

Raccolta di Ricette Bimby SENZA BURRO



Silvia in Cucina



Silvia in Cucina

Torta ricotta e limone cremosa e facile

Ingredienti:

- 3 uova
- 180 zucchero
- 80 olio di semi di girasole
- 250 ricotta
- 80 farina 00
- 80 fecola di patate
- Mezza bustina lievito in polvere per dolci
- Una fialetta di aroma al limone

Per prima cosa inseriamo la farfalla e montiamo le uova con lo zucchero.

Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti

Dopodichè togliamo la farfalla, aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo.

Vel. 4 - 30 secondi

Nel frattempo, scaldiamo il forno (ventilato) a 160 gradi. Foderiamo, con un foglio di carta forno, anche una teglia con cerniera di diametro 20.

Infine, versiamo il composto (cremoso, senza grumi e abbastanza denso) nella teglia e **inforniamo per circa 45-50 minuti.**

Torta pistacchio ricotta e cioccolato al latte

Ingredienti:

- 200 g pistacchi non salati
- 100 g cioccolato al latte
- 3 uova
- 120 g zucchero
- 100 g olio di semi di girasole
- 200 g ricotta
- 100 g farina 00
- Mezza bustina lievito in polvere per dolci



Per prima cosa tritiamo i pistacchi a **velocità 7/6 secondi** e mettiamo da parte in una ciotola.

Tritiamo anche il cioccolato a **velocità 5/6 secondi** e mettiamo da parte.

Ora inseriamo la farfalla e montiamo le uova con lo zucchero a **37 gradi/velocità 4/4 minuti**.

Dopodichè togliamo la farfalla, uniamo l'olio, la ricotta e mescoliamo a **velocità 4/30 secondi**.

Aggiungiamo la farina, i pistacchi, il cioccolato, il lievito e mescoliamo a **velocità 4/30 secondi**.

Trasferiamo il composto in una teglia foderata con della carta forno e sbricioliamo delle scaglie di cioccolato sulla superficie della torta.

Cuociamo in forno (statico) a **170 gradi per 40-45 minuti**.

Plumcake Bimby prosciutto cotto e scamorza

Ingredienti:

- 100 g scamorza affumicata
- 100 g prosciutto cotto
- 3 uova
- 100 g latte
- 70 g olio extravergine d'oliva
- 180 g farina 00
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate

Prima di tutto scaldiamo il forno (statico) a 180°C, imburriamo uno stampo per plum-cake e teniamo da parte.

Dopodichè mettiamo nel boccale la scamorza, il prosciutto e tritiamo a **velocità 5 sec./vel. 10**. Trasferiamo in una ciotola.

Mettiamo nel boccale le uova, la farina, il lievito e mescoliamo per **15 sec./vel. 4**.

Aggiungiamo il sale, il pepe, il latte, l'olio extravergine di oliva e mescoliamo per **20 sec./vel. 4**.

A questo punto uniamo la scamorza, il prosciutto e mescoliamo per **40 sec./vel. 2**.

Trasferiamo il composto nello stampo preparato e cuociamo **in forno caldo per 40 minuti**.

Fate sempre la prova dello stecchino 😊

Pasta brisé vegana perfetta

Ingredienti:

- 250 g farina 00
- 80 g olio extravergine d'oliva
- 60 g acqua
- q.b. sale

Per prima cosa mettiamo nel boccale la farina 00, l'olio extravergine di oliva, l'acqua e il sale e impastiamo per **30 sec./vel. 5**.

Dopodichè trasferiamo l'impasto sul piano di lavoro, compattiamolo con le mani fino a formare un panetto liscio.

Avvolgiamolo nella pellicola trasparente e lasciamolo **riposare in frigorifero per almeno 30 minuti**.

Consigli: la quantità di pasta brisée che si ottiene con queste dosi basta per ricoprire una tortiera di diametro 26 cm.

Torta mascarpone noci cioccolato

Ingredienti:

- 100 g cioccolato fondente
- 100 g noci
- 3 uova
- 150 g zucchero
- 250 g mascarpone
- 150 g farina 00
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

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

Vel. 5 - 10 secondi

Ora inseriamo la farfalla nel nostro boccale e montiamo le uova con lo zucchero **Vel. 4 - 4 minuti - 37 gradi**

Aggiungiamo il resto degli ingredienti, cioccolato e noci comprese, e mescoliamo a **Vel. 3 - 20 secondi**

Foderiamo con della carta forno una teglia con cerniera diametro 20, versiamo il composto e inforniamo a **170 gradi, forno ventilato, per circa 40-45 minuti.**

Torta alle nocciole e pistacchi senza farina

Ingredienti:

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

Prima di tutto tritiamo le nocciole e i pistacchi a **Vel. 7 - 15 secondi** e mettiamo da parte in una ciotola.

Ora inseriamo la farfalla nel boccale e montiamo le uova con lo zucchero a **Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti**.

Aggiungiamo le nocciole e i pistacchi tritati, il mascarpone, la fecola, il lievito e amalgamiamo a **Vel 3 - 40 secondi**.

Foderiamo una tortiera (la mia è di diametro 20) con della carta forno, versiamo il composto e inforniamo a **170 gradi per 40-45 minuti** (forno ventilato).

Fate sempre la prova dello stecchino di tanto in tanto per controllare il grado di cottura.

Panettone salato senza tempi di lievitazione

Ingredienti:

- 4 uova
- 120 g olio di semi di girasole
- 20 g parmigiano Reggiano DOP
- 200 g acqua
- 1 bustina lievito istantaneo per preparazioni salate
- 350 g farina 00
- 1 cucchiaino sale
- 100 g prosciutto cotto
- 100 g scamorza

Per prima cosa mescoliamo le uova con l'olio a **Vel. 4 - 37 gradi - 4 minuti**.

Nel frattempo, tagliamo a cubetti il prosciutto cotto e la scamorza.

A questo punto aggiungiamo il resto degli ingredienti (tranne il prosciutto e la scamorza) e mescoliamo a **Vel. 4 - 40 secondi**.

Nel mentre, scaldiamo il forno a **160 gradi ventilato**.

Ora aggiungiamo all'impasto il prosciutto, il formaggio e mescoliamo con un lecca pentola da basso verso l'alto.

Versiamo l'impasto in uno stampo per panettoni e inforniamo per circa **40-45 minuti**.

Fate sempre la prova dello stecchino per verificare il grado di cottura!

Torta noci 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 a **Vel 4 - 30 secondi**.

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

Rivestiamo una tortiera con un foglio di carta da forno, versiamo l'impasto e inforniamo a **160 gradi per circa 40-45 minuti**.

Muffin Bimby cappuccino soffici senza burro

Ingredienti:

- 2 uova
- 170 g zucchero
- 85 g latte
- 3 cucchiaini caffè solubile
- 1 pizzico cannella in polvere
- 85 g olio di semi di girasole
- 170 g farina 00
- 100 g gocce di cioccolato
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

Inseriamo la farfalla nel boccale e montiamo le uova con lo zucchero **a vel. 4, 37 gradi, per 4 minuti.**

Nel frattempo, in un bicchiere, sciogliamo il caffè e la cannella nel latte.

A questo punto togliamo la farfalla, versiamo nel boccale l'olio, il contenuto del bicchiere, la farina, il lievito e mescoliamo **a velocità 4 per 35 secondi.**

Infine, aggiungiamo le gocce di cioccolato e amalgamiamo bene con una marisa.

Trasferiamo il composto nei pirottini e cuociamo in **forno, statico, a 170 gradi per 25-30 minuti.**

Torta di carote Bimby senza burro e olio

Ingredienti:

- 100 g mandorle
- 250 g carote
- 3 uova
- 150 g zucchero
- 80 g farina integrale
- 1 bustina lievito in polvere per dolci

Per prima cosa tritiamo le mandorle a velocità **4 per 10 secondi** e mettiamo da parte in una ciotola.

Dopodichè frulliamo anche le carote a **velocità 7 per 15 secondi**.

Uniamo alle carote tutti gli altri ingredienti, comprese le mandorle messe da parte, e mescoliamo a **velocità 4 per 30 secondi**.

Versiamo il composto in una teglia rivestita con della carta da forno.

Cuociamo in forno a **180 gradi per 30-35 minuti**. Fate sempre la prova dello stecchino!