

## Stelle di pane senza glutine



A furia di tentativi abbiamo finalmente la ricetta giusta per fare pane, tigelle, pizza, muffin, torte e...tutto quello che normalmente fareste con la pasta normale! Si perchè la differenza qui è che la farina è quella senza glutine o se preferite fa fico dire glutenfree, insomma basta rinunce se sei celiaco o anche solo intollerante al glutine. A partire da questa ricetta PASTICCIAMOCONGIUSY inaugura una sezione di ricette senza glutine. Un ringraziamento particolare va ad Alby per la sua pazienza nonchè costanza per gli innumerevoli tentativi fatti per scovare la ricetta base per la pasta.

### ★ INGREDIENTI ★

1. 500 gr di farina senza glutine
2. 400 ml di acqua, se volete un impasto piu' morbido fai metà acqua e metà latte
3. Un cucchiaino di zucchero
4. Una bustina di lievito per pane
5. Un cucchiaino di sale
6. Tre cucchiaini da tavola di olio di oliva o di semi se

preferisci

### ★ PROCEDIMENTO ★

- Io ho utilizzato la planetaria (impastatrice) ma puoi utilizzare tranquillamente un robot da cucina
- Scalda l'acqua, intiepidiscila, prendine una tazzina e fai sciogliere il lievito
- Nella terrina metti la farina, il sale e l'acqua e amalgama a velocità massima per un paio di minuti
- Aggiungi il lievito, lo zucchero e impasta a velocità massima per 10'
- L'impasto risulterà molto molto morbido, impossibile da lavorare: devi utilizzare necessariamente dei pirottini, lo stampo da plumcake se vuoi tipo pane a cassetta, rovesciare direttamente sulla teglia se vuoi fare la pizza o a cucchiariate se vuoi fare le tigelle. Io avevo delle formine a forma di stella ed ho utilizzato queste per dare al pane una forma simile alle micchette.
- Per la cottura metti il forno a 280/300 poi dipende da quello che hai: io in un quarto d'ora ho cotto i panini, seguendoli a vista e giudicandoli cotti quando hanno cominciato a dorarsi bene in superficie

Attenzione! Lievita esageratamente quindi ti consiglio di riempire a metà il contenitore che hai scelto!  
Provali, sono ottimi, sembra di mangiare pane normale ed ho reso felice la mia bimba che deve evitare il glutine.



## Torta tenerina



*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!