

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 crema 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 togliila 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!



[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 grattugiata 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 grattugiata 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 yogurt e arancia



Pasticciamocongusy □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 grattugiata 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 caffè latte o come merenda il pomeriggio.

Crostata alla nutella



Pasticciamocongusy □ 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 ★

- toglì 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' più 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!

[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, così 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 distribuirlo più facilmente
- Mettila in frigo per almeno un' ora prima di servirla



Torta con formaggio fresco

[Dolce di mele del Baden](#)



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 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.



Stella di pan brioche alla nutella



Pasticciamocongiusy □ PANBRIOCHE ALLA NUTELLA □

A dicembre questa ricetta spopolava su Facebook e non potevo ignorare nel periodo natalizio questa golosità a forma di stella e ripiena di nutella! Guardando la foto ti sembrerà complicatissima da fare: non farti ingannare, è semplicissima e di sicuro

effetto scenico!

★ INGREDIENTI ★

x l'impasto:

1. 250 gr di farina 00
2. 250 gr di farina manitoba
3. 2 uova
4. 100/120 gr zucchero
5. 180 ml di latte
6. 30 gr burro
7. 1 bustina di lievito di birra secco

x la farcia:

1. nutella q.b (abbonda)
2. 2 cucchiaini di latte

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- sciogli il burro nel latte e lascia intiepidire
- ammorbidisci la nutella a bagnomaria per renderla più spalmabile

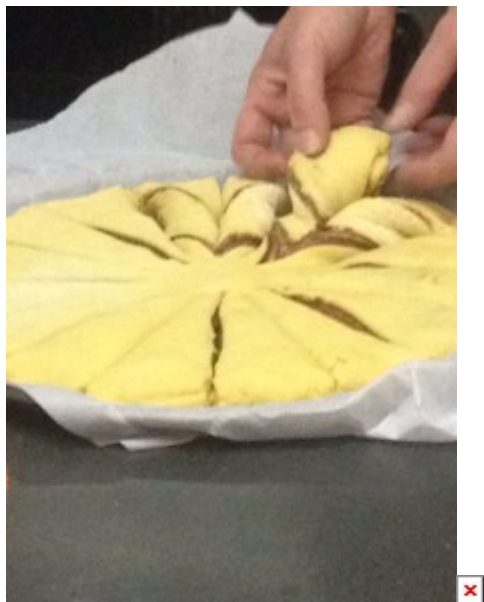
★ PROCEDIMENTO ★

- miscela le farine
- aggiungi il lievito, zucchero e mescola bene
- forma un buco al centro, rompi le uova, sbattile leggermente
- aggiungi a filo il latte e il burro sciolti in precedenza
- lavora il tutto con le mani fino a formare un impasto morbido

- copri la ciotola con la pellicola e lascia lievitare in luogo caldo fino al raddoppio di volume
- dividi l'impasto in 4 parti uguali, stendi ognuna fino a formare un disco alto pochi millimetri e un diametro di circa 25 cm
- poni il primo disco sulla teglia (teglia di 28/30 cm bassa e coperta da carta forno)
- spalma sopra la nutella (io abbondando) lasciando un bordino, copri con l'altro disco facendo aderire delicatamente e sigillando bene i bordi, poi spalma sopra un altro strato di nutella, prosegui così fino a finire i dischi
- Inizia a praticare i tagli, dividi il cerchio in 4 spicchi mantenendoli uniti al centro (per praticità disponi al centro una formina rotonda)
- poi dividi ogni spicchio a metà (8) e ancora a metà (16)
- con le mani, gira a 2 a 2 gli spicchi verso l'esterno
- lascia lievitare circa 30 minuti poi spennella con un pò di latte
- inforna per circa 25/30 minuti a 180°

Fai raffreddare e...Buon Natale!





[Sbrisolona alla nutella](#)



Pasticciamocongiusy □ PASTAFROLLA SBRICOLATA CON NUTELLA □

Domenica scorsa sono stata invitata a casa di amiche per la giornata del baratto e dovevo portare un dolce da accompagnare al thè. Volevo preparare la sbrisolona con ricotta, mascarpone e gocce di cioccolato...peccato però che avevo dimenticato di comprare il necessario! Ho riparato con un mix di nutella e cioccolato...un successone!

★ INGREDIENTI ★

x l'impasto:

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

x la farcia:

1. 250/300 gr di nutella o cioccolato o tutti e due!

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- toglì il burro dal frigo per farlo ammorbidire
- in un pentolino metti la nutella, aggiungi un pò di latte e mescola fino a quando non risulta una consistenza facile da spalmare. Stesso procedimento se utilizzi il cioccolato.

★ PROCEDIMENTO ★

- accendi il forno a 180°
- impasta velocemente con le mani gli ingredienti per la pasta fino ad ottenere tante briciole
- foderla una tortiera con carta forno e ricopri la base con la metà dell'impasto sbriciolato
- guarnisci con la nutella e ricopri con l'altra metà
- inforna per 30 minuti

Fai raffreddare, spolvera con zucchero a velo e buona merenda!