

# Le ricette di Melybea



Dolci con il latte condensato

# Pasticcini al cioccolato cremosi



Ingredienti per una dozzina di pasticcini:

- 450 g di farina "00";
- 50 g di cacao;
- 50 g di fecola di patate;
- 150 g di zucchero;
- 60 g di uova (senza guscio);
- 300 g di burro;
- un pizzico di sale;
- 100 g di cioccolato fondente;
- una lattina di latte condensato

Unire la farina, la fecola di patate, il cacao, il pizzico di sale e amalgamare bene. Aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti e sabbare con gli elementi secchi, schiacciando bene il burro tra le dita e formando una vera e propria sabbietta con farina, fecola e cacao.

In una ciotolina a parte amalgamare lo zucchero e l'uovo con una forchetta, senza sbattere, in modo da unire l'uovo allo zucchero separando tuorlo e albume.

Unire agli altri elementi e impastare velocemente con la punta delle dita, cercando di non riscaldare troppo l'impasto. Cercate di non aggiungere troppa farina alla spianatoia, è importante mantenere le proporzioni degli ingredienti.

Avvolgere la pasta frolla al cacao in una pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero circa un'ora. Stendere la pasta frolla in una sfoglia circa 3 millimetri. Con l'aiuto di un bicchiere, ricavare dei dischi rotondi. Foderare dei pirottini per muffin con i dischi di pasta frolla. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta. Scaldare il latte condensato in un pentolino con la fiamma al minimo. Sciogliere il cioccolato nel latte condensato e amalgamare completamente.

farcire le basi di frolla con la crema al cioccolato e infornare in forno preriscaldato a 180 gradi. I pasticcini al cioccolato sono pronti quando sulla superficie si è formata una crosticina. Lasciare raffreddare completamente e servire.

# Torta alla crema di limone



## Ingredienti:

- 450 g di farina "00";
- 100 g di fecola di patate;
- 150 g di zucchero;
- 60 g di uova (senza guscio);
- 300 g di burro;
- un pizzico di sale;
- una lattina di latte condensato (400g);
- il succo di 2 grossi limoni;
- 2 uova

Unire la farina, la fecola di patate, il pizzico di sale e amalgamare bene. Aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti e sabbare con gli elementi secchi, schiacciando bene il burro tra le dita e formando una vera e propria sabbietta con farina e la fecola. In una ciotolina a parte amalgamare lo zucchero e l'uovo con una forchetta, senza sbattere, in modo da unire l'uovo allo zucchero separando tuorlo e albume. Unire agli altri elementi e impastare velocemente con la punta delle dita, cercando di non riscaldare troppo l'impasto. Avvolgere la pasta frolla in una pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero circa un'ora. Stendere la pasta frolla su una tortiera imburrata e infarinata, bucherellandola con una forchetta, lasciandone un poco da parte per le strisce decorative. Precuocere in forno a 180 gradi con ventilazione fino a quando la superficie inizia a seccarsi. Nel frattempo, sbattere le uova con una frusta elettrica finché diventano spumose. Aggiungere poco alla volta prima il latte condensato, sempre sbattendo, e poi il succo dei limoni. Trasferire il composto in un pentolino e cuocere a fuoco basso continuando a mescolare, finché la crema inizia ad addensarsi. farcire la base di frolla con la crema di limoni e decorare con delle striscette di pasta frolla (facoltativo). Reinfornare nuovamente a 180 gradi fino a quando la pasta frolla si è ben dorata. La crema non deve bruciarsi, ma mantenere il suo bel colore giallo.

# Ciambella al cacao con crema di cioccolato bianco



Le ricette di Melybea

Ingredienti:  
per l'impasto:

- 3 uova;
- 250 g di farina;
- 50 g di cacao;
- 200 g di zucchero;
- 90 g di olio extra vergine di oliva;
- una bustina di lievito;
- scorza di limone grattugiata

per la crema al cioccolato bianco:

- una lattina di latte condensato;
- 100 g di cioccolato bianco

Come prima cosa prepariamo l'impasto:

Sbattere le uova assieme allo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Più le uova sono spumose, più la torta sarà soffice. Unire l'olio a filo, sempre sbattendo. Incorporare ora la farina e il cacao amalgamati al lievito, setacciando, un poco alla volta, in modo da amalgamare gli elementi gradatamente. Completare con la scorza di limone grattugiata e mescolare perfettamente.

Riempire lo stampo per ciambella precedentemente imburrato e infarinato con l'impasto.

In un pentolino scaldare il latte condensato e unire il cioccolato bianco spezzettato. Quando il cioccolato bianco si è sciolto e si è ben amalgamato al latte condensato, togliere dal fuoco.

Distribuire la crema di cioccolato bianco sull'impasto della ciambella nello stampo, uniformemente:

n cottura la crema penetrerà nell'impasto, diventandone la sua farcitura (procedimento analogo alla torta Nua).

Cuocere la Ciambella al cacao con cuore di cioccolato bianco in forno statico a 160 gradi per circa 45 minuti. Quando la superficie è dorata, la torta è pronta. Lasciare raffreddare in forno per evitare sbalzi termici (altrimenti il centro della torta rischia di "precipitare").

# Torta di zucca



Le ricette di Melybea

## Ingredienti:

- una pasta sfoglia pronta;
- 500 g di zucca;
- 2 uova;
- una lattina di latte condensato;
- un cucchiaino di zenzero in polvere;
- un cucchiaino di noce moscata;
- un cucchiaio di cannella;

## Per la guarnizione:

- una scatolina di panna fresca da cucina;
- 2 cucchiai di zucchero a velo;
- 3 cucchiai di formaggio philadelphia

Tagliare la zucca a pezzettoni e cuocerla in forno statico a 200 gradi fino a quando la polpa diventa morbida (il tempo è molto variabile, dai 45 minuti a un'ora e un quarto).

Ridurre la zuppa in crema con il mixer.

In una ciotola capiente unire la polpa di zucca, il latte condensato, le spezie e le uova. Mescolare bene con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.

Se necessario, regolate ulteriormente le spezie secondo i vostri gusti.

Rivestire una tortiera con la carta da forno, stendere la pasta sfoglia o brisee, bucherellare il fondo con una forchetta e versarvi al suo interno il composto di zucca.

Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi con ventilazione fino a quando la superficie della pasta diventa dorata, e la farcitura si è rassodata (fate la prova dello stecchino: se risulta asciutto, la torta di zucca è pronta).

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Nel frattempo, montare la panna ben ferma assieme allo zucchero a velo. Unire il philadelphia e continuare a sbattere.

Servire la torta di zucca assieme al topping di panna e philadelphia, guarnendo a piacere.

# Brigadeiros



Ingredienti per una trentina di brigadeiros:

- una lattina di latte condensato;
- un cucchiaino di burro;
- mezza tavoletta di cioccolato (del gusto che preferite),  
OPPURE 2 o 3 cucchiaini di cacao in polvere;
- codine, farina di cocco, scaglie e mini praline di cioccolata  
per decorare

In una padella di alluminio dal fondo spesso (NON antiaderente) sciogliere il burro a fuoco medio. Aggiungere il latte condensato e il cioccolato sbriciolato. Mescolate continuamente con un cucchiaino DI LEGNO, amalgamando per bene gli ingredienti, finchè il composto risulta visibilmente addensato e tende a "staccarsi dalla padella". In portoghese si dice che deve raggiungere "o ponto", cioè quella densità che, una volta raffreddato, consenta di lavorare il composto trasformandolo in praline rotonde. Questo punto di cottura lo intuirete solo provando con la pratica, dopo aver provato una volta avrete inteso che cosa significa. Non c'è infatti un tempo "scientifico" misurabile per il raggiungimento del "ponto", perchè questo dipende dal tipo di padella che usate, dal cioccolato e dal contenuto di burro di cacao (un cioccolato bianco a scaglie, ad esempio, è molto più "burroso" del cacao in polvere, pertanto raggiungerà il "ponto" più velocemente). Una volta raggiunto il "ponto", togliete dal fuoco e lasciate raffreddare **COMPLETAMENTE**. Ungetevi le mani con del burro, e plasmate i brigadeiros delle dimensioni che preferite, o a seconda dei pirottini di carta che avete a disposizione. Passateli immediatamente nelle scaglie di cioccolato, farina di cocco o codine, in modo che ne siano completamente ricoperti, posizionate nei pirottini e lasciate riposare in frigorifero almeno una mezza giornata prima di servire.