Passione nutella

(o chi per lei)

Un ricettario da
Morti di fame

La passione Nutella è sicuramente comune fra di noi, e mi sono resa conto che ho fatto un buon numero di ricette con la nutella, allora ho deciso di riunire in un pdf scaricabile gratuitamente le migliori del mio blog. Vi ricordo che io uso più spesso le creme spalmabili alla nocciola di altre marche, che di solito sono meno care e spesso pure più buone ;-), insomma come dico sempre "scrivo Nutella per capirci prima".

Spero vi piacciano le mie ricette

Con affetto

Rita

del blog Morti di fame

Nutella spiritosa o liquore di nutella

Ingredienti per quasi un litro di liquore alla Nutella

320 g di Nutella (1,44 €)

300 g di latte (0,23 €)

200 g di panna (0,86 €)

30 g di zucchero (0,03 €) l'originale prevedeva 40 gr

120 g di alcool (1,20 €)

3 euro e 77 centesimi, niente prezzo a porzione dipende dal vostro autocontrollo :-D.

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti tranne l'alcool in un pentolino e mettete sul fuoco bassissimo mescolando continuamente finché non la nutella non si sia sciolta e la miscela sia quasi al punto di ebollizione, levare dal fuoco e sempre mescolando far intiepidire un pochino aggiungere l'alcool lentamente sempre mescolando (ve l'ho già detto che dovete mescolare continuamente :-D), a questo punto trasferite in una bottiglia e dimenticatela in frigo almeno 10 giorni ma più lo lasciate meglio diventa, da bravi resistete. Prima di servirlo agitatelo con vigore.

Gelato con liquore alla nutella

Gelato al liquore di nutella (per una coppa)

50 g di pan di spagna

3 palline di gelato

1 bicchierino di liquore alla Nutella

Procedimento:

Sistemate il pan di spagna nella coppa e bagnatelo con i due terzi del liquore adagiatevi le palline di gelato (il mio era al mascarpone, ma con la nutella ci sta bene quasi tutto :-D) e finite decorando col liquore rimasto, nel tempo che impiegherete a servirlo il liquore avrà imbevuto il pan di spagna al punto giusto.

Crostata nutella e mascarpone con frolla alle nocciole

Ingredienti (12 porzioni)
per la frolla
4 tuorli (0,40 €)

250 g farina (0,12 €)

150 g burro (0,60 €)

150 g zucchero a velo (0,70 €)

70 g farina di nocciole (0,84 €)

per la farcia
200 g mascarpone (1,15 €)

200 g nutella (1,22 €) con altre marche si scende a 77 centesimi

30 g latte tiepido (0,05 €)

totale massimo 5 euro e 10 centesimi pari a 42 centesimi a porzione

Procedimento

Fate la frolla impastando velocemente la farina con il burro ammorbidito aggiungete tuorli, farina di nocciole e zucchero e lavorate velocemente fino ad ottenere una palla liscia (se avete l'impastatrice usate la foglia), mettete in frigo almeno un ora. Preparate la crema mescolando il mascarpone con la nutella (o la crema di nocciole che preferite ;-)) e aggiungete il latte che avrete fatto intiepidire, io l'ho messo nel barattolo vuoto della nutella e l'ho scaldato nel microonde così ho anche ripulito il barattolo :-D. Passata un ora stendete la frolla e mettetela in una teglia da 22 cm di diametro o una rettangolare 20x25 mettete la teglia in freezer e preriscaldate il forno a 180°, quando il forno sarà pronto versate la crema nella frolla e mettete in forno per 30 minuti.

Torta di Nutella con soli tre ingredienti

Ingredienti (per una tortiera da 22 cm)

250 g crema spalmabile alla nocciola (1,43 €)

4 uova intere (0,48 €)

50 g zucchero (0,05 €)

Totale un euro e 96 centesimi per una torta da circa 8/10 porzioni

Procedimento

Tenete le uova a temperatura ambiente e montatele con lo zucchero per almeno 10/15 minuti, dovete montare le uova intere praticamente a neve, quindi se non bastano 15 minuti continuate ancora un po'deve venire così.

Ammorbidite la crema spalmabile in modo da renderla lavorabile, ma non scaldatela

troppo, io l'ho lasciata 2 minuti in microonde a potenza minima. Nel frattempo accendete il forno a 160°
Unite due cucchiaiate di montata alla nutella, e mescolate bene, ora usando una spatola o un cucchiaio di legno inglobate pian piano la crema alla montata facendola colare lentamente, mescolate con delicatezza per non smontare il tutto, un po' si smonterà lo stesso, ma tanto più sarà stata montata prima tanto meno si smonterà dopo.
Se il forno è arrivato a temperatura versate il composto nella teglia e infornate, lasciate cuocere 30 minuti a 160°, fate la prova stecchino che vi dovrà uscire appena sporco ma asciutto. Lasciate freddare il dolce e poi mettetelo in frigo, avrete un dolce morbido ma che regge il taglio. Qui di solito dura circa 10 minuti dal primo taglio :-D

Nutella flan (o budino alla nutella)

Ingredienti x 8 porzioni

4 uova(0,48 €)

500 ml latte intero (0,30 €)

250 g crema di nocciole (1,43 €)

100 g zucchero (0,10 €)

totale 2 euro e 31 centesimi pari a 29 centesimi a porzione

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero molto bene, per almeno 10 minuti, scaldare metà del latte e scioglierci dentro la crema di nocciole, aggiungere il resto del latte e mescolare bene (attenzione ai grumettini), aggiungere il latte nocciolato alla montata e mescolare bene, non importa se si smonta un po'. Mettete il composto del nutella flan (o budino di nutella se preferite) in uno stampo da 22 cm alto o su stampini individuali, lasciate almeno un cm sotto il bordo. mettete lo stampo o gli stampi in una teglia piena d'acqua calda e mettete in forno statico a 150°, se avete usato uno stampo unico lasciatelo almeno un'ora, per gli stampini individuali basteranno 40 minuti. Spegnete il forno lasciate freddare e poi

tenete in frigo almeno 4 ore prima di servire. **Trucco** se volete sformalo più facilmente da uno stampo in silicone passatelo un'oretta in freezer.

Budino di nutella

Ingredienti (per 1 l circa di budino/6 porzioni)

500 ml latte intero (0,45 €)

250 g di crema di nocciole (nutella) (1,00 €)

100 g zucchero (0,09 €)

3 uova (0,36 €)

1 bustina tortagel (0,33 €)

Costo totale 37 centesimi a porzione

Procedimento

Sbattete le uova con lo zucchero e la bustina di tortagel, nel frattempo portate quasi ad ebollizione il latte, aggiungete il latte caldo a filo sul composto di uova sempre mescolando, io uso una frusta a mano, rimettete il tutto sul fuoco a fiamma bassa e mescolate continuamente, appena la crema inizia a velare la frusta aggiungete la crema di nocciole a cucchiaiate e continuate a a girare fino a che non inizia a sobbollire, basteranno due o tre minuti. Versate il budino negli stampi che preferite e mettete in frigo a rassodare (ci vorrà circa un'ora). Sformate e servite il vostro budino di nutella decorandolo come preferite, io ho usato degli spicchi di mandarino e dell'altra crema di nocciole, ma ci sta

bene anche la panna montata o la granella di nocciole. Io ho usato stampini più piccoli del normale e ho ottenuto 8 porzioni.

ATTENZIONE: se usate uno stampo unico i tempi di rassodamento saranno un po' più lunghi

Cestini di sfoglia con crema di nutella alla panna cotta

Ingredienti per 10 cestini

200 g pasta sfoglia (0,35 €)

250 ml panna fresca (1,23 €)

100 g nutella (0,40 €)

50 g zucchero (0,05 €)

1/2 bustina tortagel (0,17 €)

Per un totale di 22 centesimi a cestino (ovviamente se la pasta sfoglia la comprate vi costerà di più)

Procedimento

Vi occorreranno una ventina di stampini da tartelletta tondi. Stendete la sfoglia e tagliatela con un coppapasta del diametro di almeno 2 cm superiore allo stampino in cui cuocerete i cestini, capovolgete gli stampini e poggiate i dischi di sfoglia sopra gli stampini, fate aderire delicatamente la sfoglia allo stampino, bucherellate la sfoglia ma pochissimo e posateci sopra un'altro stampino, come per impilarli, fate questa operazione con delicatezza per non rompere la sfoglia, non dovete schiacciarla ma solo aiutarla a tenere la forma

Se potete mettete un piccolo peso sopra ogni cestino, ponete in forno caldo a 230° per 5 minuti (sempre controllando in base al vostro forno).

Lasciate freddare e conservate al riparo dall'umidità, preparate la crema mescolando molto bene la mezza bustina di tortagel con lo zucchero e la panna, mettete sul fuoco e portate ad ebollizione tenendo la fiamma a media potenza sempre mescolando, al omento dell'ebollizione spegnete il fuoco e aggiungete la nutella mescolando fino a che non sarà perfettamente inglobata, lasciate intiepidire mescolando ogni tanto. Versate la crema in ogni cestino e lasciate rassodare, se il vostro frigo e no frost mettete pure in frigo su un vassoio, se non lo è lasciate freddare perfettamente e poi sistemate in frigo in un contenitore ermetico, Potete anche conservare la crema in un barattolo nel frigo e riempire i cestini all'ultimo momento, ma in questo caso tirate fuori la crema dal frigo un'oretta prima.

E' un dolce veloce ci vogliono 10 minuti compresa la cottura per fare i cestini di sfoglia (partendo da pasta sfoglia pronta) e 10 minuti per fare la crema, compreso il tempo di farla intiepidire, e si può fare anche in due tempi.

PS Se i cestini si sformassero un po in cottura, appena tolti dal forno ridate la forma e fatteli freddare dentro il doppio stampino.

Biscotti di nutella facilissimi

Ingredienti per 15 biscotti

200 g nutella (io uso creme spalmabili meno costose) (0,77 €)

100 g farina (0,04 €)

1 uovo medio (0,12 €)

Totale 93 centesimi e 15 minuti di tempo

Procedimento

Accendere il forno a 180°, sbattere un uovo in una ciotola, aggiungerci 200 g di nutella (non liquefatta) e amalgamare bene, aggiungere la farina e impastare il tutto con una forchetta. Con un cucchiaio prendere una quantità di impasto pari a circa una noce, aiutandosi con le mani infarinate formare delle palline e sistemarle ben distanziate in una leccarda foderata di carta da forno. Infornare per 7 minuti (sono pronti quando la zona più scura al centro sarà di circa un cm), spegnere il forno e lasciarci i biscotti dentro altri due minuti. Tirar fuori i biscotti e metterli a freddare su una griglia. Appena freddi (ma anche tiepidi ;-)) potrete gustare questi biscotti di nutella. Vi sfido a dire che il nome biscotti di nutella facilissimi non è azzeccato :-D.

Semisfere nocciofrolle alla cajita

Nota: la Cajita è la crema similnutella del commercio equo che non contiene grassi idrogenati ed è moooolto più buona della famosa.

Ingredienti:

350 g farina setacciata

250 g burro ammorbidito

200 g zucchero a velo BEN setacciato

100 g farina di nocciole

70 g tuorli d'uovo (nel mio caso 4 misura uovo lidl)

circa 600 g di Cajita (un barattolo e mezzo)

Attrezzature:

Ciotola, mattarello, coppapasta tondo da 5 cm diametro, stampo semisfere in silicone da 4 cm di diametro.

Procedimento:

Impastate velocemente il burro con lo zucchero a velo, aggiungete tutto il resto e finite di impastare sempre velocemente, fate una palla, avvolgete nella pellicola e mettete in frigo un'ora.

Togliete la palla dal frigo tagliatene un pezzo e stendetela con uno spessore di 3 mm., tagliate col coppapasta e foderate le semisfere, metteteci dentro un bel cucchiaino di Cajita e mettete in freezer stendete un altro pezzo di frolla e coppate i coperchi, tirate fuori dal freezer e chiudete le semisfere facendo aderire bene la pasta sui bordi, rimettete in freezer, e così via fino all'esaurimento degli ingredienti o degli stampi.
Preriscaldate il forno a 180° quando è pronto infornate le nocciofrolle e abbassate a 170° nel mio forno erano pronte dopo 20 minuti, comunque devono appena dorare.
Tolte dal forno fattele freddare bene e spolverate di zucchero a velo.

Fantastiche

Indice generale

Nutella spiritosa o liquore di nutella....3
Gelato con liquore alla nutella....4
Crostata nutella e mascarpone con frolla alle nocciole....5
Torta di Nutella con soli tre ingredienti....6
Nutella flan (o budino alla nutella)....8
Budino di nutella....10
Cestini di sfoglia con crema di nutella alla panna cotta....12
Biscotti di nutella facilissimi....14
Semisfere nocciofrolle alla cajita....15