



SEMPLICI BONTA'

Dolci ricette senza burro

Questo è il mio blog : <http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/>

Questa è la mia fanpage su facebook , se vuoi restare aggiornato con le mio ultime ricette vieni a trovarmi e clicca mi piace <https://www.facebook.com/blog.giallozafferano.semplicibonta>

Raccolta di ricette di ricette senza burro di “Semplici Bontà” , all’ inizio delle ricette troverete il link che vi porterà nel mio blog per potere vedere tutti i passaggi fotografati

INDICE:

pag03 TORTA 7 VASETTI

pag04 PAN DI SPAGNA o TORTA MARGHERITA

pag05 TORTA PISTACCHI E CIOCCOLATO

pag06 TORTA SOFFICE DI ARANCE E GOCCE DI CIOCCOLATO

pag07 CIAMBELLA VARIEGATA ALLA NUTELLA

pag08 PLUMCAKE SOFFICE AL LIMONE

pag09 BISCOTTI ALLE MANDORLE

pag10 BISCOTTI ALLE NOCCIOLE

pag11 BISCOTTI COCCO E CIOCCOLATO

pag12 BISCOTTI ALL’ OLIO E GOCCE DI CIOCCOLATO

pag13 BISCOTTI CON LA MARMELLATA

pag14 BISCOTTI MORBIDI DI RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO

pag15 MUFFINS ALLO YOGURT

pag16 MUFFINS BICOLORE AL MASCARPONE E NUTELLA

pag17 TORTINE ALLE CAROTE , MANDORLE E YOGURT

pag18 MUFFIN BANANA E GOCCE DI CIOCCOLATO

pag19 MUFFINS AL CAPPUCCINO

pag20 MUFFINS CON CUORE DI NUTELLA

TORTE

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/torta-7-vasetti/>

TORTA 7 VASETTI



INGREDIENTI

2 vasetti di farina
2 vasetti di zucchero
1 vasetto di fecola di patate
1 vasetto di yogurt a piacere
1 vasetto di olio d'oliva
3 uova
1 bustina di lievito
la scorza grattugiata di un limone
1 pizzico di sale
zucchero a velo

PREPARAZIONE

Separare gli albumi dai tuorli

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere ogni ingrediente ogni volta che sono amalgamati bene gli altri: lo yogurt, l'olio a filo, la scorza di limone, la farina, la fecola, il lievito, il sale e gli albumi già montati a neve facendo attenzione a non smontarli. Foderate la tortiera con carta forno, versate il composto ottenuto e infornate a 180° per 30-40 minuti. Fare raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo

TORTE

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/pan-di-spagna-o-torta-margherita/>

PAN DI SPAGNA o TORTA MARGHERITA



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DI 24cm

4 uova

150 g di zucchero

1 bustina di Vanillina

1 pizzico di sale

130 g di farina bianca

70 g di Frumina

1/2 bustina di lievito

PREPARAZIONE

Sbattere a schiuma i tuorli con 4 cucchiai di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il lievito setacciato. Incorporare delicatamente (non sbattere) il tutto ai tuorli sbattuti. Mettere l'impasto in uno stampo con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 30 minuti circa a 180°, per vedere se è pronto bucare la torta con uno spaghetti, se uscirà asciutto è pronta

TORTE

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/torta-pistacchi-e-cioccolato-ricetta-golosa/>

TORTA PISTACCHI E CIOCCOLATO



INGREDIENTI

300g zucchero
125g di olio di semi di arachidi
bustina vanillina
3 uova
300g farina
250g yogurt bianco
150g pistacchi tritati
100g gocce cioccolato
1 b lievito

-per la copertura:

150g di cioccolato
100g di granella di pistacchi

PREPARAZIONE

Mettere in una ciotola l'olio, le uova e lo yogurt, mescolare bene ed aggiungere in questo ordine tutti gli ingredienti: vanillina, zucchero, farina, lievito

Infine aggiungere i pistacchi e le gocce di cioccolato . Infornare a 170° per 40 minuti . Sciogliere il cioccolato con un goccio d'acqua per la ganache e ricoprire la torta.

Completare con granella di pistacchi

TORTE

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/torta-soffice-di-arance-e-gocce-di-cioccolato/>

TORTA SOFFICE DI ARANCE E GOCCE DI CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 26cm

300g di farina 00

200g di zucchero

3 uova

75ml di olio di girasoli

50ml di latte

1 bustina di lievito per dolci

2 arance sane

50g di gocce di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

Lavare bene le arance , asciugarle e grattugiarne la buccia , spremere solo una delle due arance
In una ciotola mettere le uova con lo zucchero e mescolarle con lo sbattitore elettrico per circa 5 minuti , aggiungere la farina e il lievito continuando a mescolare. Senza fermarvi mettete anche il succo di una sola arancia , l' olio e il latte. Versate il composto ottenuto in una tortiera se non è in silicone potete imburrarla e infarinarla oppure imbrattare la tortiera e foderarla con carta forno .
Aggiungete le gocce di cioccolato e infornate a 180° per circa mezz' ora . Infine servite. Se non avete messo le gocce di cioccolato spolverizzatela con zucchero a velo

TORTE

<http://blog.giallozafferano.it/semplicibonta/ciambella-variegata-alla-nutella/>

CIAMBELLA VARIEGATA ALLA NUTELLA



INGREDIENTI

300g di farina

150g di zucchero

130ml di latte

100g di ricotta

70ml di olio evo o di semi di girasole

2 uova

1 bustina di vanillina

1/2 bustina di lievito

4 cucchiaini di nutella (io ho utilizzato una marca più buona e genuina: Novi)

PREPARAZIONE

Mettere da una parte tutti gli ingredienti secchi setacciandoli e dall' altra parte gli ingredienti liquidi. Mescolare bene gli ingredienti liquidi e aggiungere anche quelli secchi. Mettere il composto ottenuto dentro lo stampo per ciambelle , io l' ho anche imburrato e infarinato. Scaldare la nutella a bagnomaria o al microonde per renderla liquida, versarla sopra alla ciambella e con l' aiuto di uno stecco fare dei movimenti circolari. Infornare a 180° per circa mezz' ora , infine servire

TORTE

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/plumcake-soffice-al-limone/>

PLUMCAKE SOFFICE AL LIMONE



INGREDIENTI:

200g di farina
150g di zucchero
2 uova
30ml di latte
50ml di olio di girasoli
8g di lievito in polvere per dolci
1 limone (succo e buccia)
granella di zucchero q.b.

PREPARAZIONE

Lavare e grattugiare la buccia di un limone , spremerlo e tenerli da parte
Mettere in una ciotola le uova con lo zucchero e sbattere con le fruste elettriche per qualche minuto e aggiungere il succo e la buccia grattugiata del limone. Continuando a mescolare mettere anche l'olio , il latte , la farina e il lievito. Versare il composto ottenuto in uno stampo per plumcake foderate la tortiera con carta forno, versate il composto ottenuto , aggiungete la granella di zucchero e infornare a 180° per mezz' ora

BISCOTTI

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/biscotti-alle-mandorle/>

BISCOTTI ALLE MANDORLE



INGREDIENTI X CIRCA 20 BISCOTTI

100g di mandorle pelate

100g di zucchero

100g di farina 00

1 bustina di vanillina

1 bianco d' uovo

buccia di mezzo limone

Qualche goccia di aroma di mandorla amara

Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Mettere nel mixer le mandorle e ridurle in farina. Mettere tutti gli ingredienti insieme e impastare finché non si ha un risultato simile alla pasta frolla. Formare dei serpentini a forma di S spolverizzare con lo zucchero a velo. Infornare a 160° per 15-20 minuti. Se si usa una temperatura più alta diventeranno duri e immangiabili

BISCOTTI

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/biscotti-alle-nocciole/>

BISCOTTI ALLE NOCCIOLE



INGREDIENTI

100g di nocciole
100g di zucchero di canna
100g di farina 00
1 uovo

PREPARAZIONE

Tostare le nocciole e tritarle riducendole in farina. Mettere tutti gli ingredienti insieme. Impastare bene il tutto. Fare riposare per mezz' ora avvolto nella pellicola. Stendere la pasta e ritagliare con delle formine i biscotti. Infornare a 160° per 20 minuti.

BISCOTTI

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/biscotti-cocco-e-cioccolato/>

BISCOTTI COCCO E CIOCCOLATO



INGREDIENTI per 20 biscotti:

100g farina 00

50g cocco (farina di noce di cocco)

100g zucchero

1 uovo

50 g di gocce di cioccolato

½ cucchiaino di lievito per dolci

PREPARAZIONE

-Mettiamo insieme in una ciotola la farina con il cocco grattugiato, il lievito, l' uovo battuto e lo zucchero, mescoliamo con un cucchiaio di legno e aggiungere le gocce di cioccolato. Fare riposare mezz' ora in frigo. Formiamo delle palline, poggiamole su carta da forno ed appiattiamole leggermente con i palmi delle mani. Cuociamo in forno a 180° per circa 20 minuti .

BISCOTTI

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/biscotti-all-olio-e-gocce-di-cioccolato/>

BISCOTTI ALL' OLIO E GOCCE DI CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 20 BISCOTTI

120g di farina

1 cucchiaino di lievito

70g di zucchero di canna (va bene anche quello normale)

50g di gocce di cioccolato

40g di olio evo

50 ml di latte

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare bene

Verrà fuori una pasta molliccia che non si potrà lavorare, quindi con l' aiuto di un cucchino fare tanti piccoli mucchietti il più possibile distanti

Metterli in forno a 180° per 15 minuti, durante la cottura diventeranno piatti e rotondi

BISCOTTI

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/biscotti-con-la-marmellata-ricetta-senza-burro/>

BISCOTTI CON LA MARMELLATA



INGREDIENTI

150 gr di farina 00

50 gr di zucchero

1 uovo

50 ml di olio evo

1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

20 cucchiaini di marmellata a piacere

PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in un' ampia ciotola e cominciare ad impastare finche non si avrà un panetto omogeneo. Avvolgere la pasta frolla nella pellicola e farla riposare in frigo per mezz' ora. Spianare la pasta frolla circa mezzo centimetro e con l' aiuto di stampini fare la base del biscotto. Mettere su ciascun biscotto un cucchiaino di marmellata. Con la stessa formina che abbiamo utilizzato prima fare altri biscotti, su quest' ultimi utilizzare un' altra formina più piccola e tagliare la parte centrale, il contorno bisogna invece metterlo sopra la marmellata. Infornare a 180° per 20 minuti

BISCOTTI

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/biscotti-morbidi-ricotta-gocce-cioccolato-ricetta-senza-burro/>

BISCOTTI MORBIDI DI RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER CIRCA 30 BISCOTTI :

250g di farina 00

125g di ricotta

125g di zucchero

1 uovo

4g di lievito per dolci

100g di gocce di cioccolato

1 bustina di vanillina

PREPARAZIONE:

Mettere in una ciotola la farina , lo zucchero , il lievito per dolci , la bustina di vanillina , aggiungete anche l' uovo e la ricotta e con la punta delle dita impastate bene per un paio di minuti. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo aggiungete anche le gocce di cioccolato e impastate un altro minuto. Accendete il forno e preriscaldatelo a 180°. Formate circa 30 palline e appiattitele un pò al centro , infornate i biscotti per circa 20 minuti , infine serviteli , il primo giorno avranno anche una crosticina leggermente croccante

MUFFINS

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/muffins-allo-yogurt-ricetta-senza-burro/>

MUFFINS ALLO YOGURT



INGREDIENTI PER 12 MUFFINS:

150g di farina 00

100g di fecola di patate

160g di zucchero

250g di yogurt

100ml di olio di semi di girasole

1 bustina di lievito per dolci

2 uova

la buccia grattugiata di un limone

PREPARAZIONE

In un contenitore mettere tutti gli ingredienti liquidi quindi: lo yogurt , l' olio , le uova , mescolare bene il tutto , setacciare la farina, la fecola ed il lievito e aggiungerli al composto ottenuto insieme allo zucchero e alla buccia grattugiata del limone, continuare a mescolare con il mixer fino ad ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Se non avete lo stampo per muffins in silicone dovete imburrare e infarinare per evitare che si attacchino. Versare il composto dentro lo stampo per muffins facendo attenzione a non riempirli troppo e infornare a 180° per 20 minuti circa. Sono ottimi sia per la colazione che per la merenda , se volete potete anche spolverizzarli di zucchero a velo.

MUFFINS

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/muffins-bicolore-al-mascarpone-e-nutella-ricetta-golosa/>

MUFFINS BICOLORE AL MASCARPONE E NUTELLA



INGREDIENTI x 12 MUFFINS

200g di farina

200g di mascarpone

2 uova

160g di zucchero

80 ml di olio di mais

80 ml di latte

1/2 bustina di lievito per dolci

50g di gocce di cioccolato

50g di nutella

PREPARAZIONE

Tenere da parte la nutella e le gocce di cioccolato. Mettere in una ciotola tutti gli ingredienti liquidi : le uova, il latte, l'olio e il mascarpone, mescolare bene e aggiungere prima lo zucchero e poi la farina e il lievito setacciati. Dividere il composto ottenuto in due contenitori, da una parte mettere le gocce di cioccolato e dall'altra la nutella, mescolare bene. Se non avete lo stampo per muffins in silicone dovete imburrare e infarinare per evitare che si attacchino. Mettere contemporaneamente un cucchiaino del composto bianco e uno di quello alla nutella. Infornare a 180° per mezz'ora.

MUFFINS

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/tortine-alle-carote-mandorle-e-yogurt-ricetta-tipo-camille/>

TORTINE ALLE CAROTE , MANDORLE E YOGURT



INGREDIENTI PER 6 TORTINE

100g di carote
50g di mandorle
50g di farina
50g di fecola di patate
1/2 bustina di lievito per dolci
2 uova
60g di yogurt bianco
60g di zucchero
40g di olio di girasole
scorza di 1 limone

PREPARAZIONE

Tritare le mandorle riducendole in farina. Grattugiare le carote, devono essere 100g esatti da sbucciate, grattugiare la scorza di un limone.

Sbattere lo zucchero insieme ai tuorli , aggiungere lo yogurt e olio, continuando a mescolare mettere anche la farina il lievito e la fecola setacciati, unire anche le carote, le mandorle e mescolare bene. Montare gli albumi e unirli al composto ottenuto facendo attenzione a non smontarli, quindi con movimenti dall' alto verso il basso. Se non si hanno dei stampi in silicone si possono imburrare o infarinare oppure si mettono dentro dei pirottini , quindi mettere il composto ottenuto dentro gli stampi per muffins e infornare a 170° per circa 30 minuti. Servirli spolverizzati di zucchero a velo.

MUFFINS

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/muffin-banana-e-gocce-di-cioccolato-ricetta-colazione/>

MUFFIN BANANA E GOCCE DI CIOCCOLATO



INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

200g di farina

2 banane mature

150g di zucchero

100ml di olio (io d'oliva ma va bene anche quello di arachidi)

2 uova

100g di gocce di cioccolato

1/2 bustina di lievito

PREPARAZIONE

Mettere da una parte gli ingredienti secchi, quindi: farina e lievito setacciati e zucchero; dall'altra parte mettere le uova, l'olio e le banane schiacciate, mescolare bene quest'ultimi ingredienti e aggiungere sempre mescolando gli ingredienti secchi, quando otterrete un composto omogeneo e privo di grumi aggiungere anche le gocce di cioccolato. Mettere l'impasto dentro gli appositi stampi per muffins, se non sono di silicone bisogna o imbrattare e infarinare oppure mettere dentro ciascun stampo un pirottino monouso. Infornare a 180° per 20 minuti.

MUFFINS

<http://blog.giallozafferano.it/semplificibonta/muffin-al-cappuccino-ricetta-semplice/>

MUFFIN AL CAPPUCCINO



INGREDIENTI X 12 MUFFINS

250g di farina
200g di panna fresca
100g di zucchero
50ml di caffè
2 cucchiaini di lievito
2 uova

PREPARAZIONE

Mettere in una ciotola tutti gli ingredienti liquidi quindi la panna, il caffè e le uova, mescolare bene e aggiungere lo zucchero insieme alla farina e al lievito setacciati. Continuare a mescolare il tutto e mettere il composto ottenuto dentro gli appositi stampi per muffin, se non sono in silicone mettere o dei pirrottini di carta oppure imburrare e infarinare gli stampi. Infornare a 180° per 20 minuti

MUFFINS

<http://blog.giallozafferano.it/semplicibonta/muffin-con-cuore-di-nutella-ricetta-golosa/>

MUFFIN CON CUORE DI NUTELLA



INGREDIENTI PER 12 MUFFIN

300g di farina

150g di zucchero

130ml di latte

100g di ricotta

nutella

70ml di olio evo o di semi di girasole

2 uova

1 bustina di vanillina

1/2 bustina di lievito

PREPARAZIONE

Mettere dentro le vaschette per il ghiaccio della nutella e metterla nel congelatore per mezz' ora in questo modo la nutella resterà intatta dentro il muffin. Mettere da una parte tutti gli ingredienti secchi setacciandoli e dall' altra parte gli ingredienti liquidi. Mescolare bene gli ingredienti liquidi e aggiungere anche quelli secchi. Mettere un pò del composto ottenuto dentro gli stampi per muffins e aggiungere un cucchiaino di nutella e coprire con altro impasto, infornare a 180° per circa 30 minuti.