



*“Amor, ch’a nullo amato amar perdona,
mi prese del costui piacer sì forte,
che, come vedi, ancor non m’abbandona.”*

cit. Divina Commedia

– Pane e Cioccolato –

Torta Tripudio di Cioccolato

Ingredienti

- 300g di farina
- 80g di cacao amaro
- 140g di zucchero
- 160g di burro
- 4 uova
- 80g di yogurt
- una bustina di lievito
- 500g di Frosting al cioccolato
- panna montata
- gocce di cioccolato
- cacao amaro



Preparazione:

Gli ingredienti devono essere tutti a temperatura ambiente.

Montare lo zucchero ed il burro per 5 minuti, finché il composto non risulterà spumoso.

Aggiungere le uova una alla volta alternandole con le polveri setacciate e cioè con la farina, il

cacao ed il lievito uniti assieme.

Aggiungere lo yogurt e farlo amalgamare all'impasto.

Porre in una tortiera imburrata ed infornare a 180° per 35 minuti circa.

Sfornare la torta e lasciarla raffreddare prima 10 minuti nello stampo e poi su di una gratella.

Dividere in tre dischi la torta e farcirla con il frosting e gocce di cioccolato.

Guarnire sopra con panna e frosting e decorare a piacere con codette o con cuoricini di zucchero. Spolverate con cacao in polvere per finire.

CUORE di NOCCIOLA

Ingredienti

- 250g di farina
- 80g di cacao
- 80g di nocciole tritate fini
- 100g di zucchero
- 125 g di burro
- un pizzico di sale
- 1 uovo
- crema alla nocciola tipo Nutkao per farcire



Procedimento

1. Tritate le nocciole al mixer con un cucchiaino di zucchero.

2. Sulla spianatoia o nell'impastatrice mettete la farina, il cacao, le nocciole tritate, il sale ed il burro e lavorate finché non diventa tutto più sfarinoso. Aggiungete lo zucchero, il sale e l'uovo e continuate ad impastare molto velocemente. Appena si sarà formata una palla soda mettetela nella pellicola e lasciatela in frigo per circa un'oretta. Passati i tempi di riposo lavorate l'impasto sulla spianatoia finché non si sarà ammorbidito. Stendetelo per uno spessore di mezzo centimetro ed iniziate a fare un numero pari di biscotti. A metà praticherete un foro a forma di cerchio
3. Infornare a 180° per 12 minuti circa. Appena saranno pronti farcirli con la crema alla nocciola e latte ed unire un biscotto intero con uno con il buco. Ed eccoli pronti

CUORI alla NUTELLA

Ingredienti

- 200g di farina
- 80g di farina di farro Molini Pizzuti
- 50g di nocciole tritate fini
- 100g di zucchero
- 125 g di burro
- un pizzico di sale
- la scorza di mezzo limone
- 1 uovo
- nutella per farcire



Procedimento

1. Tritate le nocciole al mixer con un cucchiaio di zucchero. Sulla spianatoia o nell'impastatrice mettete la farina, le nocciole tritate, il sale ed il burro e lavorate finché non diventa tutto più sfarinoso. Aggiungete lo zucchero, la scorza di limone grattugiata e l'uovo e continuate ad impastare molto velocemente. Appena si sarà formata una palla soda mettetela nella pellicola e lasciatela in frigo per circa un'oretta. Passati i tempi di riposo lavorate l'impasto sulla spianatoia finché non si sarà ammorbidito. Stendetelo per uno spessore di mezzo centimetro ed iniziate a fare un numero pari di biscotti. Infornare a 180° per 12 minuti circa. Lasciar raffreddare i biscotti poi spalmateli di nutella ed uniteli tipo ringo e così son pronti!

BISCOTTI di S. VALENTINO alla NUTELLA

Ingredienti:

- 200g di farina
- 80g di cacao
- 100g di zucchero
- 125 g di burro
- un pizzico di sale
- la scorza di mezza arancia
- 50ml di acqua a temperatura ambiente
- nutella per farcire



Preparazione:

Sulla spianatoia o nell'impastatrice mettete la farina, il cacao, il sale ed il burro e lavorate finché non diventa tutto più sfarinoso. Aggiungete lo zucchero, la scorza di arancia grattugiata e l'acqua e continuate ad impastare molto velocemente. Appena si sarà formata una palla soda mettetela nella pellicola e lasciatela in frigo per circa un'oretta.

Passati i tempi di riposo lavorate l'impasto sulla spianatoia finché non si sarà ammorbidito. Stendetelo per uno spessore di mezzo centimetro ed iniziate a fare un numero pari di biscotti. Infornare a 180° per 12 minuti circa. Appena si saranno raffreddati farcirli tipo ringo con la nutella, lascio decidere a voi la quantità

ZUCCOTTO di S. Valentino

Ingredienti

- 500g di pan di spagna
- 250g di ricotta
- mezzo bicchierino di rum scuro
- 200g di zucchero a velo
- gocce di cioccolato a piacere



Procedimento

1. Utilizzare la classica teglia a sfera dello zuccotto e foderarlo con pellicola per alimenti e rivestirlo di pan di spagna
2. preparare la crema alla ricotta setacciando la ricotta con un colino ed un cucchiaino in modo da raffinarla bene
3. unire lo zucchero a velo e amalgamare il tutto
4. Unire le gocce di cioccolato ed il rum e amalgamarle bene
5. Riempire il dolce con la crema alla ricotta e chiudere con altro pan di spagna
6. Far riposare due tre ore in frigo e sformare per servire.