Alice nella cucina delle meraviglie presenta:

Raccolta di ricette
I DOLCI

INDICE

Avena con uvetta, latte e cacao	pag. 3
Biscotti al cioccolato e nocciole	pag. 4
Biscotti alle mandorle e cioccolato	pag. 5
Biscotti di pasta frolla con cioccolato	pag. 6
Budino di pane	pag. 7
Crostata alle roselline di mele	pag. 8
Crostata di mirtilli con crema pasticcera	pag. 10
Crostata di semolino e cioccolato	pag. 12
Cupcake al cacao	pag. 14
Danubio	pag. 15
Frutta cotta	pag. 17
Gelato alla panna e mirtilli	pag. 18
Meringhe	pag. 19
Mini panini al cacao con stevia	pag. 20
Muffin alle carote, mandorle e gocce di cioccolato	pag. 21
Muffin con gocce di cioccolato	pag. 22
Nutella in gabbia	pag. 23
Pan brioche al miele	pag. 24
Pane allo zucchero e cannella (Cinnamon Sugar Pull-Apart Bread)	pag. 26
Pasta frolla	pag. 28
Pasticcini di pasta sfoglia e pere	pag. 29
Pie di pere, amaretti e cacao	pag. 30
Saccottini alla marmellata	pag. 32
Torta alle mandorle	pag. 33
Torta del pane	pag. 34
Torta di cacao e yogurt	pag. 35
Torta di carote e mandorle	pag. 36
Torta di rose	pag. 37
Torta fredda allo yogurt e ananas	pag. 39
Torta zebra	pag. 41

AVENA CON UVETTA, LATTE E CACAO

Ingredienti per 1 porzione:

40 g avena
acqua q.b.
50 ml latte
1 manciata uvetta
1 cucchiaino cacao
2 g stevia (o 1 cucchiaino di zucchero)

Procedimento:

La sera prima, tritare non troppo grossolanamente 40 g di avena. Metterla in una ciotola e ricoprirla di acqua.
La mattina dopo, l'acqua sarà assorbita del tutto e si potrà procedere con gli altri ingredienti.
Versare il latte fino a ricoprire l'avena, aggiungere la stevia e il cacao amaro e mescolare. Poi, aggiungere una manciata di uvetta e mescolare ancora.
La colazione è servita!

BISCOTTI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Ingredienti:

360 g cioccolato fondente
350 g farina
1 bustina lievito per dolci
4 uova
300 g zucchero
120 g burro
200 g nocciole tritate finissimo
zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria con il burro. Nel frattempo, montare le uova con lo zucchero. Quando il cioccolato si sarà sciolto e l'avrete fatto intiepidire, versatelo a filo – sempre sbattendo con il frullino – nel composto di uova e zucchero.
Quando il cioccolato si sarà amalgamato per bene, aggiungere poco alla volta la farina setacciata con il lievito. Per ultimo unire le nocciole.
Fare raffreddare il composto in frigorifero, fino a quando non si sarà solidificato abbastanza da poterlo lavorare e fare delle palline con le mani.
Preparare le palline (noi all'inizio abbiamo avuto problemi con le dimensioni, poi abbiamo trovato la misura giusta, che è: palline dal diametro di 2 cm) e rotolarle nello zucchero a velo. Disporre le palline su una teglia ricoperta di carta forno, facendo attenzione a non metterle troppo vicine perché in cottura si allargheranno.
Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.
I biscotti al cioccolato e nocciole dovranno risultare con una crosticina dura fuori, ma morbidi all'interno.

BISCOTTI ALLE MANDORLE E CIOCCOLATO

Ingredienti per circa 10 biscotti:

100 g farina di mandorle
25 g farina
50 g zucchero
1 uovo
35 g cioccolato fondente

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
In una ciotola, mischiare tutti gli ingredienti: le due farine, lo zucchero, l'uovo e, infine, il cioccolato fuso.
Mescolare per bene e poi formare delle palline grandi poco più di una noce. Metterle su una teglia rivestita di carta forno e infornare a 170° per 10-15 minuti.
I biscotti morbidi alle mandorle e cioccolato saranno pronti quando la superficie sarà leggermente crepata.

BISCOTTI DI PASTA FROLLA CON CIOCCOLATO

Ingredienti:

pasta frolla
cioccolato fondente q.b.

Procedimento:

Preparare la pasta frolla seguendo la versione 1.

Dopo il riposo, stendere la frolla e ricavarne dei biscotti, usando le formine. Al centro di ogni biscotto mettere un pezzo di cioccolato fondente.
Cuocere i biscotti di pasta frolla con cioccolato in forno già caldo a 160° per 12-13 minuti, o comunque fino a doratura.

BUDINO DI PANE

Ingredienti per il budino di pane:

150 g pane raffermo
500 ml latte
100 g zucchero
50 g uvetta ammollata
2 uova
1 mela grattugiata (facoltativo)

Ingredienti per il caramello:

3 cucchiai di zucchero
1 cucchiaino di acqua

Preparazione:

Affettare il pane e metterlo in una terrina. Versare il latte. Lasciare riposare, poi schiacciare il pane con una forchetta e passarlo col minipimer. Unire le uova, lo zucchero, l'uvetta e la mela grattugiata.
Nello scodello fare caramellare lo zucchero con l'acqua; una volta pronto, versare il composto nello scodello.
Chiudere la pentola a pressione, al fischio lasciare cuocere per 40-45 minuti.
Lasciare intiepidire il budino di pane prima di sformarlo sul piatto da portata, e poi… gustatevelo!

CROSTATA ALLE ROSELLINE DI MELE

Ingredienti per la pasta frolla:

125 g farina
75 g burro
1 pizzico di sale
100 g zucchero a velo
3 tuorli

Ingredienti per la crema pasticcera:

500 ml latte
50 g farina
6 tuorli
150 g zucchero
1 baccello di vaniglia (facoltativo)

Per decorare:

3-4 mele
marmellata

Procedimento:

La prima cosa da fare è preparare la pasta frolla seguendo la versione 1, ma con le dosi che ho segnato nella lista degli ingredienti di questa crostata alle roselline di mele.
Mentre la pasta frolla riposa in frigorifero, preparare la crema pasticcera: mettere sul fuoco una casseruola con il latte (ma lasciatene da parte mezzo bicchiere) e spegnere poco prima che inizi a bollire. In una terrina, sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Continuare a sbattere e versare a filo un pochino di

latte tiepido. Poco per volta, unire la farina setacciata.
Versare il composto ottenuto nella casseruola, insieme al latte. Accendere il fuoco, continuare a mescolare e portare ad ebollizione. Raggiunta l'ebollizione, lasciare sobbollire ancora qualche minuto, continuando a mescolare con la frusta. Sempre mescolando, aggiungere il mezzo bicchiere di latte freddo che è stato lasciato da parte all'inizio.
Ora che la crema pasticcera è pronta, lasciarla raffreddare qualche minuto, poi togliere la pasta frolla dal frigo, metterla su un foglio di carta forno e stenderla a uno spessore di circa mezzo centimetro. Trasferire il foglio di carta forno con la pasta frolla in una tortiera rotonda (in questo modo, eviterete di rischiare di rompere la pasta nel 'trasloco' dal piano di lavoro allo stampo). Passare il mattarello sui bordi, in modo da eliminare la pasta in eccesso.
Farcire la frolla con la crema pasticcera, livellare lo strato di crema e iniziare la composizione con le mele.
Lavare molto bene le mele e iniziare a tagliare delle fettine con il pelapatate. Poi, con mooolta calma e moltisssima pazienza, arrotolare le striscioline di mele e metterle sulla crema pasticcera. Il risultato dovrà essere quello di una rosellina fatta con petali di mela. Continuare così fino a che non avrete coperto tutta la superficie di crostata con le roselline di mele. Spennellare le mele con della marmellata (non importa il gusto, basta che sia di colore chiaro).
Infornare in forno ventilato già caldo a 160° per 35-40 minuti, o comunque fino a doratura della pasta frolla.

CROSTATA DI MIRTILLI CON CREMA PASTICCERA

Ingredienti per la pasta frolla:

250 g farina
125 g burro
2 tuorli
100 g zucchero a velo

Ingredienti per la crema pasticcera:

500 ml latte
50 g farina
6 tuorli
150 g zucchero
1 baccello di vaniglia (facoltativo)

Per la ricopertura:

mirtilli

Procedimento:

Per prima cosa preparare la pasta frolla: in un mixer mettere la farina, un pizzico di sale e il burro freddo tagliato a cubetti. Frullare fino ad ottenere un composto sabbioso, poi aggiungere lo zucchero.
Versare il composto su di una spianatoia, al centro mettere i tuorli e iniziare ad impastare. Una volta che l'impasto sarà compatto formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per una mezz'oretta a riposare.
Passata la mezz'ora, stendere la pasta su di uno stampo (io l'ho scelto rotondo) e bucherellare il fondo con i rebbi della forchetta. Ora si deve far cuocere la pasta: io l'ho coperta con della carta forno e ci ho appoggiato sopra una teglia un pochino più piccola di quella che ho usato per la crostata, ma si possono anche usare i fagioli secchi. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20

minuti, controllare che la base della crostata non diventi troppo 'colorata'!
Una volta cotta, lasciare raffreddare.
Mentre la torta cuoce, ci si può dedicare alla preparazione della crema pasticcera.
Mettere sul fuoco una casseruola con il latte (ma lasciatene da parte mezzo bicchiere) e spegnere poco prima che inizi a bollire. In una terrina, sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Continuare a sbattere e versare a filo un pochino di latte tiepido. Poco per volta, unire la farina setacciata.
Versare il composto ottenuto nella casseruola, insieme al latte. Accendere il fuoco, continuare a mescolare e portare ad ebollizione. Raggiunta l'ebollizione, lasciare sobbollire ancora qualche minuto, continuando a mescolare con la frusta. Sempre mescolando, aggiungere il mezzo bicchiere di latte freddo che è stato lasciato da parte all'inizio.
Ora che sia la pasta che la crema pasticcera sono pronte, si può dare il 'via' alla composizione della crostata.
Riempire il fondo della crostata con la crema pasticcera, e poi comporre con frutta a volontà!

CROSTATA DI SEMOLINO E CIOCCOLATO

Ingredienti per la pasta frolla:

125 g farina
75 g burro
1 pizzico di sale
100 g zucchero a velo
3 tuorli

Ingredienti per la crema di semolino:

125 g semolino
500 ml latte
350 g ricotta
200 g zucchero a velo

Ingredienti per la ganache al cioccolato:

200 g cioccolato fondente
200 g panna fresca liquida

Procedimento:

La prima cosa da fare è preparare la pasta frolla seguendo la versione 1, ma con le dosi che ho segnato nella lista degli ingredienti di questa crostata di semolino e cioccolato.
Nel frattempo che la pasta frolla riposa in frigorifero, mescolare in una ciotola la ricotta con lo zucchero a velo, e preparare la crema di semolino. Scaldare il latte fino a sfiorare il bollore, quindi aggiungere il semolino e continuare a mescolare con una frusta. Quando il semolino si staccherà dalle pareti della pentola, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare un paio di minuti.

Versare il semolino nella ciotola insieme alla ricotta e allo zucchero, mescolare con la frusta per ottenere un composto senza grumi. Lasciare raffreddare il composto.
Togliere la pasta frolla dal frigo, metterla su un foglio di carta forno e stenderla a uno spessore di circa mezzo centimetro. Trasferire il foglio di carta forno con la pasta frolla in una tortiera rotonda (in questo modo, eviterete di rischiare di rompere la pasta nel 'trasloco' dal piano di lavoro allo stampo). Passare il mattarello sui bordi, in modo da eliminare la pasta in eccesso.
Farcire la frolla con la crema al semolino e ricotta, appiattire il ripieno (lasciare almeno mezzo centimetro tra il ripieno e il bordo superiore della frolla, perché poi bisognerà versare la ganache al cioccolato, che non dovrà fuoriuscire dai bordi della crostata) e infornare in forno ventilato preriscaldato a 160° per 40 minuti (forno statico: 180° per 45 minuti).
Sfornare la torta e lasciarla raffreddare, poi preparare la ganache al cioccolato.
Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria, aggiungere la panna a temperatura ambiente e versare la ganache in modo omogeneo sulla torta.

Quando la ganache al cioccolato si sarà raffreddata e solidificata, la crostata di semolino al cioccolato sarà pronta!

CUPCAKE AL CACAO

Ingredienti per 8-9 cupcakes:

50g burro fuso
50g zucchero
1 uovo
80g farina
1 cucchiaino lievito per dolci
1 cucchiaio cacao
latte q.b.

Procedimento:

Scaldare il forno a 180° e preparare i pirottini per i muffins. Se non avete la teglia per muffin, vi consiglio di usare due pirottini, così in cottura i muffins rimangono 'in posizione'.
Fare sciogliere il burro e amalgamare tutti gli ingredienti, fino a che il composto non risulterà liscio. Io ho aggiunto un goccino di latte per rendere l'impasto più liquido.
A questo punto non resta che mettere l'impasto nei pirottini, lasciando circa 1cm tra l'impasto e il bordo del pirottino, per evitare che i cupcakes, lievitando, escano e vadano sulla teglia.
Infornare per 20 minuti e poi… buona merenda!

DANUBIO

Ingredienti per uno stampo da 26 cm:

350 g farina + circa 200 g da aggiungere mentre si impasta
250 ml latte
1 uovo
80 g zucchero
50 g burro fuso
1 pizzico di sale
25 g lievito di birra
Per farcire:

marmellata o cioccolato

Per spennellare:

burro fuso q.b. (o tuorlo)

Procedimento:

In una ciotola versare 350 g di farina, l'uovo, lo zucchero, il burro fuso e il lievito sciolto nel latte tiepido.
Iniziare ad impastare, poi aggiungere un pizzico di sale.

Impastare aggiungendo a poco a poco la farina avanzata (non necessariamente bisogna usarla tutta) fino a che l'impasto non sarà sodo e liscio.
A questo punto formare una palla, metterla in una ciotola coperta con un panno e lasciare lievitare 1 ora circa, fino al raddoppio del volume.
Dopo un'oretta, l'impasto sarà ben lievitato.
Io ho steso l'impasto con il mattarello a uno spessore di circa 1 cm, poi ho tagliato la pasta con un bicchiere per dare la forma tonda, ho tirato un po' i bordi con le mani e ho iniziato a farcire i dischi di impasto. Alcuni li ho farciti con un cubetto di cioccolato, altri con un cucchiaino scarso di marmellata di albicocche.
I panini vanno chiusi così e messi in una teglia coperta da carta forno. Dovranno essere un pochino distanziati tra di loro, perché dovranno lievitare ancora un po'.
Lasciarli lievitare per 20 minuti, e nel frattempo riscaldare il forno a 200°.
Passati i 20 minuti, spennellare i panini con del burro fuso e infornare, i primi 5 minuti in forno statico a 200°, poi la temperatura va abbassata a 180° e i panini dovranno cuocere ancora 25 minuti.
Lasciare intiepidire prima di servirlo!

FRUTTA COTTA

Ingredienti:

2 mele
2 pere
6 prugne secche
1 bicchiere d'acqua
cannella in polvere q.b.

Procedimento:

Tagliare la frutta in pezzi grandi, aggiungere le prugne secche e metterle a cuocere in una pentola con un bicchiere d'acqua e una spolverata di cannella.
Fare cuocere 7-8 minuti a fuoco medio.
Servire la frutta cotta tiepida.

GELATO ALLA PANNA E MIRTILLI

Ingredienti:

600 ml latte
250 ml panna fresca
250 g zucchero
mirtilli (freschi o surgelati) q.b.

Procedimento:

In un pentolino versare il latte, la panna e lo zucchero. Fare cuocere a fuoco basso, mescolando con una frusta.
Quando il composto sfiorerà il bollore, spegnere il gas. Lasciare raffreddare il composto a temperatura ambiente, poi trasferirlo in frigorifero.
Lasciare il composto in frigorifero tutta la notte, al mattino tirarlo fuori e versarlo nella gelatiera. Quando il gelato inizierà ad addensarsi, versare i mirtilli (la quantità di frutta è a vostro piacimento) e procedere fino a gelato pronto, la mia gelatiera ci ha messo circa 40 minuti.

MERINGHE

Ingredienti:

3 albumi a temperatura ambiente
200 g zucchero a velo
1 pizzico di sale

Procedimento:

Accendere il forno a 80°.

Separare bene i tuorli dagli albumi e iniziare a montarli aggiungendo un pizzico di sale. Le uova dovranno essere a temperatura ambiente!
Dopo qualche minuto, aggiungere metà dose di zucchero a velo.
Una volta montate le uova a neve fermissima, aggiungere il restante zucchero a velo, un cucchiaio alla volta.
Mettere il composto ottenuto in una sac à poche e formare le meringhe, delle forme che più vi piacciono.
Infornare le meringhe a 80°: qua inizia la lunga e logorante attesa! Le meringhe dovranno asciugare (non cuocere!) per almeno 2 ore.
Trascorse le due ore, provare a staccare una meringa dalla carta forno. Se si stacca facilmente, sono pronte. Se il fondo rimane appiccicato alla carta, lasciare asciugare ancora un pochino in forno, sempre ad 80°.

MINI PANINI AL CACAO CON STEVIA

Ingredienti (a me sono usciti 16 panini, ho usato degli stampini da mini-plumcake):

67 g stevia (o 200 g zucchero)
100 g cacao amaro
350 g di farina
375 ml di latte
1 bustina di lievito chimico per dolci
vanillina

Per farcire:

marmellata q.b.

Procedimento:

Setacciare farina, lievito, cacao, zucchero e vanillina. Aggiungere il latte, poco alla volta.
Amalgamare bene il composto e distribuirlo negli stampini, avendo cura di non riempirli troppo perché in cottura lieviteranno ancora.
Per cuocerli io ho usato la vaporiera. Coprire gli stampini con la carta stagnola e sigillarli bene. Metterli nella vaporiera e lasciarli cuocere per 25 minuti, dopodiché tirarli fuori e farli raffreddare. Quando saranno freddi, togliere i mini panini al cacao dagli stampini e servire con della marmellata.

MUFFIN ALLE CAROTE, MANDORLE E GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti per circa 22-23 muffin:

300 g carote grattugiate
300 g farina di mandorle
150 g zucchero
4 uova
80 g farina
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito chimico per dolci
gocce di cioccolato q.b.

Procedimento:

Mescolare i tuorli con lo zucchero. Unire le carote grattugiate, la farina di mandorle, il sale, la farina setacciata ed infine le gocce di cioccolato.
Montare a neve gli albumi, unirli al composto e aggiungere poi il lievito.
Cuocere in forno a 170° per 20 minuti. La merenda è pronta!

MUFFIN CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti per circa 16 muffin:

190 g burro
200 g zucchero
1/2 cucchiaino bicarbonato
1 pizzico di sale
1 bustina vanillina
100 g cioccolato (gocce di cioccolato, oppure cioccolato tagliato a pezzettini)
200 ml latte
3 uova
1 bustina lievito chimico in polvere
400 g farina

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 180°.
In una ciotola, sbattere burro ammoribidito e zucchero con l'aiuto delle fruste elettriche, fino a che il composto risulti cremoso. Sempre sbattendo, unire le uova al composto, una alla volta.
Poi aggiungere il latte tiepido a filo. Continuare a sbattere, fino ad ottenere un composto gonfio e liscio. Unire al composto la farina, il lievito, la farina e il sale setacciati.
Il composto dovrà essere liscio e senza grumi. Aggiungere le gocce di cioccolato e versare l'impasto nei pirottini, riempiendoli fino al bordo.
Cuocere in forno ventilato per una ventina di minuti. Prima di estrarli dal forno, lasciarli riposare con lo sportello aperto per 5 minuti.
Servire i muffin con gocce di cioccolato con un bel tè o una tisana!

NUTELLA IN GABBIA

Ingredienti per circa 9 panini:

280 g farina
60 g burro fuso
1 uovo
40 g zucchero
125 ml latte tiepido
25 g lievito di birra

Per farcire:

Nutella a volontà

Per 'decorare':

latte
zucchero

Procedimento:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido.
Mettere la farina in una ciotola, versare al centro il composto di latte e lievito, l'uovo, lo zucchero e il burro fuso. Lavorare la pasta fino ad ottenere un impasto morbido, ma leggermente appiccicoso.
Lasciare lievitare per 30 minuti.
Stendere la pasta e ritagliare tanti rettangolini. Su ogni metà di impasto spalmare un po' di Nutella. Sull'altra metà fare dei taglietti (come delle 'frange') e richiuderli sopra la Nutella.
Lasciare lievitare altri 30 minuti.
Se necessario, fare pressione sulle frange di modo che durante la cottura il panino non si apra.
Spennellare i panini con latte e zucchero e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

PAN BRIOCHE AL MIELE

Ingredienti:

250 g farina
100 g burro fuso
75 g acqua
2 uova
50 g miele
5 g di sale
12 g lievito di birra
zucchero di canna q.b.

Procedimento:

Fondere il burro e lasciarlo raffreddare.
Rompere le uova in una ciotola, poi aggiungere il miele, l'acqua (in cui avrete sciolto il lievito), il burro fuso ed infine il sale. Amalgamare il tutto usando una forchetta.
Aggiungere la farina, mescolando sempre con la forchetta. Quando il composto sarà omogeneo, ma comunque sempre molliccio e appiccicoso, coprire la ciotola con la pellicola e lasciare lievitare l'impasto per circa 2 ore.
Trascorse le 2 ore, mettere la ciotola in frigorifero e lasciare lievitare per almeno 2 giorni. Io l'ho lasciata

3 giorni; l'impasto può rimanere in frigorifero fino a un massimo di 5 giorni.
Trascorsi i 2 o 3 giorni di lievitazione in frigorifero, tirare la ciotola fuori dal frigo e lasciarla riposare 30 minuti a temperatura ambiente.
Prendere l'impasto, modellarlo un po' con le mani e un po' di farina, e metterlo in uno stampo da plum cake foderato di carta forno.
Io temevo che non sarebbe lievitato abbastanza: infatti, nello stampo da plum cake il mio pan brioche ci navigava. Se avete paura che il vostro pan brioche non lieviti abbastanza, seguite questo piccolo consiglio.
Preriscaldare il forno a 50°, dopodiché spegnere il forno e mettere il pan brioche a lievitare per circa 2 ore, coperto da un canovaccio o dalla pellicola.
Una volta lievitato, spennellare la superficie con del latte e (io ho fatto così) ricoprirla con dello zucchero di canna grezzo.
Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.
Il pan brioche al miele, se ben conservato, rimane morbido per 3-4 giorni.

PANE ALLO ZUCCHERO E CANNELLA (Cinnamon Sugar Pull-Apart Bread)

Ingredienti per l'impasto:

385 g farina
50 g zucchero
25 g lievito di birra
1/2 cucchiaino sale
2 uova
60 ml panna fresca (o 60 g burro)
80 ml latte
60 ml acqua

Ingredienti per la farcitura:

panna fresca q.b.
200 g zucchero (io ne ho usato molto meno)
2 cucchiaini cannella in polvere

Procedimento:

In una ciotola capiente, mescolare insieme 280 g di farina con lo zucchero e il lievito.
In un'altra ciotolina, sbattere le uova con il sale.
In un'altra ciotolina, mischiare il latte con la panna (o con il burro fuso), e successivamente unire anche l'acqua.
Versare il composto di panna e acqua nella ciotola della farina, e mescolare un pochino per iniziare ad amalgamare gli ingredienti, poi aggiungere anche le uova. Aggiungere al composto la farina rimasta (105 g) e mescolare con un cucchiaio. Dopo, iniziare a impastare con le mani, aggiungendo altra farina, se dovesse servire.
Formare una palla di impasto e lasciarla lievitare in un posto tiepido per circa 1 ora, dovrà raddoppiare il suo volume iniziale.

Una volta lievitato, impastare un attimo su una spianatoia infarinata e stendere l'impasto con il mattarello fino a formare un rettangolo di circa 30×50 cm.
Per la farcitura, mescolare la cannella con lo zucchero. Spennellare la superficie dell'impasto con la panna (o il burro fuso) e poi spolverizzarla con la miscela di zucchero e cannella.
Ora, tagliare l'impasto in 6 strisce uguali. Poi, tagliare ogni striscia in 6 riquadri della stessa misura.
Preparare uno stampo da plum cake (io l'ho ricoperto di carta forno).
Ad uno ad uno, mettere i riquadri di impasto verticalmente nello stampo. Terminato di formare il pane allo zucchero e cannella, farlo riposare 45 minuti prima di infornarlo.
Preriscaldare il forno a 170° e infornare il pane per circa 30 minuti, fino a quando la superficie non sarà ben dorata.
Prima di servire, lasciare raffreddare il pane allo zucchero e cannella per almeno mezz'oretta. Questo pane è ottimo per la colazione!

PASTA FROLLA

Ingredienti:

250 g farina
125 g burro
2 tuorli
100 g zucchero a velo

Procedimento:

Versione 1: mischiare zucchero a velo e farina, poi aggiungere i pezzetti di burro a temperatura ambiente e iniziare a impastare con le mani, fino a formare un impasto sabbioso. Poi aggiungere i tuorli e continuare ad impastare, fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. Quando la frolla sarà diventata un impasto liscio e compatto, formare una palla, coprirlo con la pellicola e lasciare riposare la pasta frolla in frigo per almeno mezz'ora.

Versione 2: in un mixer mettere la farina, un pizzico di sale e il burro freddo tagliato a cubetti. Frullare fino ad ottenere un composto sabbioso, poi aggiungere lo zucchero. Versare il composto su di una spianatoia, al centro mettere i tuorli e iniziare ad impastare. Una volta che l'impasto sarà compatto formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per una mezz'oretta a riposare.

PASTICCINI DI PASTA SFOGLIA E PERE

Ingredienti:

1 rotolo di pasta sfoglia
pere q.b.

Procedimento:

Tagliare il fondo della pera a fettine di circa 2mm, dovranno venire delle mezzelune. Sbollentare le fettine di pera per alcuni minuti, in modo che si ammorbidiscano. Poi, scolarle, farle raffreddare e iniziare a comporre il dolce.
Tagliare la pasta sfoglia in striscioline di 2cm circa, appoggiare le mezzelune di pera. Ricoprire con un'altra striscia di pasta sfoglia e arrotolare. Mettere il pasticcino in un pirottino per muffin. Procedere così fino a esaurimento degli ingredienti!
Infornare in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti circa, fino a quando la pasta sfoglia non risulterà dorata.
Servire i pasticcini di pasta sfoglia e pere con una spolverata di zucchero a velo!

PIE DI PERE, AMARETTI E CACAO

Ingredienti per la pasta frolla:

150 g burro freddo
400 g farina
2 uova
1 bustina vanillina
120 g zucchero

Ingredienti per il ripieno:

100 g amaretti
50 g burro
3 cucchiai cacao in polvere
1 cucchiaino cannella
4 pere sode
120 g zucchero
1 bicchierino liquore

Per spennellare:

1 uovo

Procedimento pasta frolla:

Per prima cosa preparare la pasta frolla: in un mixer mettere la farina, un pizzico di sale e il burro freddo tagliato a cubetti. Frullare fino ad ottenere un composto sabbioso, poi aggiungere lo zucchero.
Versare il composto su di una spianatoia, al centro mettere i tuorli e iniziare ad impastare. Una volta che l'impasto sarà compatto formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo un'oretta a riposare.
Procedimento ripieno:
Sbucciare le pere e tagliarle a cubetti piccoli.
Mettere una pentola sul fuoco e scaldarci il burro. Quando si sarà sciolto, aggiungere le pere e fare cuocere per qualche minuto. Mentre le pere cuociono, ridurre in polvere gli amaretti e il cacao nel mixer.
Aggiungere il liquore alle pere, quando sarà sfumato abbassare il fuoco, aggiungere lo zucchero

e la cannella e, successivamente, gli amaretti e il cacao.
Mescolare bene e lasciare cuocere circa 20 minuti, fino a quando le pere non saranno morbide. Poi, lasciare raffreddare il composto.

Procedimento composizione torta:

Ora è giunto il momento di tirare fuori la pasta frolla dal frigo. Tagliare due terzi di impasto, stendere una sfoglia di 3mm circa di spessore e foderare la teglia. Modellare i bordi e versare il composto di pere.
Spennellare i bordi della torta con l'uovo e stendere sopra il 'coperchio' di frolla, premendo sui bordi per sigillare la torta.
Bucherellare il bordi della torta così in cottura non esploderà ;)
Spennellare tutta la superficie con l'uovo.
A me è avanzato dell'impasto, allora ho tagliato delle formine e le ho applicate sulla torta, poi ho spennellato di nuovo con l'uovo.

SACCOTTINI ALLA MARMELLATA

Ingredienti:

560 g farina
120 g burro fuso
2 uova
80 g zucchero
125 ml latte tiepido
25 g lievito di birra

Per la farcitura:

marmellata (io ho usato albicocche e lamponi)

Per decorare:

zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Sciogliere il lievito nel latte tiepido.
Mettere la farina in una ciotola, versare al centro il composto di latte e lievito, l'uovo, lo zucchero e il burro fuso. Lavorare la pasta fino ad ottenere un impasto morbido, ma leggermente appiccicoso.
Lasciare lievitare per 30 minuti.
Stendere la pasta e ritagliare tanti rettangolini (lunghi 4-5 cm e larghi 3-4 cm). Su ogni metà di impasto spalmare un po' di marmellata. Sull'altra metà fare dei taglietti (come delle 'frange') e richiuderli sopra la marmellata.
Infornare in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti.

TORTA ALLE MANDORLE

Ingredienti:

250g farina
250g zucchero
250g mandorle tritate (io ho usato 200g farina di mandorle + 50g granella di mandorle)
250g burro ammorbidito
3 uova

Per decorare:

50g granella di mandorle

Procedimento:

Se usate le mandorle intere, la prima cosa da fare sarà tritare le mandorle con il mixer, poi tenerle da parte.
In una ciotola, setacciare la farina e lo zucchero. Poi aggiungere le mandorle e il burro tagliato a cubetti e già morbido.
Mescolare gli ingredienti con le mani e, non appena inizieranno ad amalgamarsi, unire le uova. Continuare ad impastare fino a che l'impasto non sarà morbido e gli ingredienti amalgamati bene.
Mettere il composto in una tortiera rivestita di carta forno. Cospargere con la granella di mandorle e infornare in forno statico preriscaldato a 200° per 35 minuti.
Una volta cotta, lasciare raffreddare e servire.
Io ho preparato la torta alle mandorle alla sera e l'ho mangiata al mattino, fantastica 😀 la torta alle mandorle va conservata in un contenitore chiuso, se no si seccherà.

TORTA DEL PANE

Ingredienti:

1 kg pane secco (6 panini)
1,5 l latte
3 cucchiai zucchero
3 cucchiai cacao
1 pizzico di sale
1 uovo
100 g uvetta
amaretti q.b. (facoltativo)

Procedimento:

Mettere a bagno l'uvetta con l'acqua, di modo che si gonfi.
Tagliare il pane a pezzetti, e coprirlo con il latte. Lasciare in ammollo fino a quando il pane non sarà morbido.
A questo punto, frullare il composto di pane e latte con il minipimer (se volete un impasto liscio) oppure con una forchetta o con le mani (se volete un impasto un po' più grossolano).
Aggiungere l'uovo, lo zucchero, l'uvetta, il cacao (a piacere, io ne metto fino a quando il composto non è marrone scuro) e il pizzico di sale.
Se si vuole, aggiungere anche amaretti sbriciolati.
Infornare in forno preriscaldato a 180° e cuocere per circa 1 ora e 15 minuti.

TORTA DI CACAO E YOGURT

Ingredienti per una torta del diametro di 28 cm:

2 vasetti di yogurt naturale
1 uovo
150 g farina bianca
1 cucchiaino di bicarbonato
50 g cacao amaro
200 g zucchero
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
100 g burro
8 cucchiai di acqua calda
zucchero a velo

Preparazione:

Mettere l'uovo intero in una terrina. Aggiungere la farina setacciata col bicarbonato, il cacao, lo zucchero, la vanillina e il sale. Unirvi il burro fuso, lo yogurt e l'acqua calda.
Lavorare bene col cucchiaio di legno finché il composto risulterà liscio, quindi versarlo nella tortiera. Fare cuocere in forno a 180° per 50-60 minuti.
Servire la torta di cacao e yogurt fredda, cosparsa di zucchero a velo.

TORTA DI CAROTE E MANDORLE

Ingredienti:

300 g carote grattugiate
300 g farina di mandorle
300 g zucchero
4 uova
80 g farina
1 pizzico di sale
1 bustina di lievito chimico per dolci
zucchero a velo q.b.

Procedimento:

Mescolare i tuorli con lo zucchero. Unire le carote grattugiate, la farina di mandorle, il sale e la farina setacciata.
Montare a neve gli albumi, unirli al composto e aggiungere poi il lievito.
Cuocere in forno a 170° per 35-40 minuti (io 35 minuti, poi ho lasciato 5 minuti la torta nel forno chiuso e spento).
Una volta fredda, cospargere di zucchero a velo e servire. A colazione inzuppata nel latte è ancora più buona!

TORTA DI ROSE

Ingredienti per l'impasto:

500 g farina
1 cubetto lievito di birra
100 g zucchero
1 busta vanillina
1 cucchiaio raso di sale
1 limone (scorza grattugiata)
2 uova
80 g burro
125-150 ml latte tiepido

Ingredienti per la farcitura:

100 g burro a temperatura ambiente
100 g zucchero

Procedimento:

Come prima cosa unire il lievito alla farina; poi lo zucchero, il sale e la vanillina; le uova, la scorza di limone e infine il burro fuso.
Iniziare ad amalgamare il tutto e poi aggiungere via via il latte tiepido, fino ad ottenere un composto sodo ed elastico che andrà lavorato a lungo, anche una decina i minuti. Metterlo poi a lievitare per un'ora e mezza circa e intanto preparare la farcitura montando il burro ammorbidito con lo zucchero, fino ad avere un bel composto spumoso. Dopo la lievitazione, l'impasto avrà pressoché raddoppiato di volume. Porlo sulla spianatoia e tirarlo fino ad avere una sfoglia di circa 35×50 cm; si dovrebbe tirare bene e senza problemi. Spalmare la crema di burro sulla sfoglia e poi arrotolarla dal lato più lungo. Tagliarla in pezzi

(almeno 10-12) di altezza più uguale possibile. Disporre i pezzi in una teglia ricoperta di carta forno bagnata e strizzata e far lievitare un'altra mezz'ora.
Infornare a 200° per 25-30 minuti.

TORTA FREDDA ALLO YOGURT E ANANAS

Ingredienti per la base:

250 g biscotti secchi
150 g burro fuso
2 cucchiai zucchero (50 g)

Ingredienti per la farcitura:

250 ml di panna fresca
500 g yogurt bianco zuccherato
12 g colla di pesce
6 cucchiai latte

Ingredienti per la ricopertura:

1 ananas in scatola
1 bustina di gelatina per torte
125 ml acqua + 125 ml succo dell'ananas in scatola
3 cucchiai zucchero (75 g)

Procedimento:

Sbriciolare i biscotti secchi. Io li ho messi in una ciotola e li ho ridotti in polvere con l'aiuto di un batticarne.
Fare fondere il burro in un pentolino, aggiungere 2 cucchiai di zucchero e versarlo sui biscotti. Mescolare e versare il composto in una tortiera a cerchio apribile). Per compattare bene i biscotti ho usato ancora il batticarne e ho livellato il tutto.
Mettere ora il composto in frigorifero per una mezz'oretta. Nel frattempo preparare la farcitura.
Mettere la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, poi scaldare 6 cucchiai di latte e versarci la colla di pesce strizzata bene.
In una ciotola versare la panna e montarla molto bene, poi aggiungere lo yogurt zuccherato e

mescolare delicatamente, dopodiché versare la colla di pesce e mescolare ancora.
Versare il composto nella tortiera sopra la base di biscotti e riporre di nuovo la tortiera in frigorifero per almeno 3 ore.
Quando la torta si sarà solidificata, decorare con le fette di ananas e preparare la gelatina. Sciogliere il contenuto della bustina nell'acqua mischiata con il succo e circa 3 cucchiai di zucchero. Portare a bollore il composto e lasciare raffreddare qualche minuto. Versare la gelatina sulla torta e riporla in frigo per almeno mezz'ora.
Tenere la torta fredda allo yogurt e ananas in frigorifero fino al momento di servirla!

TORTA ZEBRA

Ingredienti:

300 g farina
100 g + 40 g fecola di patate
150 g burro
120 ml latte
6 uova
1 bustina lievito chimico in polvere
220 g zucchero
1 cucchiaio cacao

Procedimento:

Sbattere il burro morbido con lo zucchero. Aggiungere una alla volta le uova, tenute a temperatura ambiente. Dopo aver amalgamato le uova, aggiungere la farina setacciata, la fecola (solo 100 g) e il lievito.
Mescolare con un cucchiaio di legno e aggiungere latte fino a quando il composto non sarà né troppo solido né troppo liquido… fate la prova con il cucchiaio, dovranno cadere dei goccioloni e allora il composto sarà della consistenza giusta!
Dividere l'impasto in due parti uguali; da una parte aggiungere i 40 g di fecola, dall'altra aggiungere il cacao. I due composti dovranno avere la stessa consistenza, quindi in caso ci fosse bisogno di diluire un composto, aggiungere un pochino di latte.
…e adesso arriva il bello!
Iniziare a scaldare il forno a 180°.
Foderare una tortiera rotonda con la carta forno. Al centro, versare un paio di cucchiai di impasto bianco. Ora, versare un paio di cucchiai di impasto al cacao. Si formeranno dei centri concentrici di impasto, non c'è da preoccuparsi se all'inizio non staranno in mezzo alla tortiera, man mano che aggiungerete

cucchiaiate di impasto si sistemerà da solo. Continuare a comporre la torta 'a impasti alterni'.
Finita la composizione, infornare (facendo attenzione a non muovere troppo la torta) e aspettare almeno 50 minuti. Passati i 50 minuti, fare la prova stecchino per vedere se la torta zebra è pronta. Io questa volta ci ho messo 60 minuti.
Fate raffreddare e mangiate! Ottima per merenda… io l'ho servita con del tè verde!

Ricettario in PDF realizzato da Alice Andreoli.

Tutte le ricette le potete trovare al seguente indirizzo: http://cucinadellemeraviglie.giallozafferano.it/

Alice nella cucina delle meraviglie