

<https://blog.giallozafferano.it/silviaincucina/>

## Raccolta di Torte per Colazione



## Torta Bimby al mascarpone e cioccolato

### Ingredienti:

- 2 uova
- 150 g zucchero
- 60 g latte
- 250 g mascarpone
- 120 g farina 00
- 200 g cioccolato fondente
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci



Per prima cosa tritiamo il cioccolato molto grossolanamente.

Vel. 5 – 10 secondi

Dopodichè inseriamo la farfalla nel nostro boccale e montiamo le uova con lo zucchero.

Vel. 4 – 4 minuti – 37 gradi

Aggiungiamo il resto degli ingredienti e amalgamiamo bene.

Nel frattempo, foderiamo con della carta da forno una teglia con cerniera e con una noce di burro unghiamo bene i bordi.

Versiamo il composto nella tortiera e infine inforniamo a 160 gradi, forno ventilato, per circa 30-35 minuti.

Facciamo di tanto in tanto la prova dello stecchino per vedere il grado di cottura della nostra torta.

## Torta Bimby al cioccolato senza lievito

### Ingredienti:

- 200 g cioccolato fondente
- 150 g burro
- 110 g zucchero
- 3 uova
- 50 g farina 00
- 1 pizzico sale
- q.b. granella di nocciole
- q.b. zucchero a velo

Prima di tutto scaldiamo in forno a 160 gradi modalità statica.

Dopodichè iniziamo facendo sciogliere il cioccolato con il burro e lo zucchero.

Vel. 4 – 60 gradi – 5 minuti

A questo punto aggiungiamo le uova, la farina, il sale e amalgamiamo bene.

Vel. 4 – 30 secondi

Nel frattempo rivestiamo con un foglio di carta da forno una tortiera con cerniera da 26 di diametro.

Ora versiamo il composto e inforniamo per 20 – 25 minuti al massimo.

Non preoccupatevi se la torta tenderà a gonfiarsi. Si sgonfierà non appena si sarà raffreddata.

La torta dovrà essere molto morbida, quasi cremosa.

Lasciamo raffreddare completamente, decoriamo con zucchero a velo e granella di nocciole.



## Torta alle nocciole e pistacchi senza farina

Ingredienti:

- 150 g nocciole
- 50 g pistacchi
- 200 g zucchero
- 3 uova
- 280 g mascarpone
- 50 g fecola di patate
- mezza bustina di lievito in polvere per dolci



Prima di tutto iniziamo a polverizzare le nocciole e i pistacchi.

Dopodichè mettiamo da parte in una ciotola.

Vel. 7 – 15 secondi

Ora inseriamo la farfalla nel boccale perchè ci servirà per montare le uova con lo zucchero.

Vel. 4 – 37 gradi – 4 minuti

A questo punto aggiungiamo le nocciole e i pistacchi tritati, il mascarpone, la fecola, il lievito e amalgamiamo bene.

Vel 3 – 40 secondi

Nel frattempo foderiamo la nostra tortiera con della carta da forno e imburriamo i bordi.

Infine versiamo il nostro composto e inforniamo a 170 gradi per 40-45 minuti forno statico.

Facciamo la prova dello stecchino di tanto in tanto per vedere il grado di cottura.

In ultimo lasciamo raffreddare e terminiamo con una spolverata di zucchero a velo.

## Torta al cioccolato bianco e pistacchi

### Ingredienti:

- 3 uova
- 80 zucchero
- 150 farina 00
- 8 g lievito
- 100 g olio di semi di girasole
- 200 g cioccolato bianco
- 70 g granella di pistacchi



Per prima cosa tritiamo il cioccolato bianco e mettiamo da parte in una ciotolina.  
Vel. 6 – 15 secondi

Dopodichè inseriamo la farfalla e montiamo le uova con lo zucchero.  
Vel. 4 – 37 gradi – 3 minuti

Ora aggiungiamo il resto degli ingredienti (granella di pistacchi, olio, farina e lievito), uniamo anche il cioccolato bianco tritato e amalgamiamo.

Vel. 3 – 20 secondi

A questo punto trasferiamo il composto nella tortiera e inforniamo a 180 gradi, modalità statica, per 45-50 minuti.

Infine lasciamo raffreddare completamente prima di servire.

## Torta integrale di noci e cioccolato

Ingredienti:

- 200 g noci
- 100 g gocce di cioccolato
- 80 g farina integrale
- 80 g farina d'avena
- 150 g zucchero
- 100 g burro
- 4 uova



Prima di tutto tritiamo grossolanamente le nostre noci e mettiamo da parte.

Se non avete le gocce vi suggerisco di tritare insieme alle noci una tavoletta (sempre 100 g) di cioccolato fondente.

Vel. 4 – 6 secondi

Dopodiché sciogliamo il burro.

Vel. 1 – 60 gradi – 2 minuti

Ora aggiungiamo le farine e lo zucchero.

Dopodiché, dal foro del nostro Bimby con le lame in movimento, aggiungiamo un uovo alla volta.

Vel. 2 – 2 minuti

**Consiglio:** prima di versare l'uovo successivo aspettiamo che il primo venga assorbito completamente nell'impasto.

Infine aggiungiamo le noci, le gocce di cioccolato e mescoliamo.

Vel. 3 – 20 secondi.

L'impasto deve risultare bello compatto e cremoso.

Nel frattempo scaldiamo il forno a 170 gradi statico, foderiamo una tortiera da 24 di diametro (meglio con cerniera) con un foglio di carta da forno, unghiamo bene i bordi con del burro e versiamo il composto.

Cuociamo per circa 35-40 minuti.

## Torta di carote senza farina e lievito

Ingredienti:

- 100 g mandorle
- 100 g cioccolato fondente
- 250 g carote
- 3 uova
- 150 g zucchero
- 100 g formaggio fresco spalmabile
- 1 pizzico cannella in polvere



Per prima cosa tritiamo il cioccolato, le mandorle e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel. 4 - 10 secondi

Dopodichè frulliamo anche le carote e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel 7 - 15 secondi.

Ora **laviamo e asciughiamo bene** il nostro boccale. Dividiamo i tuorli dagli albumi. Inseriamo la farfalla e montiamo gli albumi a neve.

Vel 4 - 4 minuti

Dopodichè mettiamo da parte gli albumi e montiamo i tuorli con lo zucchero.

Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti

A questo punto uniamo le mandorle, il cioccolato, le carote, la cannella, il formaggio spalmabile e mescoliamo.

Vel. 2 - 20 secondi

Dopodichè con un lecca pentola uniamo gli albumi mescolando dal basso verso alto.

Infine, versiamo l'impasto in una tortiera di diametro 20 rivestita con della carta da forno. Inforniamo a 170 gradi per 45-50 minuti.

## Torta noci Bimby senza burro e olio

Ingredienti:

- 200 g noci
- 2 uova
- 150 g zucchero
- 250 g formaggio fresco spalmabile
- 50 g farina 00
- 1 bustina lievito in polvere per dolci



Prima di tutto tritiamo grossolanamente le noci e mettiamo da parte in una ciotola.

Vel. 4 – 10 secondi

Dopodichè montiamo le uova con lo zucchero.

Vel. 4 – 37 gradi – 4 minuti

Ora aggiungiamo il resto degli ingredienti (tranne le noci) e mescoliamo.

Vel 4 – 30 secondi

Infine, aggiungiamo le noci e amalgamiamo bene con un lecca pentola dal basso verso l'alto.

Dopodichè rivestiamo una tortiera con un foglio di carta da forno, uniamo con una noce di burro i bordi, versiamo l'impasto e inforniamo a 160gradi per circa 40-45 minuti.



## Torta integrale Bimby yogurt ricotta e cannella

Ingredienti:

- 150 burro
- 200 zucchero
- 4 uova
- 200 yogurt
- 100 ricotta
- 200 farina integrale
- 50 fecola di patate
- 1 bustina lievito in polvere per dolci



Inseriamo la farfalla e iniziamo a montare il burro (deve essere molto morbido) con lo zucchero.

Vel. 4 – 40 secondi

Dopodichè aggiungiamo le uova, la ricotta e lo yogurt.

Vel. 4 – 40 secondi

A questo punto uniamo la farina, il lievito e la fecola.

Vel. 3 – 30 secondi

Infine, versiamo il composto in una tortiera ricoperta con della carta da forno.

Cuociamo a 160 gradi, forno ventilato, per 40-45 minuti.

## Torta Bimby di noci nocciole e pinoli senza lievito

### Ingredienti:

- 100 g burro
- 150 g zucchero
- 80 g farina integrale
- 80 g farina 00
- 4 uova
- 100 g noci
- 50 g nocciole
- 50 g pinoli

Per prima cosa tritiamo le noci e le nocciole grossolanamente.



Vel. 4 – 10 secondi

Dopodichè mettiamo da parte in una ciotola insieme ai pinoli.

Ora sciogliamo il burro con lo zucchero.

Vel. 1 – 50 gradi – 6 minuti

A questo punto uniamo le farine e, **con le lame in movimento**, aggiungiamo un uovo alla volta. Infine, aggiungiamo la frutta secca e mescoliamo.

Vel. 2 – 20 secondi

Nel frattempo, foderiamo una tortiera di diametro 24 con cerniera e unghiamo i bordi con una noce di burro.

Il nostro impasto è pronto. Deve essere bello denso e compatto simile al panforte.

Infine, versiamo l'impasto nella tortiera e cuociamo a 170 gradi, forno ventilato, per circa 30-35 minuti.

Vi consiglio sempre di fare la prova dello stecchino per vedere il grado di cottura!