatore, ricopritele col cioccolato fuso e decoratele a piacere. Lasciatele asciugare e servitele come merenda per i vostri bimbi.. ^_^ Come vi ho detto sono facilissimi da fare e i bambini (e anche gli adulti) ne andranno decisamente matti.. 😊

Biscotti alla nutella

*La seconda ricetta che vi proponiamo è quella
dei biscotti alla nutella.*



I biscotti alla nutella

*sono ottimi da mangiare
accompagnati da un buon Thè.*

Per realizzarli ho usato:

150 gr. di nutella

160 gr. di farina

1 uovo intero

zucchero semolato q.b.

zucchero a velo q.b.

mezza bustina di lievito per dolci

Prendete una ciotola e mettete la nutella morbida, unite la farina setacciata, 1 uovo intero e la mezza bustina di lievito per dolci, amalgamate il tutto fino a rendere un composto simile ad una frolla.

Formate delle palline che passerete nello zucchero semolato e poi in quello a velo; disponete i biscotti su una placca da forno foderata di carta forno.

Infornate i Biscotti alla nutella a forno preriscaldato a 180° per 8 minuti, sfornateli e lasciateli raffreddare. Una volta freddi i biscotti si conservano in una scatola chiusa per diversi giorni.

Mini cupcake cioccolatosi

*Come terza ricetta finger food dolce da proporvi
abbiamo scelto i mini cupcake cioccolatosi.*



*Molto semplici e veloci da preparare i mini
cupcake cioccolatosi sono dei dolcetti carinissimi
ed eleganti da servire con il caffè.*

Per prepararli vi servirà:

75 gr di farina 00

40 gr di burro

70 gr di zucchero

1 uovo

50 gr di cioccolato fondente

20 gr di latte

1 cucchiaino di lievito

Per la ganache:

15 gr di burro

65 gr di panna

100 gr di cioccolato bianco

Per prima cosa lavorate il burro con lo zucchero. Aggiungete l'uovo e amalgamate bene, quindi aggiungete la farina setacciata con il lievito e mescolate fino ad ottenere una crema liscia e fluida. Aggiungete ora il latte al composto e poi il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria (o al microonde). Meschiate bene tutti gli ingredienti e riempite i pirottini piccoli a metà. Infornate per 10 minuti (ma dipende dal forno) a 180° (forno già caldo). Lasciateli raffreddare e poi decorateli con quello che più vi piace. Io ho usato la ganache al cioccolato bianco e scaglie di cioccolato.

Per preparare la ganache mettete sul fuoco il burro e la panna. Quando inizia a bollire togliete il pentolino dal fuoco e scioglieteci dentro il cioccolato bianco. Lasciate raffreddare e poi montate il tutto a bagnomaria su acqua e ghiaccio. Quando diventa una crema densa la ganache è pronta per essere utilizzata.. 😊

Biscotti al limone

*La quarta ricetta che vi proponiamo è quella
dei biscotti al limone.*



Per realizzare questi fantastici biscotti abbiamo usato:

100 gr. di burro morbidissimo,

110 gr. di zucchero,

1 uovo intero,

la buccia grattugiata di un limone grande o due piccoli,

il succo del mezzo limone o intero se usate un limone piccolo,

250 gr di farina 00 antigrumi “Molino chiavazza”

mezza bustina di lievito per dolci,

zucchero a velo q.b.,

zucchero semolato q.b.

Per prima cosa sciogliete il burro e mettetelo in una coppa insieme allo zucchero, l'uovo intero, la buccia del limone grattugiata e il succo impastando il tutto.

Aggiungete la farina e il lievito, deve risultare un composto molto morbido poco lavorabile a mano.

Lasciate riposare il composto in frigo per un ora.

Accendete il forno a 180° e portatelo alla temperatura, nel frattempo con l'impasto prepariamo delle palline che ripasseremo prima dello zucchero semolato e poi in quello a velo.

Sistemiamo le palline su una placca da forno foderata di carta forno , distanziandoli un po' , schiacciandoli leggermente.

Inforbiamo i Biscotti al limone per 8/ 9 minuti fino a quando vedrete delle crepette in superficie: attenzione sembrano poco cotti ma fidatevi che una volta freddi prendono la giusta consistenza!

Una volta freddi potete sistemarli in una scatola a chiusura ermetica e si conservano morbidi per diversi giorni.

Muffin cioccolatosi con pere e baileys.

*Come quinta ricetta vi proponiamo
i Muffin cioccolatosi con pere e baileys.*



*Ecco a voi una ricetta sfiziosa per tutti..
anche per chi
non ama particolarmente gli alcolici..*

Per 13 muffin ho usato:

100 gr di cioccolato fondente

100 gr di farina

85 grammi di burro

50 gr di zucchero

1 uovo

1/2 bicchiere di latte

1/2 Vino rosso

1 pera e mezzo

1/2 tazzina di baileys

un quarto di una bustina di lievito

Per prima cosa ho sciolto a bagnomaria il cioccolato con 50 gr di burro, ho diviso l'uovo e ho messo le pere tagliate a pezzetti a macerare nel vino rosso.. ho lavorato il tuorlo con lo zucchero.. quindi ho aggiunto il resto del burro e la farina mischiata al lievito versandola poco a poco sempre mescolando.. ho aggiunto il latte e l'ho incorporato al composto.. ho montato l'albume a neve e l'ho versato all'impasto facendo attenzione a non smontarlo. Ho aggiunto il cioccolato sciolto, il baileys e le pere, ho mischiato il tutto, ho riempito gli stampini da muffin e ho cotto a 180° per 15 minuti in forno già caldo..

Li ho fatti raffreddare e li ho decorati con una ganache al cioccolato bianco e baileys.. per prepararla ho usato:

400 gr di cioccolato bianco

250 gr di panna da montare

60 gr di burro

1 tazzina di baileys circa.. (dipende da quanto volete che si senta il sapore)

Ho messo sul fuoco il burro e la panna.. prima che iniziasse a bollire ho spento il gas e ho aggiunto il cioccolato a pezzi.. l'ho fatto sciogliere e l'ho fatto raffreddare bene.. quindi ho aggiunto il baileys.. poi ho montato il tutto a bagnomaria con acqua e ghiaccio fino a renderla una crema piuttosto dura..

Ho decorato i cupcake e ho aggiunto sopra delle gocce di cioccolato e decorazioni di zucchero.. 😊

Biscotti all'arancia

*La sesta ricetta che vi proponiamo
è quella dei biscotti all'arancia.*



*Dopo quelli al limone vi proponiamo
i biscotti all'arancia.*

*Ottimi da mangiare
per colazione o per merenda.*

Per realizzarli vi serve:

*100 gr. di burro morbidissimo,
110 gr. di zucchero,
1 uovo intero,
la buccia grattugiata di un'arancia,
il succo di un' arancia,
250 gr di farina 00 antigrumi "Molino chiavazza"
mezza bustina di lievito per dolci,
zucchero a velo q.b.,
zucchero semolato q.b.*

Sciogliete il burro e mettetelo in una coppa insieme allo zucchero, l'uovo intero, la buccia dell'arancia grattugiata, il succo e impastate il tutto. Aggiungete la farina e il lievito, deve risultare un composto molto morbido poco lavorabile a mano. Lasciate riposare il composto in frigo per un ora. Accendete il forno a 180° e portatelo alla temperatura, nel frattempo con l'impasto prepariamo delle palline che ripasseremo prima dello zucchero semolato e poi in quello a velo. Sistemiamo le palline su una placca da forno foderata di carta forno, distanziandoli un po' e schiacciandoli leggermente. Inforniamo i Biscotti all'arancia per 8/9 minuti fino a quando vedrete delle crepette in superficie: attenzione sembrano poco cotti ma fidatevi che una volta freddi prendono la giusta consistenza! Una volta freddi potete sistemarli in una scatola a chiusura ermetica e si conservano morbidi per diversi giorni.

Popcake alla nutella

La settima ricetta che abbiamo deciso di condividere con voi è quella dei Popcake alla nutella.



*Come quelli alla marmellata,
i popcake alla nutella sono un'ottima merenda
per i bimbi che tanto amano il cioccolato.*

Per prepararli vi serve:

*3 merendine kinder al latte
circa 3 cucchiari di nutella
cioccolato bianco o fondente
coloranti alimentari
decorazioni varie
bastoncini per cake pops (o spiedini di legno)*

Ho tagliato le merendine a pezzi e le ho impastate con la nutella.. ho formato delle palline e le ho messe in freezer per 15 minuti.. intanto ho sciolto il cioccolato bianco a bagnomaria (o al microonde per 1 minuto) e ho aggiunto il colorante (potete anche lasciarlo bianco).. quindi ho tolto le palline dal freezer, le ho infilzate con gli spiedini e le ho bagnate col cioccolato.. infine ho messo le decorazioni e ho fatto asciugare tutto.. è un lavoro che dovete fare velocemente prima che si asciughi il cioccolato se no le decorazioni non si attaccano più.. sono un'ottima merenda per bimbi e adulti.. provateli e poi fateci sapere come sono.. 😊

Dolcini al caffè

L'ottava ricetta finger food dolce che vi proponiamo è quella dei dolcini al caffè.



I dolcini al caffè sono dei biscotti perfetti per la colazione da inzuppare nel latte o da mangiare anche così senza niente.. sono veloci e semplici da fare ma soprattutto sono buonissimi.

Per prepararli ho usato:

100 gr di burro

110 gr di zucchero

1 uovo

2 cucchiaini di cacao amaro

1 tazzina scarsa di caffè amaro

250 gr di farina 00 molino chiavazza senza grumi

1/2 bustina di lievito per dolci

zucchero semolato q.b.

zucchero a velo q.b.

Per prima cosa ho lavorato il burro con lo zucchero. Quindi ho aggiunto l'uovo e ho mescolato bene. Ho sciolto il cacao amaro nel caffè e l'ho versato nel composto. Ho aggiunto la farina e il lievito setacciati, ho impastato fino ad ottenere un panetto abbastanza molle (dev'essere comunque lavorabile) e ho messo in frigo a riposare per 1 ora. Quindi ho fatto le palline, le ho fatte rotolare nello zucchero semolato e poi in quello a velo, le ho sistemate nella teglia rivestita di carta forno schiacciandole leggermente e le ho infornate per 9 min. a 180°. Questi biscotti sono perfetti anche per far merenda o, volendo, anche da mangiare la sera sul divano davanti alla tv.. 😊 I biscotti al caffè si conservano bene per giorni chiusi in una scatola di latta.. 😊

Chesemuffin al nesquik.

*La nona ricetta che vi proponiamo è quella dei
Chesemuffin al nesquik.*



*Questi ottimi muffin non sono velocissimi da
preparare però credetemi che ne vale la pena.. ;)*

Per prepararli ho usato:

3 uova

300 gr di zucchero

300 gr di farina

150 gr di ricotta

150 gr di philadelphia

1 bustina di lievito

1 bicchiere di baileys

Per la ganache:

375 gr di panna da montare

600 gr di cioccolato bianco

90 gr di burro

1 cucchiaino di nesquik

Ho montato le uova con lo zucchero per almeno 10 minuti. Quindi ho incorporato la farina setacciata con il lievito. Ho mischiato ricotta e philadelphia (schiacciandole bene per evitare che rimangano pezzi grossi) e le ho aggiunte al composto. Ho versato il baileys, mischiato bene e riempito i pirottini.. quindi ho infornato a 180° per 10 minuti circa (dipende dal vostro forno sempre). Intanto che cuociono potete preparare la ganache.. Mettete sul fuoco la panna e il burro. Quando iniziano a bollire spegnete e scioglieteci dentro il nesquik e il cioccolato a pezzi. Lasciate raffreddare e montate a bagnomaria su acqua e ghiaccio per 10 minuti.. Infine decorate i vostri muffin.

Sono davvero ottimi.. 😊

Muffin ai semi di canapa

Come decima e ultima ricetta vi proponiamo i muffin ai semi di canapa.



Questi muffin sono dei dolcini particolari. Il seme di canapa ha un contenuto di proteine nobili pari a 34 gr su 100 gr con tutti gli aminoacidi essenziali e il 40 % circa di grassi polinsaturi Omega 3 6 9. Decorticato risulta essere una ricca fonte di proteine vegetali e acidi grassi essenziali, oltre che di vitamina E e altri componenti.

Per realizzare circa 30 muffin ho utilizzato

2 uova

250 gr. di zucchero

120 gr. di burro

500 ml. di latte

500 gr. di farina

un pizzico di sale

una bustina di lievito per dolci

200 gr. di scaglie di cioccolato

60 gr di semi decorticati di canapa

In una ciotola montate con il frullatore , le uova con lo zucchero, unite poi il burro sciolto, il latte e il pizzico di sale, infine la farina mischiata al lievito e a due cucchiari di semini

(lasciandone da parte un po' per la decorazione)e alle scaglie di cioccolata, amalgamate il tutto fino a rendere un composto omogeneo. Versare l'impasto per tre quarti nello stampino. Accendete il forno a 180° e appena arriva alla temperatura infornate i muffin e lasciateli cuocere per circa 20 minuti, regolatevi con uno stecchino per vedere quando sono cotti. Una volta sfornati lasciateli raffreddare e poi decorateli con la marmellata ,semini e decorazioni varie.

I muffin si conservano in un contenitore chiuso

per un paio di giorni.

Questo è il nostro primo pdf in assoluto. Abbiamo aperto il nostro blog l'1 maggio 2013 e pian piano lo stiamo portando avanti con molta pazienza e moltissima passione. Cucinare ormai fa parte del nostro essere.. la nostra speranza è che questo nostro "ricettario" vi piaccia talmente tanto da farvelo condividere in bacheca. Voi cercate di far crescere il nostro blog e la pagina facebook.. noi vi aiuteremo a farlo realizzando cose sempre più buone che speriamo apprezzerete sempre di più..

Grazie a tutti

Mary e Tiz

Indice

Finger food salato

- ✓ *Polpette di tonno*
- ✓ *Patatine croccanti con ketchup*
- ✓ *Crocchette di patate*
- ✓ *Patate duchessa*
- ✓ *Grissini casalinghi*
- ✓ *Ravioli fantasia*
- ✓ *Sofficini*
- ✓ *Arancini di riso*
- ✓ *Polpettine di riso e patate*
- ✓ *Polpettine di pane*

Finger food dolce

- ✓ *Popcake alla marmellata*
- ✓ *Biscotti alla nutella*
- ✓ *Mini cupcake cioccolatosi*
- ✓ *Biscotti al limone*
- ✓ *Muffin cioccolatosi con pere e baileys*
- ✓ *Biscotti all'arancia*
- ✓ *Popcake alla nutella*
- ✓ *Dolcini al caffè*
- ✓ *Cheesmuffin al nesquik*
- ✓ *Muffin ai semi di canapa*