

Dolci

CREMA (RICETTA BASE)

4 tuorli d'uovo

3 cucchiaini di zucchero

4 cucchiaini di farina

½ litro di latte

1 scorza di limone

Sbattere le uova con lo zucchero ed aggiungere la farina, il latte e la scorza di limone.

Cuocere per 10 minuti, mescolando sempre.

A fine cottura togliere la scorza di limone.

CARAMELLO

4 cucchiaini di zucchero

½ bicchiere d'acqua

1 cucchiaino di aceto di mele

Fare bollire lo zucchero con l'acqua e l'aceto.

CIOCCOLATO

Si può partire dal cioccolato fondente, 100 grammi

Fare sciogliere, a fuoco lento, girando sempre, il cioccolato a pezzetti.

Usando il cacao :

100 grammi di cacao amaro

2 cucchiaini di farina 00

3 cucchiaini di zucchero

½ litro di latte

Mescolare il cacao, la farina e lo zucchero, versando (piano, piano) il latte.

Cuocere per 10 minuti girando continuamente.

N.B. chi è allergico al latte, può usare il latte di riso o il latte di soja.

COPPE DI CREMA E PERE

Per quattro persone

4 coppe di crema pasticciera

4 pere

1 pezzetto di vaniglia

1 cucchiaino di zucchero

1 bicchierino di rum o di brandy

4 amaretti

Cuocere per 5 minuti le pere, tagliate a fettine, con il rum, la vaniglia, lo zucchero e gli amaretti sbriciolati.

Versare una parte di crema sul fondo delle coppe.

Adagiare la pera cotta e l'amaretto sbriciolato, ricoprire con altra crema e lasciare in frigo per 2 ore, prima di servire.

TORTA DI CAROTE

Per sei persone

300 grammi di carote

200 grammi di farina di grano tenero

100 grammi di zucchero

½ bicchiere di olio extra vergine d'oliva

½ bicchiere di lievito naturale per dolci

2 uova

1 scorza di limone

Sale q.b.

Lavare le carote e tagliarle a rondelle e frullarle, nel frullatore, con le uova.

Mettere in una terrina ed aggiungere lo zucchero e la scorza di limone grattugiata, un pizzico di sale, la farina ed il lievito.

Mescolare accuratamente, con una frusta, aggiungendo (in ultimo) l'olio.

Ungere una teglia e versare il composto, quindi cuocere al forno per 35 minuti.

Servire freddo.

CROSTATA DI FRAGOLE

Per sei persone

800 grammi di fragole

300 grammi di panna (per la pasta frolla)

300 grammi di farina

150 grammi di burro

100 grammi di burro

Preparare la pasta frolla e farla riposare per 1 ora.

Stendere la pasta frolla in una teglia imburrata, bucherellarla con la forchetta e cuocere al forno per 20 minuti a fuoco medio.

Nel frattempo montare la panna e, dopo aver tagliato le fragole, zuccherarle con poco zucchero.

Stendere la panna sulla pasta sfoglia e adagiare sopra le fragole.

Guarnire con altri riccioli di panna.

VARIANTE : al posto della panna si può farcire con la crema e al posto delle fragole si può usare frutta di stagione, precedentemente macerata con poca acqua e zucchero ed un bicchierino di liquore.

CREME CARAMEL

Per sei persone

¾ di litro di latte

100 grammi di zucchero

5 uova

1 baccello di vaniglia

70 grammi di zucchero per caramellare

Fare scaldare il latte con lo zucchero e la vaniglia.

In una terrina sbattere due uova e tre tuorli e unirvi il latte.

In uno stampo liscio mettere i 70 grammi di zucchero e poca acqua.

Mettere lo stampo sul fuoco e muovendo continuamente, lasciare colorire.

Appena il caramello sarà freddo, versare il composto e cuocerlo a bagno maria in forno per 20 minuti.
Controllare la cottura con uno stuzzicadenti.

TORTA DI MELE 1

Per sei persone

350 grammi di farina

2 uova

7 cucchiaini di zucchero

1 etto di burro

1 bicchiere di latte

2 mele

Tagliare le mele a piccoli tocchi e lasciare macerare con un bicchierino di liquore.

Lavare tutti gli altri ingredienti in una terrina ed aggiungere le mele.

Imburrare una teglia e cuocere al forno, a temperatura moderata, per 30 minuti.

TORTA DI MELE 2

Per otto persone

60 grammi di burro

7 cucchiaini di zucchero

1 limone grattugiato

12 cucchiaini di farina

1 bustina di lievito per dolci

Marmellata

1 bicchierino di maraschino

2 mele

Amalgamare le uova con lo zucchero ed il burro.

Aggiungere il latte, la farina, il limone grattugiato, il lievito, quindi le mele tagliate a fettine e cuocere al forno (180°) per 40 minuti.

A cottura ultimata, spalmare la marmellata unita al maraschino.

TORTA ALLO YOGURT

Per sei persone

1 vasetto di yogurt da 250 grammi

3 vasetti di farina

1 vasetto d'olio extra vergine d'oliva

1 ½ vasetto di zucchero

1 bustina di lievito

3 uova

Uvetta sultanina

Pinoli

Mettere nella terrina il vasetto di yogurt e la farina con l'olio, lo zucchero, unire il lievito, le uova, i pinoli e l'uvetta.

Mettere il tutto in una teglia unta e cuocere al forno moderato per 30 minuti.

CRESTINE DI CARNEVALE

Per sei persone

300 grammi di ricotta di pecora

200 grammi di burro

300 grammi di farina

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito

1 vasetto piccolo di confettura di ciliegie

1 vasetto piccolo di albicocche

3 cucchiaini di zucchero a velo

In una terrina lavorare la ricotta e il burro, la farina e il sale, fare una palla e lasciare riposare per 30 minuti in frigo.

Stendere la pasta con il matterello sulla spianatoia e ritagliare dei quadrati.

Disporre al centro un cucchiaino di confettura e chiudere i quadrati sigillandoli.

Stendere un foglio d'alluminio sopra una placca da forno e cuocere in forno per 20 minuti, quindi lasciare raffreddare spolverizzare con lo zucchero a velo.

DOLCE DI PANE RAFFERMO

Per sei persone

300 grammi di pane raffermo

50 grammi di burro

3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di cacao amaro

2 uova

100 grammi di uvetta sultanina

40 grammi di mandorle o pasta di mandorla

Latte q.b.

Tagliare il pane a piccoli dadi, metterlo in una terrina ricoprendolo di latte.

Mettere l'uvetta a bagno, lavorare il burro e unire il pane, l'uvetta, il cacao, le mandorle e lo zucchero.

Versare in uno stampo e cuocere al forno per 30 minuti.

TORTA ALL'ANANAS

Per sei persone

200 grammi di farina

150 grammi di zucchero

1 bustina di lievito

1 scatola di ananas sciroppata

100 grammi di burro

In una terrina mescolare la farina, 100 grammi di zucchero, le uova ed il lievito sciolto nel succo di ananas.

A parte fare sciogliere il burro con lo zucchero rimasto fino ad ottenere uno sciroppo denso e dorato, che verrà versato in uno stampo.

Appoggiare sopra le fette di ananas, versarci sopra l'impasto preparato e cuocere al forno per 30 minuti a forno già caldo a 180°.

Capovolgere il dolce in un piatto da portata.

TORTA DI ALBICOCHE

Pasta frolla :

250 grammi di farina

125 grammi di burro

75 grammi di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

Scorza di limone

Il ripieno :

5 uova

½ litro di latte

50 grammi di farina

100 grammi di zucchero

1 scatola di albicocche sciroppate

Fare la pasta frolla e metterla in frigo per 30 minuti

Nel frattempo preparare la crema con i soli tuorli.

Montare a neve le chiare d'uovo ed unirle alla crema.

Imburrare una teglia, adagiare la pasta frolla stesa e metterci sopra la crema, rifinire con le albicocche a corona

Cuocere al forno (180°) per 30 minuti.

TOZZETTI

Per 10 persone

1 scodella di nocciole sgusciate

3 uova

150 grammi di zucchero

1 ½ cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva

1 bicchierino di cherry

Scorza di un limone grattugiato

½ bustina di lievito

Farina q.b.

Sbattere le uova con lo zucchero, inserendo poi l'olio, lo cherry, il lievito e il limone grattugiato, infine le nocciole tagliate a metà.

Inserire la farina fino a che l'impasto sia morbido, ma non appiccicoso.

Ungere una teglia rettangolare e fare tre rotoli con l'impasto.

Cuocere al forno per 30 minuti.

Togliere la teglia dal forno, tagliare i tozzetti ancora caldi e rimetterli al forno per altri due minuti.