

DOLCI PER LA COLAZIONE, RICETTE SEMPLICI E GOLOSE

Un ricettario gratuito a cura di Martina Spinaci
Le ricette e le foto di questo file sono a cura del blog **NELLA CUCINA DI MARTINA**
<http://blog.giallozafferano.it/cucinamartina/>
E' vietata la riproduzione anche parziale dei contenuti di questo file

Questo ricettario completamente gratuito è dedicato alla prima colazione: il pasto più importante della giornata. Per rendere magico ogni risveglio, facendo un pasto sano e leggero, ma allo stesso tempo golosissimo, provate le seguenti ricette. Sono semplicissime da preparare e collaudate al 100% da me e dalla mia famiglia.

Il ricettario è diviso in tre sezioni: le ciambelle, le torte e i biscotti.

INDICE

Ciambella al mascarpone con gocce di cioccolato fondente	pag. 4
Ciambella con l'acqua	pag. 6
Ciambellone soffice	pag. 7
Ciambella alla ricotta	pag. 8
Ciambelline nuvola	pag. 9
Ciambella al cocco	pag. 10
Ciambella bolognese	pag. 12
Torta di albumi	pag. 14
Torta allo yogurt	pag. 15
Plumcake al cioccolato fondente extradark	pag. 16
Torta al cocco	pag. 17
Dolce di ricotta	pag. 20
Quattro quarti	pag. 21
Torta al caffè	pag. 22
Plumcake bianco e nero	pag. 23
Torta marmorizzata	pag. 25
Biscotti da inzuppo	pag. 28
Taralli allo yogurt	pag. 29
Biscotti ai fiocchi d'avena	pag. 30
Biscotti integrali ai pistacchi	pag. 31
Tarallucci	pag. 32
Campagnole	pag. 33
Macine	pag. 34

CIAMBELLE, CIAMBELLONI, CIAMBELLINE

CIAMBELLA AL MASCARPONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDEnte



Ingredienti per 10 persone

- 4 uova medie
- 200 g. di zucchero semolato
- 250 g. di mascarpone
- 350 g. di farina 00
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 g. di gocce di cioccolato fondenti

Per coprire

- 2 cucchiai di zucchero semolato
- 2 cucchiai di zucchero in granella
- 2 cucchiai di gocce di cioccolato fondente

Procedimento

Consiglio di lavorare il tutto con una frusta elettrica per ottenere il massimo risultato da questa ricetta, tuttavia, con un po' di pazienza e olio di gomito, si può anche lavorare in tutto con una frusta a mano.

in una ciotola capiente mettete le uova intere con lo zucchero e la vanillina e iniziate a lavorare con le fruste per qualche minuto, fino ad ottenere un composto bello spumoso. Aggiungete il mascarpone, sempre continuando a mescolare con la frusta, fino ad incorporarlo totalmente.

A questo punto unite la farina precedentemente mescolata al lievito in polvere, smettete di lavorare quando avrete un composto morbido, denso e privo di grumi. Se dovesse essere troppo duro (ma se non cambiate le dosi non si dovrebbe verificare) aggiungete pochissimo latte.

Unite le gocce di cioccolato all'impasto e mescolate con una spatola per non rovinarle.

Ungete uno stampo da ciambella di 28 cm. di diametro, con bordi alti, e spargetelo in modo uniforme. Sulla superficie del dolce spolverizzate nell'ordine: lo zucchero, le gocce di cioccolato e lo zucchero in granella.

Infornate in forno già caldo a 180 gradi per almeno 45 minuti, fate la prova stecchino prima di sfornare.

CIAMBELLA CON L'ACQUA



Ingredienti

- 3 uova medie
- 200 g. di zucchero semolato
- 125 g. di farina 00
- 125 g. di fecola
- 1 bustina di lievito chimico
- mezzo bicchiere di acqua
- la buccia grattugiata di un limone

Procedimento

Rompete le uova e separate i rossi dagli albumi. Con un frullino battete gli albumi a neve. In un'altra ciotola mettete i rossi con lo zucchero e sbatteteli fino ad ottenere una crema che unirete agli albumi. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto e versate anche l'acqua. Ora unite la farina con la fecola ed il lievito. Mescolate fino ad ottenere un bel composto morbido e omogeneo, poi versatelo in uno stampo (imburrato) a ciambella di almeno 24 cm di diametro e con bordi abbastanza alti. Livellate bene e decorate con ciò che volete: zucchero, codette colorate, gocce di cioccolato ecc.

Infornate a 180 gradi per un'ora.

CIAMBELLONE SOFFICE



Ingredienti per 12 persone

- 320 g. di farina
- 200 g. di zucchero
- 125 g. di yogurt all'ananas o alla vaniglia
- 120 g. di olio extravergine di oliva
- 4 uova medie
- la buccia grattugiata di un limone o di una arancia bio
- 1 bustina di lievito chimico per dolci
- granella di zucchero e zucchero semolato q.b. per spolverizzare

Procedimento

Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Ai tuorli aggiungete lo zucchero semolato e lo yogurt, mescolate con le fruste elettriche fino ad ottenere un bell'impasto spumoso. Aggiungete la buccia dell'agrume prescelto (io di solito il limone ma anche l'arancia ha il suo perchè) l'olio extravergine di oliva, la farina precedentemente mescolata al lievito in polvere. Continuate a mescolare con le fruste elettriche. A questo punto, cambiate le fruste da impasto con quelle per montare e montate a neve fermissima i 4 albumi lasciati da parte. Unite delicatamente gli albumi all'impasto di tuorli e farina. Imburrate ed infarinate uno stampo a ciambella di cm. 26 di diametro. Versate il composto, livellatelo e spolverizzate con dello zucchero semolato e della granella di zucchero su tutta la superficie. Infornate in forno già caldo a 180 gradi per almeno 40 minuti.

CIAMBELLA ALLA RICOTTA



Ingredienti per 8 persone

- 150 g. di ricotta di mucca
- 250 g. di farina
- 250 g. di zucchero
- 80 g. di burro
- 2 uova medie
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale

Procedimento

In una ciotola mettiamo la ricotta con lo zucchero, la vanillina ed un pizzico di sale, lavorate il tutto con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema ben omogenea. Aggiungete le uova una alla volta, sempre lavorando con le fruste a velocità minima. Unite anche il burro precedentemente fuso e lasciato intiepidire. A questo punto, in una ciotola a parte mescolate e passate al setaccio la farina con il lievito e la vanillina e lasciate cadere a pioggia sopra l'impasto liquido. Mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Versatelo in uno stampo a ciambella già imburrato e infarinato ed infornate in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti circa (forno statico).

CIAMBELLINE NUVOLA



Ingredienti per 8 ciambelline

- 125 g. di farina di riso
- 2 uova
- 80 g. di burro a temperatura ambiente
- 80 g. di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiari di latte scremato
- 1 bustina di vanillina

Procedimento

Per ottenere una bella consistenza soffice, vi consiglio di fare l'impasto in una planetaria o in un robot da cucina con le lame di plastica. Iniziate a lavorare lo zucchero con il burro a temperatura ambiente fino a renderlo una crema molle. Aggiungete le uova, continuando a lavorare e, non appena saranno amalgamate aggiungete la farina e il lievito in precedenza mescolati insieme. Allungate l'impasto con due cucchiari di latte, aggiungete un pizzico di sale e la bustina di vanillina. Imburrate molto bene gli stampini a ciambella e versatevi l'impasto. Infornate per 15 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

Quando le ciambelline saranno fredde, sformatele dagli stampi e spolverizzatele di zucchero a velo vanigliato.

CIAMBELLA AL COCCO



Ingredienti per 8 persone

- 300 g. di farina
- 200 g. di zucchero
- 100 g. di burro
- 3 uova
- 100 g. di farina di cocco
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1/4 di litro di latte

per la copertura:

- 100 g. di cioccolato fondente
- 50 g. di burro
- 1 cucchiaio di cocco grattugiato

Procedimento

Meglio usare uno sbattitore elettrico per questa preparazione.

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti dell'impasto compreso il burro fuso e tiepido, sbattere con le fruste elettriche, fino ad ottenere un impasto liscio e cremoso.

Versare in composto in uno stampo a ciambella e cuocere in forno a 180 g. per circa 40 minuti.

Nel frattempo, nel microonde o in un pentolino, far sciogliere dolcemente cioccolato fondente e burro.

Mescolare fuori dal fuoco con una spatolina, fino ad ottenere un aspetto lucido del cioccolato.

Quando il dolce sarà cotto, sfornatelo, aspettate una decina di minuti e poi capovolgetelo in un piatto da portata, versate sopra al dolce il cioccolato e poi spolverizzate di polvere di cocco.

CIAMBELLA BOLOGNESE



Ingredienti per 12 persone

- 350 g. di farina 00
- 150 g. di zucchero semolato
- 100 g. di latte
- 80 g. di burro
- 3 uova
- 20 g. di lievito per dolci in polvere (1 bustina e mezzo)
- zucchero in grani, codette e gocce di cioccolato
- sale 1 pizzico.

Procedimento

Tagliate il burro a pezzettini e fatelo ammorbidire. Sulla spianatoia, mettete la farina, lo zucchero, il lievito ed un pizzico di sale, formate la fontana ed al centro mettete il burro con due delle uova ed il latte. Lavorate velocemente per non scaldare troppo l'impasto e mettete il tutto in uno stampo a ciambella. Spennellate la superficie del dolce con il tuorlo del terzo uovo e spargete le codette, lo zucchero e le gocce di cioccolato. Cuocere a 180 gradi per circa 40 minuti.

Torte e plumcake

TORTA DI ALBUMI



Ingredienti (dosi per 4 persone)

- 6 albumi
- 100 g di burro
- 200 g di zucchero
- 50 g di fecola di patate
- 50 g di farina
- Una bustina di lievito per dolci
- 50 g di noci finemente tritate
- Sale, un pizzico

Per decorare

- Zucchero a velo q.b

Procedimento

Raccogliete in una terrina il burro, lo zucchero, la farina, la fecola di patate, il lievito, le noci tritate e un pizzico di sale.

Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli al resto.

Mescolate e versate il composto ottenuto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata. Mettete a cuocere nel forno a 200°C per circa 35 minuti.

TORTA ALLO YOGURT



Ingredienti per 8 persone (si misura tutto con il vasetto dello yogurt)

- 3 vasetti di farina 00
- 2 vasetti di maizena
- 2 vasetti di zucchero semolato
- 1 vasetto di yogurt bianco
- 1 vasetto di olio di semi di mais
- 3 uova medie
- 1 bustina di lievito in polvere

Per guarnire

- 2 cucchiai di zucchero semolato
- 2 cucchiai di granella di zucchero

Procedimento

Per prima cosa liberiamo il vasetto: mettete lo yogurt in una ciotola e lavate il vasetto, asciugatelo bene.

Misurate 2 vasetti di zucchero e metteteli in una ciotola capiente con le 3 uova, mescolate con uno sbattitore elettrico fino ad ottenere un impasto spumoso. Aggiungete lo yogurt, l'olio di semi di mais, i vasetti di farina e di maizena ed infine il lievito.

Continuate a sbattere con la frusta elettrica fino ad ottenere un impasto morbido e privo di grumi. Imburrate uno stampo da ciambella di 26 cm. di diametro e versatevi il composto della torta allo yogurt, spolverizzate la superficie con lo zucchero semolato e con la granella di zucchero.

Scaldate il forno a 180 gradi e infornate per almeno 40 minuti, ogni forno cuoce in modo diverso, quindi tenete d'occhio la cottura, almeno la prima volta che cucinate questa ricetta.

PLUMCAKE AL CIOCCOLATO EXTRADARK



Ingredienti

- 200 g. di farina 00
- 100 g. di fecola di patate
- 100 g. di zucchero semolato
- 2 uova medie
- 1/2 bicchiere di latte
- 100 g. di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 2 cucchiaini di caffè solubile
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- 2,5 dl di olio di semi di mais
- 1 pizzico di sale

Procedimento

In una ciotola mescolate la farina, la fecola, il cacao amaro e il lievito. Nel mezzo bicchiere di latte fate sciogliere il caffè solubile e fondete il cioccolato a bagnomaria o in microonde (facendo attenzione a non farlo bruciare, altrimenti è da buttare!).

Montate a crema le uova con lo zucchero, poi unite l'olio e, infine, il mix di farine. Mescolate bene e poi aggiungete il liquido di latte e caffè e il cioccolato fuso.

Versate in due stampi medi da plumcake e cuocete in forno già caldo a 180°C per 40 minuti.

TORTA AL COCCO



Ingredienti

- 3 uova medie
- 200 g. di zucchero semolato
- 100 g. di burro
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di lievito vanillinato
- 125 g. di farina di cocco
- 300 g. di farina 00
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di vanillina

Procedimento

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, aggiungete anche il burro fuso ma non bollente, il pizzico di sale, il succo di limone e la vanillina.

Mescolate e setacciate la farina con il lievito ed aggiungeteli al composto di uova, sempre mescolando, unite 100 grammi di farina di cocco ed il bicchiere di latte.

A parte, montate a neve ferma le chiare delle uova ed incorporatele nell'impasto, un cucchiaio alla volta cercando di non smontarle.

Imburrate il fondo e le pareti di una tortiera di diametro cm. 26, possibilmente con bordo apribile. Versatevi l'impasto e livellatelo bene.

Spargete la superficie del dolce con la rimanente farina di cocco e infornate a 180 gradi, forno già a temperatura e per 40 minuti.

Prima di sfornare fate la prova stecchino.

TORTA MARMORIZZATA AL CAFFÈ'



Ingredienti (dosi per 12 persone)

- 360 g di farina 00
- 220 g. di zucchero
- 150 g. di burro
- 4 uova medie
- 1/4 di litro di latte
- 2 cucchiaini colmi di caffè solubile
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 bustina di lievito chimico in polvere
- 1 bustina di vanillina
- un pizzico di sale
- zucchero a velo

Procedimento

Per prima cosa mettete in una ciotola 100 g. di zucchero con la cannella ed il caffè solubile e tenete da parte.

Con il robot da cucina (pale di plastica) lavorate il burro con il restante zucchero fino a formare un composto morbido. Aggiungere i tuorli uno alla volta ed azionare il robot tra uno e l'altro. Setacciate per bene la farina con il lievito e la vanillina ed aggiungetela al composto nel robot. Aggiungete all'occorrenza il latte per

ammorbidire. In una ciotola sbattete gli albumi con un pizzico di sale e montateli a neve fermissima con le fruste elettriche. A questo punto unite l'impasto fatto in precedenza mescolando dal basso verso l'alto con una spatola di gomma. Usate i 2/3 di questo impasto per riempire il fondo di uno stampo imburrato ed infarinato. Con un po' (poco) di latte sciogliete il caffè solubile mescolato in precedenza con lo zucchero, unite l'impasto avanzato e amalgamate con delicatezza. Versate anche questo impasto colorato sopra a quello bianco. Con un cucchiaio spingete verso il basso il secondo impasto, in modo non uniforme. Infornate il dolce in forno già caldo a 180 gradi e cuocete per circa un'ora. Controllate la cottura con uno stecchino. La teglia adatta a questo dolce ha diametro di cm 24.

DOLCE DI RICOTTA



Ingredienti

- 200 g. di ricotta
- 3 uova medie
- 150 g. di zucchero
- 200 g. di farina
- 100 g. di fecola di patate
- 1 bustina di vanillina
- 50 g. di olio di mais
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 1 po di latte solo se l'impasto è troppo denso

Procedimento

In una ciotola mettete lo zucchero con la ricotta e mescolate con le fruste elettriche.

Aggiungete un uovo alla volta e continuate sbattere, aggiungete anche l'olio.

Ora aggiungete la farina, la fecola ed il lievito. Mescolate all'inizio con le fruste spente, perché solleva molta polvere di farina.

Poi riprendete con le fruste accese a bassa velocità e se l'impasto fosse molto tosto aggiungete poco poco di latte.

Verstae il composto in uno stampo a vostra scelta imburato e cuocete a 180 gradi per circa 40 minuti. Prima di sfornarlo, fate la prova dello stecchino e per farlo cuocere meglio all'interno, quando mancano circa 10 minuti alla fine della cottura, coprite con un foglio d'alluminio.

QUATTRO QUARTI



Ingredienti per 8 porzioni

- 4 uova pesate con il guscio
- lo stesso peso di zucchero
- lo stesso peso di burro fuso
- lo stesso peso di farina 00
- 100 g. di mandorle polverizzate
- 1 bustina di lievito
- mezza buccia di limone grattugiata

Procedimento

Nel robot da cucina con le lame di plastica, rompete le uova e frullatele per 5 minuti con lo zucchero, fino a farle diventare spumose. Aggiungere il burro fuso e la buccia di limone grattata. In una ciotola mescolare la farina, con il lievito e le mandorle polverizzate. Aggiungere il composto nel frullatore ed azionare per circa altri 5 minuti. Versare in una tortiera imburrata e mettere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti, comunque dipende dai forni il tempo di cottura. Una variante che faccio qualche volta: Sostituisco la farina 00 con farina integrale e lo zucchero con lo zucchero di canna....ottengo un dolce rustico ma altrettanto buono!

TORTA AL CAFFE'



Ingredienti

- 350 g. di farina 00
- 200 g. di zucchero semolato
- 120 g. di burro
- 4 uova medie
- 1 bustina di lievito in polvere
- 2 tazze di caffè colme
- 2 cucchiaini di caffè solubile in polvere
- per la copertura
- zucchero a velo vanigliato

Procedimento

Sbattete a lungo le uova con lo zucchero, usando uno sbattitore elettrico, dovrete ottenere un composto giallo e spumoso, uniforme sia in colore che in consistenza. Aggiungete il burro fatto prima fondere, la farina precedentemente miscelata con il lievito ed infine il caffè in cui avrete fatto sciogliere molto bene il caffè solubile. Mescolate bene sempre con le fruste e poi versate il composto in una tortiera di 24 cm di diametro e livellate bene. Infornate in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti, se la superficie dovesse colorire troppo copritelo con un foglio di carta alluminio e finite la cottura in questo modo.

PLUMCAKE BIANCO E NERO



Ingredienti per 8 persone

- 320 g. di farina doppio 0
- 3 uova medie
- 150 g. di zucchero
- 120 g. di burro
- 1 bicchiere di latte
- 50 g. cacao amaro
- 1 bustina di lievito in polvere
- un pizzico di sale

Per la copertura

- 100 g. di mandorle
- 50 g. di zucchero
- 2 cucchiaini di acqua

Procedimento

Usando le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero per almeno 7 minuti di orologio. Unite il burro fuso e freddo, il latte, il sale e la farina precedentemente miscelata al lievito. Quando avrete ottenuto un bell'impasto morbido ma compatto, toglietene 1/3 che metterete in un'altra ciotola. A questo secondo impasto

aggiungete il cacao e se dovesse servire ammorbidite con uno o due cucchiari di latte. Scaldate il forno a 180 gradi. Ungete uno stampo da plumcake lungo almeno 25 cm e versatevi l'impasto chiaro cercando di distribuirlo bene. Unite a cucchiaiate anche l'impasto scuro. Sulla superficie del dolce spennellate le mandorle che avrete frullato con zucchero ed acqua. Infornate in forno già caldo per almeno 45 minuti.

TORTA MARMORIZZATA



Ingredienti

- 250 g di farina
- 250 g di zucchero
- 200 g burro
- 25 g di cacao amaro
- 25 g di cacao dolce
- 4 uova
- 1 bustina di lievito
- Zucchero a velo
- Liquore (facoltativo)
- Sale q.b

Procedimento

In una terrina lavorate 100 g di zucchero con il burro, fatto precedentemente ammorbidire e tagliato a pezzetti, fino a ottenere una crema soffice.

Unitelo ai tuorli d'uovo che avrete a loro volta lavorato con 100 g di zucchero fino a renderli soffici e gonfi. Mescolate con cura le due creme, poi poco alla volta unitevi la farina mischiata al lievito e a un pizzico di sale. Quando l'impasto inizia a diventare troppo sodo, ammorbiditelo aggiungendo poco alla volta anche agli albumi e montati a neve: da questo punto in poi mescolate sempre con cura ma con molta delicatezza e dal basso verso l'alto. Dividete l'impasto in due porzioni e a quella più scarsa unite il cacao amaro e dolce, lo zucchero rimanente e, volendo, qualche cucchiaino di liquore. In una tortiera unta e infarinata versate prima il composto con il cacao e poi quello semplice.

Fate cuocere in forno caldo per circa 40 minuti; lasciate raffreddare prima di togliere la torta dalla teglia e servitela cosparsa di zucchero a velo.

BISCOTTI

BISCOTTI DA INZUPPO



Ingredienti per circa 40 biscotti (dipende dalla grandezza del tagliabiscotti comunque)

- 500 g. di farina 00
- 2 uova medie
- 70 g. di olio di semi di mais
- 150 g. di zucchero semolato
- Latte q.b.
- 1 bustina di ammoniaca
- 1 bustina di vanillina
- La buccia di un limone grattugiata
- zucchero a velo vanigliato

Procedimento

In una ciotola capiente sgusciate le uova e lavoratele con lo zucchero, aggiungete la vanillina, la buccia del limone grattugiata e l'ammoniaca. Unite anche l'olio di semi di mais e lavorate il tutto energicamente. Adesso potete aggiungere un po' per volta la farina, continuando a lavorare l'impasto. Se l'impasto dovesse indurire troppo aggiungete il latte, ad occhio e poco per volta. L'impasto deve risultare morbido ma che non si appiccichi alle mani. Una volta terminato fate riposare nella ciotola coperta con un canovaccio pulito, per almeno 1 ora. Accendete il forno a 180 gradi. Stendete l'impasto sulla spianatoia infarinata. Tenete uno spessore di almeno 2 cm. Ritagliate dei biscotti nella forma che più vi aggrada e cuoceteli a forno già caldo per circa 20 minuti. (io ho il forno statico, cottura sopra e sotto). Una volta cotti trasferite i biscotti in una gratella da pasticciare per farli raffreddare. Una volta freddi trasferiteli in un piatto largo e spolverizzateli di zucchero a velo vanigliato.

TARALLI ALLO YOGURT



Ingredienti per 6 persone

- 500 g. di farina
- 100 g. di burro
- 200 g. di zucchero
- 3 tuorli
- 4 cucchiaini di yogurt bianco
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- 1/2 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Usando il mixer da cucina con le pale in plastica, trasformate in crema il burro con lo zucchero, lavorandoli insieme.

Aggiungete lo yogurt, i tuorli, il lievito, la vanillina ed il sale, riprendete a lavorare con il mixer per un minuto.

Sulla spianatoia da lavoro, fate una montagnola con la farina e apritela al centro formando il classico cratere. Versate al centro, il composto di uova, burro e zucchero e impastate il tutto, lavorando di buona lena fino ad ottenere un impasto liscio e compatto che non si attacchi più alle mani.

Scaldate il forno a 190 gradi. Foderate una teglia con carta da forno. Prelevate dei pezzetti di impasto grossi come una noce, lavorateli formando dei filoncini grossi come un dito e poi chiudeteli a cerchio, sistemateli sulla carta da forno.

Infornate in forno già a temperatura e cuocete per almeno 13/15 minuti (dipende dai forni).

BISCOTTI D'AVENA



Ingredienti

- 250 g. di fiocchi d'avena
- 125 g. di burro
- 50 g. di mandorle
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 125 g. di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Questa è una ricetta semplicissima, in cui dovrete mettere in una ciotola tutti gli ingredienti e lavorarli a lungo con le mani, fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo. Una volta che avrete finito di impastare prendete delle palline di impasto grosse come noci e schiacciatele con le mani, disponetele in una teglia coperta di carta forno e cuocete a 180 gradi per circa 20 minuti. Forno statico cottura sopra e sotto teglia a metà altezza.

BISCOTTI INTEGRALI AI PISTACCHI



Ingredienti per 10 biscotti

- 190 g. di farina integrale
- 75 g. di pistacchi tritati
- 100 g. di zucchero
- 60 g. di burro
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina

Procedimento

Lavorate al mixer con le pale di plastica tutti gli ingredienti della pasta, formare una palla che avvolgerete in pellicola trasparente. Tenete in frigo un'ora o più.

Accendete il forno a 180°, stendere la pasta e ritagliare dei biscotti a piacere, cuocere per circa 10 minuti, sfornare e mettere a raffreddare su di una gratella da pasticciere. Una volta che i biscotti saranno ben raffreddati chiuderli nei sacchetti di plastica.

TARALUCCI



Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 100 g di burro
- 200 g di zucchero
- Un cucchiaio di miele
- 2 uova
- una bustina di lievito
- un pizzico di sale
- 1 uovo (per spennellare)

Procedimento

Lavorate il burro con lo zucchero, fino ad ottenere una crema ben montata. Mescolando, unite gli altri ingredienti, lasciando per ultimi il lievito e la farina. Impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciatelo riposare per mezzora in frigorifero, dopo di che stendete una sfoglia alta 5 mm, copritela con la pellicola trasparente e formate i vostri biscotti con un tagliapasta. Senza togliere la pellicola, imprimate il vostro timbro sul biscotto (in questo caso, io ho impresso una margherita). Spennellateli con l'uovo sbattuto e infornate, a forno già caldo, per 10 minuti a 180°C.

CAMPAGNOLE



Ingredienti per circa 40 biscotti

- 460 g. di farina 00
- 40 g. di farina di riso
- 120 g. di margarina (senza grassi idrogenati)
- 30 g. di burro
- 220 g. di zucchero semolato
- 160 g. di latte
- 1 uovo medio
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale

Procedimento

Nel mixer con le pale di plastica mettete la margarina con lo zucchero ed avviate fino a che non avrete ottenuto una crema dalla consistenza morbida. Sempre mescolando aggiungete il burro, l'uovo, il latte ed il pizzico di sale. Unite la farina alla farina di riso e al lievito e setacciateli, aggiungeteli al composto precedente. Fate andare il mixer fino a che non otterrete una palla soda e liscia, mettetela in un sacchetto in plastica per alimenti e fatela riposare in frigorifero per almeno un'ora. Scaldate il forno, portatelo a 180°. Riprendete la frolla e spinatela con un mattarello allo spessore di circa un centimetro. Ritagliate i biscotti con uno stampino ed allineateli sopra ad una placca rivestita di carta forno. Infornate e cuocete per 20/25 minuti in forno statico.

LE MACINE



Ingredienti per 20 biscotti

- 250 g. di farina 00
- 25 g. di fecola di patate
- 80 g. di zucchero semolato
- 100 g. di burro tagliato a pezzi
- 1 bustina di vanillina
- 3 cucchiaini di panna fresca
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo intero
- 1/2 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Usate un mixer con le pale di plastica.

Mettete nel contenitore tutti gli ingredienti ed azionare fino ad ottenere una sorta di morbida di pasta frolla.

Mettete l'impasto avvolto in pellicola da cucina o in un sacchetto di plastica per alimenti e sistematelo in frigo per almeno un'ora.

Scaldare il forno a 180° e, mentre aspettate che arrivi a temperatura, prendere l'impasto e stendetelo col matterello allo spessore di circa 8/10 mm.

Ritagliate dei biscotti tondi, usando o un bicchiere o un tagliabiscotti, fare anche un buco al centro con uno stampo più piccolo, ed infornate per circa 15 minuti, comunque controllare spesso la cottura.

Mentre aspettate che si cuociano, se vi avanza dell'impasto, fatelo aspettare in frigo. Procedete fino a terminare l'impasto.

Una volta sfornati, è preferibile far raffreddare i biscotti su una gratella da pasticciere per poi, una volta raffreddati, conservarli in una biscottiera.

Segui Nella cucina di Martina anche qui

Facebook: <https://www.facebook.com/Nellacucinadimartinablog/>

Google +:

<https://plus.google.com/b/114299244684142916163/114299244684142916163/posts?gmbpt=true&hl=it>