Semifreddo di biscotti al doppio cioccolato

Voglia di dolce, meno voglia di accendere il forno? Beh allora ti consiglio la ricetta di questo semifreddo di biscotti al cioccolato che mi ha whatsappato un mio amico!

Grazie Alby per la ricetta…coglie in pieno il motto del mio blog…semplice, veloce e gustoso! Vista e postata!

★ INGREDIENTI ★

1. Una confezione di grancereale al cioccolato
2. 100 gr di cioccolato fondente

3. Una ricottina
4. Miele qb

★ PROCEDIMENTO ★

- Riduci in scaglie il cioccolato
- Mescola ricotta, miele ed aggiungi le scaglie di cioccolato
- Farcisci un biscotto e chiudilo con un altro, a mo' di panino
- Metti in frigo per un paio d'ore

Goditi il tuo semifreddo di biscotti al doppio cioccolato e non sentirti in colpa…si vive una volta sola… vero Alby? :0)

Torta paradiso farcita

Hai mai mangiato la famosa fettina di torta paradiso? Eccola in versione casalinga. La torta paradiso è la mia preferita: questa volta ho sperimentato l'aggiunta della cremina come quella delle merendine, ma puoi anche non farcirla è buonissima lo stesso!

cit.di Stefano "Questa torta non somiglia alla fettina paradiso, questa E' la torta paradiso!"

★ INGREDIENTI ★

1. 3 uova intere e 3 tuorli
2. 100 gr di farina
3. 200 gr di fecola di patate
4. 300 gr di zucchero
5. 300 gr di burro
6. 1 bustina di lievito
7. 1 bustina di vanillina
8. scorza di un limone non trattato
9. zucchero a velo q.b.
10. 225 di latte + mezza bustina di dolceneve se vuoi farcire la torta

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- prepara tutti gli ingredienti sul tavolo poichè l'impasto deve essere preparato aggiungendo gli ingredienti uno dopo l'altro sempre mescolando con l'aiuto di una frusta elettrica o della planetaria se ne possiedi una
- lascia fuori dal frigorifero il burro per ammorbidirlo

- preriscalda il forno a 180°

★ PROCEDIMENTO ★

1. in una ciotola capace unisci il burro con le uova e lo zucchero, prendi le fruste elettriche (o la planetaria) e monta fino ad ottenere un composto perfettamente uniforme.
2. unisci la farina setacciata con il lievito, la fecola e la vanillina, quindi incorpora al composto anche la scorza grattugiata del limone lavato.
3. rivesti uno stampo da 24cm con un foglio di carta forno e versa il composto
4. inforna a 180° per circa 40 minuti, o comunque fino a cottura, (fai la prova stecchino!)
5. Al termine, sforna e fai raffreddare la torta, poi toglila dallo stampo
6. Se vuoi farcirla, monta metà del contenuto della busta di dolceneve (lo trovi nel reparto dolci di qualsiasi supermercato) e mettilo in frigorifero.
7. Quando la torta è raffreddata tagliala a metà facendo molta attenzione poichè è molto soffice e friabile
8. spalma il dolceneve e richiudi la torta

In tutti e due i casi, spolverizza la tua torta paradiso con zucchero a velo e…buon dolce!

Crostata di fragole

crostata di fragole con pastafrolla morbida

Questa crostata di fragole è la torta che mi sono preparata per festeggiare il mio compleanno in ufficio! I miei colleghi sostengono che si apprezza meglio mangiando la seconda fetta!!!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta

1. 250 gr di farina
2. 250 di burro a temperatura ambiente
3. 180 di zucchero
4. 3 uova
5. una bustina di lievito vanigliato
6. un pizzico di sale

x guarnire

1. 500 gr di fragole, 2 cestini circa
2. 200 di marmellata di fragole
3. 2/3 cucchiai di zucchero
4. zucchero a velo qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Accendi il forno ed impostalo su 180° gradi
- pulisci e lava le fragole e tagliale a metà per la lunghezza
- in un pentolino metti le fragole con lo zucchero e cuoci per 10´

★ PROCEDIMENTO ★

- Miscela la farina con lo zucchero

- aggiungi le uova
- aggiungi il burro fuso
- aggiungi un pizzico di sale, il lievito
- mescola fino a quando l’impasto risulterà omogeneo
- fodera con carta forno una tortiera e rivesti con l’impasto il fondo aiutandoti con la carta poichè la pastafrolla risulta molto morbida
- tieni da parte l’eccedenza per fare le striscioline di decoro
- spalma la marmella sul fondo
- aggiungi la composta di fragole
- ricava le striscioline e guarnisci
- inforna per 40´

Una volta raffreddata spolvera la crostata di fragole con lo zucchero a velo e buon dolce!

Ciambellone cacao e mascarpone

ciambellone cacao e mascarpone

Questa ciambella al cacao con un cuore di mascarpone è buonissima! Rimane morbidissima ed è ottima sempre: a colazione a merenda quando vuoi!

La ricetta che ti propongo secondo me si presta anche a variazioni per la farcia: ci

vedo cucchiaiate di nutella, di crema alla ricotta o qualcosa di croccante come mandorle o noci…largo alla fantasia!

⋆ INGREDIENTI ⋆

- 3 uova
- 250 gr. di zucchero
- 100 ml. di olio di semi
- 300 gr. di farina “00″
- 50 gr. di cacao amaro
- 1 bicchiere di latte intero
- 1 bustina di lievito per dolci
- zucchero a velo qb

Per la crema di mascarpone

- 250 gr. di mascarpone
- 100 gr. di zucchero
- 1 bustina di vanillina

⋆ PROCEDIMENTO ⋆

- Prendi un frullatore e inizia a sbattere le uova con zucchero in una ciotola capiente
- unisci l’olio a filo e la farina, continuando a sbattere
- unisci a mano il resto degli ingredienti
- Ora fai la crema per il ripieno della ciambella: mescola il mascarpone con lo zucchero e la vanillina.
- imburra uno stampo da ciambella e versa metà dell’impasto al cacao
- con un cucchiaio versa al centro la crema al

mascarpone ed infine copri con un altro stato del rimanente composto al cacao.
- inforna la ciambella a 180°C per 45 minuti circa

La ciambella al cacao è pronta: spolverizza con zucchero a velo e…slurp!

Torta doppia crema

Pasticciamocongiusy torta doppia crema

Spopolava su internet, ancora non sono riuscita a capire perchè questa torta si chiami così,Nua, so solo che ho visto la foto e mi è venuta voglia di farla! Se riesci a

scoprirlo tu fammi sapere, intanto assaggiala!

⋆ INGREDIENTI ⋆

x la base:

- 300 gr di farina
- 180 gr di zucchero
- 4 uova
- 40 ml di olio EVO
- 100 ml di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- la buccia di un limone grattuggiata o una fialetta di aroma al limone

x la crema:

- 1 uovo
- 500 ml di latte
- 120 gr di zucchero
- 60 gr di farina
- la buccia di un limone grattuggiata o una fialetta di aroma al limone
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente

N.B. tra base e crema ti servono in totale 360 gr di farina, 5 uova, 300 gr di zucchero, la scorza di due limoni, 2 bustine di vanillina e 600 ml di latte

⋆ PROCEDIMENTO ⋆

Prepara la crema che dovrà raffreddarsi prima di unirla alla base:

- frulla con le fruste elettriche tutti gli ingredienti tranne il cioccolato
- versa in una casseruola e cuoci a fuoco basso mescolando continuamente fino a ottenere una crema abbastanza densa e lascia raffreddare
- sciogli a bagnomaria i due tipi di cioccolato e lascia raffreddare anche loro

Prepariamo la base:

- Monta le uova con lo zucchero
- Aggiungi il limone e la vanillina
- Versa a filo l’olio sempre continuando a sbattere.
- Aggiungi il latte e amalgama ancora qualche minuto.
- Setaccia la farina con il lievito
- aggiungilo al resto mescolando bene fino al completo assorbimento
- imburra ed infarina uno stampo da torta (26 cm), versa il composto
- dividi la crema oramai raffreddata in due porzioni
- ad una metà aggiungi i cioccolati fusi e mescola bene per fare la crema al cioccolato
- versa a cucchiaiate la crema bianca e la crema al cioccolato su tutta la superficie del dolce
- inforna a 170° per 45 minuti

Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo!

[Torta fragole e ricotta]

torta fragole e ricotta

Venerdì mi hanno regalato una cassetta di fragole e così sono dovuta correre ai ripari, un pò le ho preparate con zucchero e limone, un pò con la panna montata e un pò in questa torta:croccante fuori, morbidissima dentro!

★ INGREDIENTI ★

x l’impasto:

1. 350 gr di farina
2. 80 gr di burro
3. 100 gr di zucchero
4. 1 uovo
5. 1 bustina di lievito
6. 1 bustina di vanillina
7. zucchero a velo q.b.

x la farcia:

1. 2 cestini di fragole
2. 500 gr di ricotta
3. 150 gr di zucchero

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- togli il burro dal frigo per farlo ammorbidire
- lava le fragole e tagliale a fettine

★ PROCEDIMENTO ★

- accendi il forno a 180°
- impasta velocemente con le mani gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere tante briciole
- fodera una tortiera con carta forno e ricopri la base con la metà dell’impasto sbriciolato
- fai la crema mescolando insieme la ricotta e lo zucchero e guarnisci la base usandone la metà
- adagia le fragole a fettine sulla crema di ricotta
- ricopri le fragole con l’altra metà di crema e la crema con l’altra metà dell’impasto sbriciolato
- inforna per 40 minuti circa

Fai raffreddare, spolvera con zucchero a velo! Se te ne avanza mi raccomando, conservala in frigorifero!

Torta yogurt e arancia

Pasticciamocongiusy Torta yogurt e arancia

Questa torta allo yogurt è semplicissima, con gli ingredienti base, puoi farla in altri cento modi semplicemente aggiungendo all'impasto quello che più ti va, dal cioccolato alle mele, alle mandorle, al cocco…all'arancia come quella che ti propongo!È talmente semplice che quasi non volevo pubblicarla ma qualcuno mi ha pregata di farlo…vero Grazia? :-

★ INGREDIENTI ★

1. Uno yogurt intero bianco
2. 3 uova intere

3. 3 bicchierini di farina (utilizza come dosatore quello dello yogurt)
4. 2 bicchierini di zucchero
5. 1/2 bicchierino di olio di oliva
6. 1 bustina di lievito
7. La buccia di un limone grattuggiata o se preferisci una fialetta di aroma al limone
8. Un pizzico di sale
9. Zucchero a velo per spolverizzare la torta

Questa è la ricetta base della torta allo yogurt: per la versione all’arancia aggiungi il succo di 2 arance. ⋆ PROCEDIMENTO ⋆ A mano o con un robot, impasta uova,farina, zucchero, il lievito ed un pizzico di sale. Amalgama bene l’impasto e alla fine aggiungi lo yogurt,la buccia del limone e porta il tutto ad un composto omogeneo. Aggiungi l’ingrediente extra, in questo caso il succo delle arance. Mescola bene e inforna a 180° per 30/35´ Una volta raffreddata la tua torta allo yogurt, spolverizza con zucchero a velo. È ottima la mattina a colazione con il caffèllatte o come merenda il pomeriggio.

Torta tenerina

Pasticciamocongiusy TORTA AL CIOCCOLATO

Questa torta è la preferita di chiunque! E’ vent’anni che la propongo e non ho ancora trovato una persona alla quale non sia piaciuta! Quando l’assaggi ti sembra di mangiare una torta al cioccolato ripiena di nutella! La ricetta originale vorrebbe il cioccolato fondente, in realtà io ho provato a mettere insieme diversi tipi di cioccolato avanzati dalle uova di Pasqua e viene sempre buonissima!

Negli anni ho aggiustato le dosi per farne una da tortiera 24mm circa e l’altra formato feste, dove utilizzo il piatto del forno: ti ripropongo entrambe, il procedimento rimane identico.

⋆ INGREDIENTI ⋆

1. 200 gr *(300)* di cioccolato fondente
2. 150 gr *(200)* di zucchero
3. 100 gr *(200)* di burro
4. 3 uova,1 intero e 2 tuorli *(5 uova, 2 intere e 3 tuorli)*
5. 1 cucchiaio *(2)* di farina
6. zucchero a velo q.b.

⋆ PROCEDIMENTO ⋆

- Sciogli a bagnomaria o nel microonde, il burro ed il cioccolato fino a renderlo tutto omogeneo
- aggiungi lo zucchero e la farina
- aggiungi le uova, a parte monta a neve ferma le chiare d’uovo
- unisci al composto le chiare molto delicatamente (mescola dal basso verso l’alto)
- rovescia in uno stampo foderato con carta forno
- cuoci per 15´ a 180° e per altri 15´ a 200°: questa cottura differenziata regalerà una crosta sopra e sotto, lasciando l’interno morbidissimo.

Quando la preparo per le feste, la taglio a quadrotti e se vuoi esagerare accompagnala con una crema di mascarpone!

Qualsiasi sia la forma,spolvera con zucchero a velo e buona torta!

Strudel a modo mio

Pasticciamocongiusy SFOGLIA CON MELE

Questo e’ un dolce che chiunque può fare e ti assicuro, minimo sforzo massima resa! Dello strudel a parte le mele in realtà ha solo la forma, in famiglia no uvette, no pinoli e quindi basico basico ma ti assicuro comunque molto buono! La Rox e la Mary da quando una sera a cena mi hanno visto confezionare il dolce in 10´ minuti e sorprese dalla bonta’,lo hanno adottato ed ogni occasione è buona per riproporlo!

★ INGREDIENTI ★

1. pasta sfoglia rotonda, io trovo ottima quella della buitoni
2. mele qb
3. miele
4. cannella
5. zucchero a velo

★ PROCEDIMENTO ★

- Sbuccia e taglia un paio di mele a fettine
- Adagiale sulla sfoglia per tutta la sua grandezza (io non aggiungo altro, ma tu se vuoi puoi aggiungere uvette e pinoli, mandorle o noci)
- Cospargi di miele e cannella
- Arrotola su se stessa la pasta dando la forma dello strudel
- Inforna a 200° gradi per 20´

Spolvera con zucchero a velo e taglia a fette!

Crostata alla nutella

Pasticciamocongiusy PASTAFROLLA CON NUTELLA

Era un po’ che cercavo la ricetta per questa crostata, ispirata da quelle del mulino bianco che ultimamente a casa sono gettonate per la colazione. Katya, una mia carissima amica di vecchia data, proprio ieri ne ha fatta una e stamattina al volo su WhatsApp mi ha girato la ricetta. Semplice come piace a me, bella e buona !

★ INGREDIENTI ★

1. 300 gr di farina
2. 150 di burro
3. 150 di zucchero
4. mezza bustina di lievito
5. un pizzico di sale

6. per la farcia: nutella q.b.

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- togli dal frigo il burro per farlo ammorbidire
- accendi il forno a 180°

★ PROCEDIMENTO ★

- In una terrina impasta velocemente gli ingredienti della pasta
- forma una palla con l’impasto e stendila facendo la forma rotonda un po’ piu’ grande di quella che serve affinché quella che sborda la potrai utilizzare per fare le striscioline
- ricopri con l’impasto una tortriera foderata con carta forno
- farcisci con la nutella
- decora con le striscioline
- inforna per 25/30´

Buona torta!