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!



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!



Cheesecake



Pasticciamocongiusy Torta al formaggio

Simone, mio figlio, un giorno mi chiede di fare una cheesecake. Facendo un giro su internet ne trovo diverse e come al solito prendo spunto e le faccio mie. La ricetta originale prevedeva la colla di pesce, solo philadelphia e tutte e due le cose non mi piacciono particolarmente, cosi ecco la mia versione, più italiana che americana! Inutile dire che è diventata una tra le preferite in famiglia!

★ INGREDIENTI ★

1. 100 gr di burro
2. 200 ml di panna

3. 5 panetti di formaggio spalmabile (philadelphia)
4. 2 uova
5. 180 gr di biscotti digestive (i più buoni sono quelli della mc.vities)
6. 120 gr di zucchero
7. 1 vasetto di marmellata (frutti di bosco, fragola, mirtilli)
8. 1 fialetta di vaniglia

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- trita i biscotti
- sciogli il burro e amalgama con i biscotti
- Fodera una tortiera a bordi estraibili con carta forno

★ PROCEDIMENTO ★

- Con l’impasto di biscotti prepara il fondo della tortiera facendo attenzione a pressare bene
- per una versione coreografica, taglia a metà i biscotti e pressando leggermente forma una corona
- In una ciotola sbatti le uova con lo zucchero, aggiungi il formaggio, la panna e la vaniglia.
- Rovescia il composto sul fondo di biscotti
- Inforna a 160° gradi per 30/40´
- Una volta raffreddata, guarnisci con la marmellata che avrai scaldato leggermente sul fuoco per distribuirla più facilmente
- Mettila in frigo per almeno un’ ora prima di servirla



Torta con formaggio fresco

Dolce di mele del Baden



torta di mele con pastafrolla

Questa è la mia prima torta! La prima che mi ha riscattata ed incoraggiata a preparare dolci, dolci che fino a quel momento non mi riuscivano mai! Pensa che il primo anno di matrimonio, quando invitavo amici a casa, la cena riusciva bene ma la torta mai, mi venivano male persino quelle già pronte!!!

E' la torta che appena posso faccio, è la torta che da anni accompagna il compleanno di mio marito, è la torta che se vuoi far bella figura è anche scenografica!

★ INGREDIENTI ★

x la pasta

1. 250 gr di farina
2. 120 di burro a temperatura ambiente
3. 70 di zucchero
4. 1 uovo
5. 1 cucchiaino colmo di scorza di limone grattugiata

x guarnire

1. 1 kg di mele mature (renette, golden quelle che hai)
2. 3 uova
3. 200 ml di panna fresca
4. 100 gr di zucchero
5. 100 gr di zucchero a velo

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Accendi il forno ed impostalo su 200° gradi
- imburra una tortiera con bordi estraibili
- sbuccia le mele e dividile in quarti
- incidi la parte rotonda dei quarti come se fossero fogli di un libro

★ PROCEDIMENTO ★

- Impasta velocemente la farina, il burro, lo zucchero, l’uovo e la scorza di limone
- Rivesti con l’impasto il fondo e e le pareti della tortiera
- Adagia le mele ed inforna a 200° gradi per 30 minuti
- Nel frattempo sbatti le 3 uova, lo zucchero, la panna e lo zucchero a velo avanzandone un po’ da spolverare sulla torta
- Rovescia il composto sulle mele facendolo entrare anche nei tagli
- Inforna per altri 25/ 30 minuti

Una volta raffreddata spolvera con lo zucchero a velo rimasto.


Pasticciando con giusy