Carnevale ogni dolce vale! ricette scaricabili anche senza glutine!

Tante altre ricette le trovi sul mio blog
E’ vietata la riproduzione parziale o totale del pdf e delle immagini….. Visita il mio blog Arte in Cucina

Se ti piacciono le mie ricetta mi trovi anche clicca mi piace sulla mia pagina Facebook
Arte in cucina

BOMBOLONI VELOCI SENZA PATATE

Sono talmente soffici che si sciolgono in bocca! profumati solo dal limone una meraviglia! Perfetti per la colazione, ottimi per le feste di compleanno dei bambini, sono veloci da realizzare, sono dolci economici, sono bomboloni veloci senza patate, sofficissimi, cosa volere di più!?

Ricetta: Bomboloni veloci senza patate alla nutella

Ingredienti

- 500 g di farina
- 10 grammi di sale
- 15 grammi di zucchero
- 250 grammi (circa) di latte o acqua
- 1/2 cubetto di lievito
- 50 grammi di burro
- 1 uovo
- buccia di limone bio grattugiata
- nutella per farcire

Procedimento

1. Sciogliere il lievito con zucchero e acqua o latte, unire la farina e **impastare a mano o robot,** circa 20 minuti con robot..(se avete il bimby inserire il lievito e l'acqua,10 secondi vel 1)
2. Aggiungere sale, uova e continuare ad impastare, poi aggiungere la vanillina, il burro a pezzetti morbido. L'impasto resta asciutto non appiccicoso. (sia robot che

a mano)
3. **Se avete il bimby** QUI
4. Bon appétit!

GRAFFE SENZA BURRO

Graffe senza burro, ricetta facile e veloce, leggere, ottime per la colazione, feste di compleanno e buffet, dolci economici, perfetti per gli intolleranti al lattosio.

Graffe napoletane senza glutine le trovi QUI

Ricetta: Graffe senza burro

Ingredienti

- 500 g di farina
- 10 grammi di sale
- 30 grammi di zucchero (potete utilizzare anche quello di canna, non sono molto dolci potete aggiungerne se preferite)
- 250 grammi (circa) di latte o acqua
- 25 grammi di lievito
- 125 grammi di yogurt greco total fage 0% (oppure yogurt di soia)
- 1 uovo intero
- 1/2 buccia di limone bio grattugiata
- 1 bustina vanillina

Procedimento

1. Sciogliere il lievito con l' acqua o latte, aggiungere la farina, lo zucchero e impastare a mano o robot.
2. Aggiungere sale, l'uovo, la vanillina, la buccia grattugiata del limone e lo yogurt. L'impasto deve essere asciutto non appiccicoso.
3. Lasciar lievitare un ora.
4. Prelevare l'impasto fate dei filoncini, ne vengono 12, dare la forma di ciambelle, disponetele sul tavolo e lasciar lievitare circa 15 minuti..
5. Friggete in abbondante olio, cospargete di zucchero e mangiate subito! Sono sofficissime!
6. P.s. da consumare preferibilmente poco dopo la cottura, in caso di feste di compleanno potete prepararle in anticipo e congelarle previa cottura per poi riscaldarle dopo lo scongelamento.
7. Bon appétit!

BOMBETTE ALLA NUTELLA

Bombette alla nutella dolci fritti o al forno facili e veloci sono dei bomboloni mignon una delizia! sono peggio delle ciliegie! una tira l'altra purtroppo! Ripieni di nutella con una siringa per dolci o semplicemente cosparsi sono una bontà!

Ricetta: Bombette alla nutella dolci facili e veloci

Ingredienti

- 500 g di farina 00
- 10 grammi di sale
- 20 grammi di zucchero (non sono molto dolci se preferite aggiungete fino a 50 gr)
- 250 grammi (circa) di latte o acqua
- 25 grammi di lievito di birra
- 50 grammi di burro
- 1 uovo intero
- buccia di limone bio grattugiata
- 1 bustine vanillina
- nutella (**fatta in casa per me QUI**)

Procedimento

1. Per circa 50 bombette alla nutella
2. Sciogliete il lievito con zucchero e il liquido scelto, aggiungere la farina e impastare a mano o robot. (con bimby 10 secondi vel 1)
3. Aggiungete il sale, l'uovo e continuate ad impastare, poi aggiungete la vanillina, il burro a pezzetti ammorbidito e la buccia di limone grattugiata. L'impasto deve risultare asciutto non appiccicoso.
4. Con il bimby tasto spiga 2 minuti
5. Sistemate l'impasto in una ciotola, coprite con pellicola e lasciate lievitare un oretta.
6. Prelevare l'impasto, stendetelo con il mattarello ad un'altezza di 3-4 mm ritaglatelo con un coppapasta io ho usato uno di circa 3 cm e lasciar lievitare circa 15 minuti..
7. Friggete in abbondante olio, meglio se di semi, cospargete di zucchero, versare sopra la nutalla o farcire con una siringa per dolci ma sono piccoli conviene solo passarla su quando sono ancora tiepidi …e mangiate!!!
8. Bon appétit!

CIAMBELLE GRANULATE

Beh quando ho visto le **ciambelle granulate** non ho saputo resistere alla tentazione di farle! Sono troppo carine, colorate di rosa grazie all'alchermes, invitanti, ottime al forno, semplici e veloci da realizzare.

Ricetta: Ciambelle granulate

Ingredienti

- 500 gr di farina
- 1 uovo
- 20gr di zucchero
- 50gr di burro
- 250 ml latte
- 1 cubetto di ldb
- 1/2 buccia di limone grattugiata
- 1 bustina di vanillina
- Alchermes

Procedimento

1. Sciogliere il lievito nel latte aggiungere la farina, lo zucchero,il burro e la buccia di limone impastate per bene formate una palla e mettete a lievitare 2 ore.
2. Prelevate l'impasto, staccate dei pezzi da 40-50 gr ciascuno, fate dei filoncini e chiudeteli.
3. Lasciate lievitare 15 minuti.
4. Accendete il forno a 180° infornate appena arriva a temperatura e cuocete per 5-10 minuti, le ciambelle devo dorare leggermente.

5. Sfornate e passatele nell’alchermes poi lasciatelo asciugare per bene e passatele nello zucchero.
6. Bon appètit..

GRAFFE SOFFICISSIME SENZA GLUTINE

Sono una bontà! provate per credere! si sono senza glutine e sono davvero soffici e leggere che vanno giù che è un piacere! provate e mi direte! Le belle graffe napoletane senza glutine!!

Ricetta: Graffe sofficissime senza glutine

Ingredienti

- Per il mix:
- 250 g di farina in tutto:
- 140 g di Farmo
- 60 g di Glutafin
- 50 g di Agluten per pane
- 1 misurino e mezzo di latte in polvere per neonati da 0 a 6 mesi è senza glutine (facoltativo, ma aumenta la sofficità e la lievitazione) io non l’ho usato
- lievito di birra fresco circa 10 – 12 g
- Per le graffe:

- 250 g di mix
- 30 g di burro
- 40 g di zucchero
- 1 uovo
- 5 g di sale
- 15 g di lievito di birra
- 170 – 180 g di acqua (tiepida di rubinetto)
- scorza di limone grattugiata
- 1 litro di olio di arachidi per friggere

Procedimento

1. La mattina presto alle 8 ho preparato il mix senza latte in polvere, ho versato tutto nel robot, poi ho aggiunto gli ingredienti e incominciato ad impastare.
2. L'impasto risulta cremoso.
3. Spegnete la macchina e versate su un piano infarinato, lavoratelo un po' a mano aggiungendo qualche cucchiaio di farina per non ritrovarselo appicicato tra le dita, poi mettetelo in una ciotola coperta con pellicola e panno da cucina a lievitare nel forno preriscaldato 5 minuti a 30°, circa un paio di ore.
4. A lievitazione ottenuta ho incominciato a staccare dei pezzetti dall'impasto e fare le graffe, dei cordoncini chiusi che ho sistemato su carta forno sopra la leccarda e rimesse a lievitare circa 20 minuti nel forno sempre preriscaldato.
5. Riscaldate l'olio, meglio utilizzare una pentola dai bordi alti, immergetevi un po' d'impasto per vedere se è pronto per la frittura, poi abbassate la fiamma e cuocete le graffe, ci vorrà poco meno di un minuto per ciascuna rigirandoli su entrambi i lati.
6. Mettetele ad asciugare su carta forno e cospargetele di zucchero!!
7. Bon appétit.. sono favolose!

CUDDRURIEDDRU CALABRESI

Cuddrurieddru calabresi, ciambelle soffici con patate, fritte, semplici e golose, con bimby o senza, ottime a merenda o colazione, per feste o buffet

Ricetta: Cuddrurieddru calabresi ciambelle con patate

Ingredienti

- Per circa 15/20 Cuddrurieddri:
- 1 kg di farina 00 (+ qb per la spianatoia)
- 350/400 gr di patate lesse
- 13 gr di lievito di birra (mezzo cubetto)
- circa 15 gr di sale (un cucchiaio da minestra colmo)
- 1 cucchiaino di zucchero
- acqua (circa 450 ml)
- olio di semi per friggere (1,5 litri)

Procedimento

1. Lessare le patate senza buccia, poi schiacciatele con lo schiacciapatate e lasciatele raffreddare senza mescolarle.
2. Sistemare la farina a fontana sulla spianatoia, aggiungere le patate, il lievito sciolto in un poco d'acqua prelevata dal totale, sale e zucchero.
3. Mescolare aggiungendo il resto dell'acqua un po' alla volta e impastare a

mano sulla spianatoia.

4. Aggiungete acqua se necessario l'impasto risulta morbido elastico leggermente appiccicoso.
5. Sistemare il panetto in una ciotola infarinata sul fondo, coprire con pellicola e cannovaccio e sistematelo nel forno precedentemente intiepidito fino al raddoppio circa 2 ore .
6. **Con il bimby QUI**
7. Bon appétit

UVUSONES DOLCI DI CARNEVALE RICETTA SARDA

Uvusones dolci di carnevale ricetta sarda, facili da preparare, deliziosi arricchiti dal miele diacacia e acquavite, dolci tipici sardi, dolcetti di carnevale

Ricetta: Uvusones dolci di carnevale ricetta sarda

Ingredienti

- 150 gr di farina
- 70 gr di burro
- 15 gr di zucchero

- 2 uova
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiai di acquavite
- miele d'acacia
- olio o strutto per friggere
- sale

Procedimento

1. In una pentola alta mettere il burro con 250 ml di acqua e un pizzico di sale.
2. A bollore togliere dal fuoco, unire la farina e mescolare per bene.
3. Rimettete sul fornello e mescolate sempre finchè l'impasto non si stacca dalle pareti della pentola. (a me non è stato necessario rimetterlo sul fornello, si è staccato subito)
4. Togliete dal fuoco lasciate intiepidire e aggiungete le uova sempre mescolando bene, aggiungere infine lo zucchero e il lievito.
5. Amalgamate tutto per bene e lasciate riposare coperto con un panno per circa un oretta.
6. In un pentolino scaldate il miele con l'acquavite.
7. Prelevate l'impasto e formate tante palline come una noce, (a me limpasto risultava molle per cui se vi trovate con questa consistenza fate come me, prelevate l'impasto con il cucchiaio, una noce, lasciatelo cadere nell'olio caldo o strutto.
8. Lasciate dorare su tutti i lati.
9. Scolatele su carta assorbente da cucina.
10. Con uno spiedino forate le uvusones e con una siringa riempite con miele e acquavite.
11. Bon appètit..

DOLCI DI CARNEVALE ORIGLIETTE FACILI E VELOCI

La caratteristica di questi dolci è il sapore simile alle chiacchiere di carnevale si differenziano per il miele, cioè una volta cotte sono ripassate nel miele..

Ricetta: **Dolci di carnevale origliette facili e veloci**

Ingredienti

- 3 uova
- 300 g di farina
- 50 g di strutto (30 grammi di margarina)
- buccia d'arancia grattugiata
- acqua circa 2 cucchiai
- un pizzico di sale
- miele

Procedimento

1. Grattugiate l'arancia.
2. Lavorare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto liscio.
3. Stendere la sfoglia sottile, tagliate tante striscioline di circa 2 cm x 6-7 cm con una rotella per pasticcere, arrotolatele in modo da ottenere un cordoncino.
4. Intrecciate le strisce e poi chiudete a ciambella o lasciatela lunga.

5. Friggete nell'olio e poi adagiatele su carta assorbente.
6. In un tegame basso sciogliete il miele con un po' di acqua e scorza d'arancia grattugiata, lasciate la fiamma accesa mentre ripassate le origliette nel miele ambo i lati.
7. Lasciatele raffreddare.
8. Bon appétit..

BUGNES DOLCI DI CARNEVALE RICETTA FACILE E VELOCE

Avete mai provato le **bugnes dolci** di **carnevale**? sono velocissime! simili alle chicchiere sono fritti e leggerissime, bellissime con le loro bollicine e si mangiano che è un piacere!

Ricetta: Bugnes dolci di carnevale ricetta facile e veloce

Ingredienti

- 250 gr di farina
- 50 gr di burro fuso (io freddo)
- 1/2 bustina di lievito chimico **(omesso, vengono meglio)**
- 1 cucchiaino di rhum (omesso)
- 1 uovo + 1 tuorlo

- succo di 1/2 limone (1 arancia)
- zucchero a velo

Procedimento

1. P.s. la ricetta originale delle bugne prevede il lievito, io l'ho dimenticato, per cui omesso, ho poi reimpastato una parte con il lievito, sinceramente sono perfette senza quindi consiglio di non usarlo.
2. Ho fatto l'impasto con il bimby e il burro l'ho utilizzato freddo dal frigo senza fonderlo.
3. In una terrina mettere la farina con il lievito setacciati, aggiungere il burro fuso, le uova, sale, rhum e succo di limone.
4. Mescolate per bene ad ottenere un composto omogeneo tipo pasta frolla.
5. Con il bimby inserite tutti gli ingredienti vel 4 40secondi.
6. Stendete la pasta e ritagliatela a losanghe.
7. Fate un taglio al centro della losanga e passateci un capo della striscia in modo da formare una sorta di nodo. (vedi foto passo passo allegate)
8. Friggete in abondante olio caldo.
9. Lasciate assorbire su carta da cucina e spolverate con zucchero a velo.
10. Bon appétit..

CHIACCHIERE DI CARNEVALE

Chiacchiere di carnevale chi non le conosce! certo ognuno ha la sua personale ricetta questa è quella di famiglia, provate e mi saprete dire, sono buonissime!

Ricetta: Chiacchiere di carnevale ricetta

Ingredienti

- 3 uova
- 300 g di farina
- 50 g di strutto (30 grammi di margarina)
- vanillina
- un pizzico di sale
- 1-2 cucchiai di miele
- qualche goccia di aroma all'arancia

Procedimento

1. Lavorare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere un impasto liscio (se necessario aggiungete altro miele)
2. Stendere la sfoglia sottile, io ho usato la macchinetta per la sfoglia, prima a 4 poi a 7, tagliate tante striscioline con una rotella da pasticcere.
3. Friggete nell'olio e poi adagiatele su carta assorbente.
4. Lasciatele raffreddare, cospargete di zucchero a velo.
5. Bon appétit..

FETTUCCINE DOLCI

Fettuccine dolci di carnevale senza glutine, sono buonissime! Profumate all'arancia e limone, con farina di riso e di mais le mie, vi garantisco che sono da fare e rifare!

In caso di intolleranza alle uova sostituite con il latte ed eliminate i 70 grammi di farina di riso.

Ricetta: **Fettuccine dolci di carnevale senza glutine**

Ingredienti

- 80 grammi di farina di riso
- 70 grammi di farina di mais fine (io nutrifree)
- ancora altri 70 grammi di farina di riso
- 1 cucchiai0 di zucchero semolato
- q.b. semi di papavero
- 40 grammi di burro
- 7 cucchiai di latte
- 1 uovo
- 2 arance
- 2 limoni
- q.b. zucchero semolato

- olio per friggere

Procedimento

1. In una terrina unire le farine con le bucce di limoni ed arance, zucchero e burro a pezzetti, 7cucchiai di latte e l'uovo.
2. Potete aggiungere grani di papavero nell'impasto.
3. Amalgamare fino ad ottenere un composto morbido ed elastico.
4. Stendere il più possibile utilizzzando la carta forno, cospargere con zucchero e bucce degli agrumi, poi piegare la sfoglia prima mettendo i due lembi laterali uno sopra a l'altro poi ripiegando di nuovo come per le fettuccine.
5. Ritagliate a rondelle.
6. Ripassatele nei semi di papavero se non l'avete messo nell'impasto e friggete.
7. Asciugare l'olio in eccesso e cospargere di zucchero a velo.
8. Bon appétit..

CASTAGNOLE DOLCI DI CARNEVALE

Io ne ho già fatte al cacao e ripiene alla nutella ottime davvero anche quelle le puoi vedere QUI e sono anche senza glutine, se volete le castagnole tradizionali basta sostituire la quantità di cacao con la stessa di farina di questa ricetta.

Ricetta: **Castagnole dolci di carnevale**

Ingredienti

- 200 grammi di farina
- 40 grammi di burro
- 25 grammi di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato per dolci
- buccia di un limone piccolo
- olio per friggere
- zucchero a velo

Procedimento

1. Se usate il robot, inserite burro e zucchero cominciate ad amalgamare poi aggiungete l'uovo, mescolate e aggiungete la buccia di limone grattugiato.
2. Aggiungete ora la farina, un pizzico di sale e sempre con il robot in movimento , il lievito.
3. Prelevate l'impasto e fate delle palline grandi quanto una noce, io ho fatto una croce sopra, friggetele in abbondante olio caldo, prelevatele e lasciatele asciugare su carta da cucina, poi coprite con zucchero a velo.

4. Bon appétit..

RAVIOLI FRITTI DI CARNEVALE RIPIENI DI RICOTTA E CIOCCOLATO

Ravioli fritti di carnevale ripieni di ricotta e cioccolato, un'altra leccornia carnevalesca facile facile e molto buona! I ravioli fritti di carnevale! ripieni con ricotta e cioccolato, semplici da realizzare, li facciamo?

Ricetta: **Ravioli fritti di carnevale con ricotta e cioccolato**

Ingredienti

- 250 g di farina
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 100 ml di latte
- 1 bustina di vanillina
- 1 uovo piccolo
- olio per friggere
- sale
- Per il ripieno:
- 200 g di ricotta

- 100 g di cioccolato fondente (o gocce di cioccolato)
- 50 g di zucchero a velo
- 1 bustina di vanillina
- 1 limone
- cannella in polvere

Procedimento

1. In una ciotola mettere il burro ,la farina, lo zucchero e un pizzico di sale e amalgamate aiutandovi con le mani.
2. In un'altra ciotola sbattete il tuorlo dell'uovo con il latte e versatelo sull'altro composto, amalgamate per bene otterrete un panetto morbido e lasciatelo riposare avvolto in pellicola trasparente in un luogo fresco, non in frigorifero, per un oretta.
3. Preparate il ripieno: setacciate la ricotta e lo zucchero a velo, aggiungete il cioccolato a scaglie o le gocce di cioccolato, vanillina, tuorlo d'uovo se volete, io l'ho eliminato, cannella , un pizzico e la buccia del limone grattugiata. Mescolate bene.
4. Trascorso il riposto, prelevate l'impasto e stendetelo su di un piano infarinato, con il mattarello, dovete ottenere una sfoglia di circa 2 mm, sottile ma non troppo, non deve bucarsi con il ripieno.
5. Tagliate dei rettangoli di di circa 5 cm inserite l'impasto e chiudete i ravioli aiutandovi (con l'albume dell'uovo usato nell'impasto che io l'ho eliminato, se lo usate) con i rebbi di una forchetta.
6. Friggete i ravioli in olio caldo fino quando non saranno ben dorati.
7. Lasciateli asciugare su carta assorbente da cucina e spolverizzateli con lo zucchero a velo rimasto.

ZEPPOLE ALLA RICOTTA

Zeppole alla ricotta, zeppole sarde o ciambelle di carnevale alla ricotta una ricetta facile e veloce circa 30-40 minuti di lievitazione e poi dritti in padella o in forno!

La versione senza glutine la trovi QUI Graffe senza glutine

Ricetta: Zeppole alla ricotta o ciambelle sofficissime

Ingredienti

- 500 grammi di farina
- 200 grammi di ricotta
- 2 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 cubetto di lievito di birra
- 2 arance (succo o buccia)
- 1 bustina di zafferano
- latte q.b. (circa 250 ml)

Procedimento

1. Per circa 12 ciambelle.

2. Se decidete di usare il succo di arancia misurate prima i liquidi con un bicchiere graduato fino ad arrivare a 250 ml.
3. Sciogliere il lievito nel latte, aggiungete anche lo zafferano per farlo sciogliere.
4. Su una spianatoia mettete la farina a fontana, le uova, il sale e la ricotta e pian piano il latte.
5. L'impasto risulta morbido quasi appiccicoso, aiutatevi con la farina per formare la palla da mettere a lievitare coperta con pellicola e panno da cucina in forno preriscaldato a 30° per 5 minuti.
6. Con il bimby: sciogliere il lievito nel liquido vel 2 30 sec. poi inserire il resto degli ingredienti e impastare 2 min tasto spiga.
7. Con un robot sciogliete prima il lievito nel liquido, aggiungere lo zafferano, versate la farina nella ciotola aggiungete ricotta uova sale e il lievito.
8. A lievitazione ottenuta prelevate l'impasto e prendetene dei pezzi per formare le ciambelle che sistemerete su carta forno per una seconda lievitazione di circa 15 minuti.
9. Poi prelevate le ciambelle bagnandovi le mani di latte e friggetele in abbondante olio caldo, scolatele su carta da cucina e cospargetele di zucchero a velo.
10. Bon appétit...

FRITTELLE DOLCI DI PASTA FROLLA

Delizione **frittelle dolci**, una sorta di biscotti di pasta frolla, fritti e spolverati di zucchero a velo sono buonissimi! una bontà! profumati leggeri e buoni, va beh leggeri non light, vanno a ruba conviene farne tanti!

Ricetta: Frittelle dolci di pasta frolla

Ingredienti

- 250 gr di farina 00
- succo di 1 limone piccolo + buccia
- 2 uova
- 1/2 bustina di lievito
- 25 gr di burro
- 30 gr di zucchero

Procedimento

1. Grattugiate la buccia del limone.
2. Versate nel robot tutti gli ingredienti e impastate.
3. Lasciare riposare la frolla in frigo avvolta nella pellicola 30minuti.
4. Stendete la frolla e con un tagliabiscotti formate le ciambelle.
5. Cuoccete in olio bollente, fate dorare da entrambi i lati, mettetele su carta da cucina per assorbire l'olio poi spolverate con zucchero a velo.
6. Bon appétit..

Ti potrebbe interessare:

- **Ricette e dolci di carnevale tradizionali e anche senza glutine li trovi QUI**
- **Girelle al cacao dolci di carnevale senza glutine**
- **Fettuccine dolci di carnevale senza glutine**
- **Castagnole cacao e nutella anche senza glutine**
- **Frittelle dolci algerine o bignè di Roubay senza glutine**
- **Biscotti fritti e cioccolato, i churros spagnoli**
- **Frittelle con panna fortaies o frisgioli longhi**
- **Ciambelle di Carnevale fatti fritti**