



# Le ricette di Neomamme.net

una realizzazione di [www.neomamme.net](http://www.neomamme.net), con la collaborazione di tutte le utenti

## Dolci & Biscotti





## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

**nocciole tostate e spellate**, 100 gr

**zucchero**, 50 gr

**farina bianca**, 200 gr

**burro freddo**, 150 gr

**cioccolato fondente**

*Ho cucinato questa ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

-----

-----

# Baci di dama



**Autrice:** ale

**Foto:** ale

### Preparazione

Macinare le nocciole con lo zucchero e mescolare insieme farina e burro lavorando fino ad ottenere una specie di pasta frolla. Riporre in frigo per un paio d'ore.

Formare delle palline e sistemarle sulla piastra del forno (coperta con la carta da forno). Cuocere per circa 20 minuti a 180°.

Lasciare raffreddare i biscotti e poi sciogliere il cioccolato, attaccare assieme due biscotti con poco cioccolato e lasciare raffreddare finché il cioccolato non si solidifica.

### Varianti & Consigli

Si possono unire a due a due anche con marmellata invece che con il cioccolato, ma questa variante rispetta poco la tradizione.

Secondo me sono più buoni se vengono fatti il giorno prima.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

4 carote

lievito vanigliato

150 g di farina

sale

100 ml di latte

30 g di burro

60 g di zucchero

1 uovo

100 g di mandorle dolci  
sgusciate

30 g di amaretti

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Igloo di carote



**Autrice:** Eneri

**Foto:** Eneri

### Preparazione

Lavate bene le carote e poi sbucciatele.

Grattugiatele e mescolatele insieme a tutti gli altri ingredienti.

Mescolate bene l'impasto fino a che risulti ben amalgamato, quindi trasferitelo negli stampini monoporzionati ben imburrati.

Mettete le tortine a cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-25 minuti.

Fate raffreddare le tortine prima di sfumarle.

### Varianti & Consigli

E' possibile cuocerle dentro i pirottini di carta (quelli che si usano per i muffins).

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

- 2 vasetti di **yogurt** alla frutta
- 3 vasetti di **farina**
- 3 vasetti di **zucchero**
- 3 **uova**
- 1 bustina di **lievito** per dolci
- 1 **limone** grattugiato
- 1 bicchiere di **olio** di semi
- 1 **mela**

Ho cucinato questa  
ricetta il:

-- / -- / ----

-- / -- / ----

-- / -- / ----

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Torta allo yogurt



**Autrice:** Piccolaluce

**Foto:** Piccolaluce

### Preparazione

Lavorare insieme tutti gli ingredienti, unire per ultimo la bustina del lievito.

Imburrare una teglia e infarinarla leggermente. Coprire il fondo della teglia con le fette di mela. Versare sopra il composto infornare a 180°C (se il forno è ventilato bastano 160°C) per 45 minuti.

### Varianti & Consigli

Per calcolare le dosi si usa come strumento di misura il vasetto vuoto dello yogurt utilizzato nella preparazione.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

500 gr di **farina** di tipo 00

5 **uova**

50 gr di **burro**

1 cucchiaino di **zucchero**

**vanillina**

scorza grattata di **limone** e  
**arancio**

*Ho cucinato questa  
ricetta il:*

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

# Chiacchiere



**Autrice:** Angel

**Foto:** [www.cucinaconme.it](http://www.cucinaconme.it)

### Preparazione

Impastare il tutto e con la macchina che si usa per tirare la sfoglia, fare tante strisce non troppo grosse, ma nemmeno molto sottili. Una volta tagliate le strisce si fa bollire l'olio e si friggono le chiacchiere.

Prima di metterle nell'olio si può tagliare la striscia dando la forma che si vuole.

Fare assorbire l'olio dalla chiacchiera con carta da cucina e lasciare raffreddare, una volta terminata la frittura spolverare sopra lo zucchero a velo.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



# Palline di cocco

**Autrice:** Fafy, Roberta

**Foto:** Ale, Daniela

## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

250 gr ricotta

250 gr farina cocco

200 gr zucchero



800x600 75kb



640x480 348kb

### Preparazione

Si amalgama il tutto, si fanno delle palline grandi quanto palline del calciobalilla e poi si ripassano nella farina di cocco lasciata da parte e messa in un piatto (tipo impanatura).

Si mettono in frigo per farle rassodare e si servono nei pirottini.

### Varianti & Consigli

**Ingredienti:** 300 gr. di ricotta; 300 di cocco disidratato (quello in scaglie); 150 gr. di zucchero; mezza tazzina da caffè' di limoncello; cacao amaro.

**Preparazione:** Unire ricotta e zucchero molto bene, aggiungere il limoncello e infine il cocco. Fare palline grandi quanto una biglia, cercando di compattarle bene e poi passarle nel cacao (per aiutarvi, usate un passino a maglie strette: mettete il cacao dentro e muovendo il passino "colorate" le palline). Mettere in frigo.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---





## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

250 gr **cioccolato** fondente

70 gr **burro**

3 **pere**

3 **uova**

6 cucchiaini di **zucchero**

3 cucchiaini di **farina**

1 bustina di **vanillina**  
(facoltativa)

mezza bustina di **lievito** per  
dolci

*Ho cucinato questa  
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

# Torta cioccolato e pere



**Autrice:** Morgana

**Foto:** Niveasoft

### Preparazione

Fare sciogliere il cioccolato a bagno-maria con tutto il burro e lasciarlo raffreddare. Tagliare le pere a dadini e metterle in un recipiente con un po' di rum (mezzo bicchiere) e un cucchiaino di zucchero.

Prendere le 3 uova e dividere il rosso dal bianco, quest'ultimo montarlo a neve. Il rosso dell'uovo mischiarlo prima con lo zucchero, poi con la farina, con il cioccolato precedentemente sciolto, con l'albume, la vanillina, il lievito e per ultimo le pere.

Imburrare la teglia e infarinarla, versarci il composto e mettere in forno a 180/200° per circa 30/40 minuti.

### Varianti & Consigli

Asciugare bene le pere dal rum prima di aggiungerle all'impasto, per evitare che la torta resti troppo morbida.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

180 gr **burro**

500 gr **farina**

2 **uova**

200 gr **zucchero** di canna

100 gr gocce di **cioccolato**

1 bustina **vanillina**

1/2 cucchiaino di **bicarbonato**

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Biscotti con gocce di cioccolato



**Autrice:** Morgana

**Foto:** [www.cookaround.com](http://www.cookaround.com)

### Preparazione

Nel robot amalgamare il burro morbido con tutti gli altri ingredienti (tranne le gocce di cioccolato che aggiungo poi impastandole a mano).

Lasciare in frigo per mezz'ora poi tirare con il matterello e tagliare con le formine.

Mettere in forno a 180° per 13-15 minuti, senza farle colorire.

### Varianti & Consigli

Al posto delle gocce di cioccolato ho provato ad aggiungere nocciole sbriciolate o mandorle o farina di cocco, poi scavo un po' il biscotto e gli metto un goccio di marmellata.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

200 gr farina

100 gr zucchero

3 tuorli

100 gr tra burro e margarina

sale

marmellata

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Crostata alla marmellata



**Autrice:** Morgana

**Foto:** Fafy

### Preparazione

Nel robot: mescolare farina e zucchero, aggiungere sale, tuorli e burro e margarina a pezzetti morbidi.

Fare riposare in frigo per 1/2 ora.

Stendere su carta da forno nella teglia facendo un bordo di un dito.

Spalmare con la marmellata (o nutella) e decorare con le strisce di pasta. Schiacciare il bordo con la forchetta.

Cuocere a 180° per 30 minuti.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

500gr di **farina**

1 bicchiere di **latte** non freddo

2 cubetti di **lievito** di birra sciolto nel bicchiere di latte

1 etto di **burro** sciolto ma non rosolato

4 **tuorli**

1 bustina di **vanillina**

### Per la crema:

1 etto di **burro** a temperatura ambiente

1 etto di **zucchero**

*Ho cucinato questa ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

-----

-----

# Torta di rose



**Autrice:** Miky81s, Maura

**Foto:** www.dolciedolci.com

### Preparazione

Impastare il tutto e poi stendere la pasta in forma rettangolare. Aggiungere la "crema al centro della striscia, lasciando dai bordi almeno due o tre dita.

Poi arrotolare dalla parte più lunga. Tagliare le due estremità e metterle al centro di una tortiera, con il resto del rotolo fare tante fettine di circa due dita l'una e da posizionare tutte intorno a quelle che hai messo in centro.

Coprire il tutto e far lievitare un'ora e mezza, infornare a 180 gradi per 35 minuti.

### Varianti & Consigli

**Ricetta per il bimby** - Tempo di Preparazione: 5 min.

**Ingredienti:** 1 cucchiaio di zucchero, scorza di limone, 150gr di latte, 1 lievito di birra, 3 cucchiaini olio evo, 3 tuorli, 350 farina manitoba, 1 pizzico di sale. Per la farcia: 170 burro e 170 zucchero

**Preparazione:** Inserire nel boccale lo zucchero e la scorza di limone: 15sec. a vel. Turbo. Unire il latte, olio, il lievito, i tuorli: 10 sec. a vel. 7, poi la farina e il sale: 30 sec. a vel. 6 e 30 sec. a vel. Spiga. Stendere la pasta in una sfoglia sottile, aiutandosi con un pò di farina. Preparare la farcia lavorando nel boccale il burro e lo zucchero per 1 min a vel. 3, poi stenderla sull'impasto. Arrotolate la sfoglia formando un cilindro. Tagliare dei tronchetti alti 4 cm, chiuderli nella parte inferiore, sistemarli in una teglia e lasciate lievitare per 1 ora. Cuocere in forno per 30 min. a 180°.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

150 gr. di **farina**

25 gr. di **burro**

1 **uovo**

**olio**

1 pizzico di **sale**

### Per il ripieno:

100 gr. di **pangrattato**

75 gr. di **burro**

1 kg e 1/2 di **mele** renette

3 bicchieri di **rhum**

75 gr. di **uvetta** sultanina

150 gr. di **zucchero**

1 cucchiaino di **cannella** in polvere.

*Ho cucinato questa ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

-----

-----

# Strudel di mele



**Autrice:** Eneri

**Foto:** www.dolcimania.com

### Preparazione

Mettete sul tavolo la farina a fontana, mettete al centro il burro, l'uovo, 3 cucchiai d'acqua e un pizzico di sale. Impastate, fino ad ottenere una pasta omogenea, formate una palla, ungetela con un po' d'olio, copritela e fatela riposare per 30 minuti. Stendetela con il matterello sul tavolo leggermente infarinato e tiratela molto sottile.

Per il ripieno, mescolate il pan grattato con il burro, rosolate il tutto, sbucciate le mele, privatele del torsolo e tagliatele a fettine sottili. Marinatetele in metà dose di rhum e nell'altra metà dose ammolate l'uvetta. Cospargete i 2/3 della sfoglia con il pangrattato rosolato, ponetevi sopra le mele, l'uvetta e lo zucchero mescolato alla cannella.

Arrotolate la pasta schiacciandola all'estremità. Dorate la pasta spennellandola con un miscuglio formato da 2 cucchiai d'acqua, 1 cucchiaino di zucchero e un pizzico di cannella. Introducete lo strudel nel forno, sulla piastra a metà altezza e fate cuocere a calore moderato per circa 45 minuti.

### Varianti & Consigli

**Per guarnire:** 1 cucchiaino di zucchero; 1 pizzico di cannella in polvere; 1 bustina di zucchero vanigliato

Sfornate lo strudel e cospargetelo con lo zucchero vanigliato. Servite ancora caldo e su un piatto da portata allungato.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



# Biscotti variegati al cacao

**Autrice:** Fafy

**Foto:** Daniela, Fafy

## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

400 gr **farina**

260 gr **burro**

140 gr **zucchero**

2 **tuorli**

1 bustina di **vanillina**

la scorza di 1 **limone** grattugiata

**cacao** o **nocciole** a volontà



### Preparazione

All'inizio la pasta sembrerà non amalgamata, ma dopo qualche minuto di lavorazione prende forma. Se resta troppo morbida, si può stendere usando un po' di farina sul piano di lavoro.

Stendere la pasta e dare le forme preferite.

Cuocere in forno per 15 minuti a 180° C: i biscotti resteranno morbidi, ma quando si raffreddano saranno belli duri.

### Varianti & Consigli

La ricetta originale dice di mettere la pasta in frigo dopo l'impasto e prima di stenderla, avvolta in un foglio di domopak.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

120 g di **zucchero**

100 g di **burro**

250 g di farina di **cocco**

3 **uova**

200 g di **nutella**

250 g di **biscotti** secchi

# Torta al Cocco e Nutella



**Autrice:** Eneri

**Foto:** www.cookaround.com

### Preparazione

In una terrina unite uova, zucchero, burro (meglio se fuso) e farina di cocco. Amalgamate bene il tutto.

A parte tritate i biscotti e uniteli al composto, impastandolo bene (deve essere ben amalgamato e morbido).

Imburrate una teglia dal bordo non troppo alto e disponetevi sopra l'impasto e cuocere nel forno a calore moderato per 30 minuti circa.

Intanto fate fondere molto lentamente la nutella in un pentolino con un goccio di latte e spalmatela sopra la torta ormai fredda.

Mettete la torta al cocco in frigo per un paio d'ore.

### Varianti & Consigli

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



# Crostata alla ricotta

## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

- 120 gr di **burro**
- 300 gr di **farina**
- 100 gr di **zucchero**
- 1 **uovo** intero piu' 1 **tuorlo**
- la scorza grattugiata di 1/2 **limone**

### Per il ripieno:

- 400 gr di **ricotta**
- 2 **uova** intere
- 100 gr di **zucchero**
- la scorza grattugiata di 1/2 **limone**
- il succo di 1/2 limone
- 1 cucchiaio di **farina**
- cioccolato** fondente a pezzetti a piacere
- zucchero a velo

Ho cucinato questa ricetta il:

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_  
 \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

In questa occasione:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



**Autrice:** Fabri

**Foto:** Poesia

### Preparazione

1-Per la preparazione della pasta frolla aggiungere alla farina il burro a pezzetti precedentemente ammorbidito tra le dita, incorporare lo zucchero, l'uovo intero e il tuorlo, la scorza grattugiata del limone e impastare.

Questa operazione va eseguita con attenzione per evitare che si formino grumi in modo che la pasta risulti liscia e compatta. A questo scopo, per evitare che si appiccichi, anche a causa della grande quantità di burro presente, bisogna aiutarsi nell'impasto, man mano che si procede, con un po' di farina, senza utilizzarne molta per non rendere l'impasto troppo duro. Formare una palla con l'impasto, avvolgerlo in una carta cellophane e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.

2-Per la preparazione dell'impasto lavorare bene la ricotta in modo da renderla molto omogenea e vellutata, incorporare lo zucchero, la farina, anche in questo caso facendo attenzione a sciogliere i grumi nel composto, aggiungere i due tuorli, la scorza grattugiata del limone, il succo di limone, e infine gli albumi precedentemente montati a neve ben ferma.

In questa operazione bisogna fare attenzione a non smontare tutto il composto, per cui bisognerà mescolarlo con lentezza e delicatezza. Infine unire i pezzetti di cioccolato fondente secondo la quantità desiderata.

3-In una teglia di diametro medio precedentemente imburrata e infarinata, stendere la pasta frolla, dopo averne mantenuta una piccola parte che servirà a realizzare piccole strisce da posare sopra la crostata. Versare sulla pasta l'impasto alla ricotta, livellarlo bene e posarci sopra delle strisce di pasta frolla incrociandole in maniera da formare una griglia. Infornare in forno precedentemente riscaldato per pochi minuti (il forno non deve essere molto caldo) a 180° per 30 - 40 minuti, a seconda della potenza del forno. La crostata deve infatti mantenersi abbastanza morbida e dorata. Far raffreddare e infine spolverci sopra zucchero a velo secondo la quantità desiderata.

### Annotazioni

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

4 **mele** Golden delicious  
 180 gr **burro**  
 130 gr **cioccolato** fondente  
 130 gr **zucchero**  
 120 gr **farina** 00  
 5 **uova**  
 1 bustina **lievito** x dolci  
 un pizzico **sale**

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Torta mele e cioccolato



**Autrice:** Niveasoft

**Foto:** Niveasoft

### Preparazione

Trita il cioccolato, mettilo in un pentolino con il burro a pezzetti e fallo sciogliere a fuoco dolce.

Sbatti i tuorli (tieni da parte gli albumi) con i 130 gr di zucchero, fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorpora il cioccolato fuso, mescolando bene. Unisci la farina setacciata con il lievito al composto. Amalgama gli albumi montati a neve con 1 pizzico di sale, mescolando dal basso verso l'alto.

Pulisci le mele e mettile a tocchetti (grandezza a piacere) nell'impasto. Versa il composto nella tortiera foderata con carta da forno bagnata e ben strizzata.

Cuoci in forno già caldo a 180°C x circa 50 minuti.

Togli la torta dal forno e lasciala raffreddare, quindi sformala in un piatto da portata e spolverizza con zucchero a velo vanigliato.

### Varianti & Consigli

Si possono sostituire le mele con le pere.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

1 kg. di **farina**

150 gr di **burro** o margarina  
(con la margarina vengono  
più leggere)

1 kg di **patate**

4 **uova** intere

1 pizzico di **sale**

7 cucchiaini di **zucchero**

3 cubetti di **lievito**

*Ho cucinato questa  
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

# Zeppole di Natale



**Autrice:** Luna7202

**Foto:** Luna7202

### Preparazione

Lessate le patate. Mettete la farina sul piano di lavoro, fate un buco al centro e aggiungete le patate passate nello schiacciapatate, al centro aggiungete le uova, lo zucchero il pizzico di sale e il lievito sciolto in un po' di latte tiepido e impastate il tutto con le mani sino a che si amalgama bene.

Lasciate riposare l'impasto per circa mezz'ora poi dalla pasta ricavate piccole quantità che stenderete a "salsicciotto" per poter formare poi la ciambella (calcolate che lo spessore non deve essere molto poiché poi lievitano), infarinate il piano e disponetevi man mano le ciambelle, infine copritele con un panno e lasciatele riposare ancora per un'altra ora (se avete il riscaldamento acceso o l'aria è calda basta anche un'ora altrimenti ci vorrà di più).

Quando vedete che sono quasi raddoppiate, preparate una padella fonda con molto olio e incominciate a friggere le zeppole (calcolate che le zeppoline devono galleggiare nell'olio quindi deve essere abbondante), rigiratele con delicatezza e quando sono ben dorate le passate sulla carta assorbente.

Ancora calde le passate nello zucchero e cannella, che avrete precedentemente preparato in una ciotola.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

250 g. di **farina**

120 g. di **zucchero**

125 g. di **burro**

3 **tuorli**

1 pizzico di **sale**

### Per la copertura:

**Nutella** bianca

Nutella nera

### Per glassare:

100 g. di **cioccolato** bianco

100 g. di cioccolato al latte

*Ho cucinato questa  
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

# Biscotti con nutella glassati



**Autrice:** Stefycas

**Foto:** Stefycas

### Preparazione

Fate la pasta: mescolate la farina con lo zucchero e il sale, fate la fontana e mettete al centro il burro, quindi mescolate gli ingredienti con la punta delle dita. Amalgamate i tuorli e impastate velocemente.

Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e ponetela a riposare in frigorifero per mezz'ora.

Stendete la pasta dello spessore di mezzo centimetro, quindi tagliate i biscotti della forma che preferite e cuoceteli in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

Lasciateli raffreddare e spalmateli di Nutella, quindi glassateli e cospargeteli con palline colorate.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

400 gr di **mele**

3 **uova**

225 gr di **zucchero**

375 gr di **farina**

1 bicch di **latte**

1 bicch di **olio** di semi

aroma **limone** (o scorza grattugiata)

**vanillina**

1 bustina di **lievito**

**rum**

*Ho cucinato questa ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

-----

-----

-----

# Torta di mele di Nonna Rosina



**Autrice:** Simona, Ale

**Foto:** Ale

### Preparazione

Intanto sbuccio e faccio a fettine sottili le mele e le metto a macerare nel rum.

Poi nell'impastatrice ci metto tutti gli ingredienti del ciambellone: 3 uova, 225 gr di zucchero, 375gr di farina, scorza o aroma al limone, 1 bicchiere di latte (non freddo di frigo), un bicchiere di olio di semi, un gocciolino del rum delle mele

Quando è bello mescolato aggiungo una bustina di lievito e una di vanillina ad un po' di farina tenuta da parte e dopo aver mischiato per benino la metto nel composto.

Quando l'impasto è pronto lo verso nella tortiera imburrata e infarinata e aggiungo a raggiera le mele, dall'esterno verso l'interno, una spolverata di zucchero per la crosticina e infornata per 40 min circa a 200 gradi.

### Varianti & Consigli

**Ingredienti:** 125 g di burro, 100 g di zucchero, la scorza grattugiata di un limone, 2 uova, 1 presa di sale, 220 g di farina, 5 cucchiari di latte (io ne metto un po' di più), 1 bustina di lievito in polvere, 4 mele, succo di limone, gelatina di albicocche.

**Preparazione:** Montate a crema il burro con lo zucchero e la scorza di limone (solo la parte gialla); continuate a sbattere aggiungendo, una per volta, il sale, la farina, alternandola con il latte e, per ultimo, il lievito. Rovesciate l'impasto nella tortiera imburrata e spolverizzata di farina. Sbucciate le mele, tagliatele a metà e levate il torsolo; incidetele nei due sensi sulla parte tondeggianti e spruzzatele con succo di limone per non farle annerire; sistematele una al centro della torta, le altre intorno senza premerle.

Fate cuocere a forno già caldo a 180° per 45 minuti circa. Quando la torta sarà cotta, spennellatene la superficie con poca gelatina di albicocche riscaldata e servite.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



# Torta sabbaiata

**Autrice:** Fabri

**Foto:** Fabri



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

250g **zucchero**

200g **burro**

4 **uova**

125g **fecola**

125g **farina**

1 cucchiaio spremuta di **limone**

1 cucchiaio **lievito** per dolci

scorza di limone grattugiata

un pizzico di **sale**

### Preparazione

Lavorare i tuorli con lo zucchero a lungo, fino a raggiungere una consistenza spumosa.

Aggiungere la farina mescolata alla fecola e al lievito. Mescolare con cura in modo che non si formino grumi.

Unite il burro sciolto a bagnomaria, la buccia e il succo del limone e un pizzico di sale. Per ultimo amalgamare molto delicatamente, con un movimento lento dall'alto verso il basso, gli albumi montati a neve soda.

Versare il composto nella tortiera imburrata e infarinata.

Infornare a 170° per 50 minuti.

### Varianti & Consigli

*Ho cucinato questa ricetta il:*

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---





## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

40 g di **farina**

40 g di farina addizionata  
con **lievito**

2 cucchiaini di **cacao** amaro  
in polvere

4 **uova** (tuorli ed albumi  
separati)

130 g di **zucchero** semola-  
to

60 ml di **Kirsch**

880 ml di **panna** montata

700 g di **ciliege** duri  
(fresche o sotto spirito)

250 g di **cioccolato** fon-  
dente

ciliege al maraschino per  
decorare

**zucchero** a velo q.b.

**burro** q.b.

*Ho cucinato questa  
ricetta il:*

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

*In questa occasione:*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Torta della foresta nera



**Autrice:** Elenitsa

**Foto:** Fabri

### Preparazione

Riscaldare il forno a 180° C. Imburrate 2 teglie tonde a cerniera da 20 cm di diametro. Setacciate la farina ed il cacao più volte su carta oleata.

Mettete gli albumi in una piccola terrina, ben asciutta e pulita e con il frullino elettrico montateli a neve ben ferma, aggiungendo gradualmente lo zucchero, sempre sbattendo, fino a farlo incorporare perfettamente. Ora versate i tuorli e sbattete per altri 20 secondi, quindi, trasferite in una ciotola di dimensioni maggiori. Incorporate velocemente la farina ed il cacao in 2-3 tempi. Versate il composto nelle teglie e cuocete per 15 minuti o fin quando le torte saranno elastiche al tatto.

Lasciatele nelle teglie per 5 minuti prima di rivoltarle su di una gratella per farle raffreddare. Tagliate a metà in senso orizzontale ogni torta. Spennellate la superficie di uno strato della torta con del Kirsch, poi spalmatevi la panna montata e quindi 1/3 delle ciliegie, chiudete con l'altro cerchio di torta. Ripetete l'operazione. Con un coltello piatto coprite la torta completamente di panna montata, lasciandone una piccola quantità per la decorazione. Con un pelapatate ritagliate dei riccioli dal bordo del cioccolato, dopodiché inseriteli delicatamente tutto intorno ai lati della torta. Decorare la superficie con la panna montata rimasta dando forma di ciuffi e con le ciliegie al maraschino.

Aggiungete, infine, altre scaglie di cioccolato al centro della panna e spolverizzate con lo zucchero a velo.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

580 gr. di **grano cotto**

300 gr. di **latte**

700 gr. di **ricotta**

30 gr. di **burro**

500 gr. di **zucchero**

7 **uova** intere

una bustina di **vaniglia**

2 fiale di **acqua di fiori d'arancio**

la buccia di un **limone**

**zucchero** vanigliato

**pasta frolla**

*Ho cucinato questa ricetta il:*

— / — / ———

— / — / ———

— / — / ———

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

# Pastiera napoletana



**Autrice:** Ladymary

**Foto:** Stefycas

### Preparazione

Versare il contenuto del barattolo in una casseruola aggiungendo i 300 gr. di latte, 30 gr. di burro e grattugiare la buccia di un limone. Cuocere mescolando bene fino a che l'impasto diventi cremoso fatelo raffreddare. A parte frullare 700 gr. di ricotta 500 gr. di zucchero 7 uova intere una bustina di vaniglia, 2 fiale di acqua di fiori d'arancio, poi unire l'impasto con quello preparato in precedenza fino a renderlo omogeneo.

Imburrare e rivestire la teglia con la pasta frolla versandovi il composto. Decorare la pastiera con strisce di pasta frolla.

Far cuocere in forno a circa 190° per circa un'ora o almeno fin quando non vedrete una doratura uniforme. Spegnerne il forno e lasciare che la pastiera si raffreddi se serve anche tutto il giorno.

Spolverare con zucchero vanigliato.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

200g **farina**

100g **zucchero**

100g **burro**

2 **tuorli** d'uovo

la scorza grattugiata di un  
**limone**

circa mezzo vasetto di **mar-  
mellata**

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Crostata semplice



**Autrice:** Fabri

**Foto:** [zuccheriera.blogspot.com](http://zuccheriera.blogspot.com)

### Preparazione

Fate ammorbidire il burro (trucco se avete il microonde: 1 minuto e mezzo con la funzione di scongelamento!).

Nel robot da cucina mettete la farina, lo zucchero, il burro e la scorza di limone grattugiata e facendo girare il tutto aggiungete uno alla volta i rossi d'uovo: ecco fatta la pasta frolla è pronta. Se avete tempo, fatela riposare un 20 minuti in frigo...(non è fondamentale).

Lasciate un po' di impasto da parte per la tipica decorazione a striscioline da crostata. Prendete la pasta che sarà la base della crostata e stendetela con il matterello sopra la carta da forno (1/2 cm di altezza), prendete uno stampo tondo (23-25 cm di diametro) e inseriteci l'impasto con la carta da forno sotto, il bordo deve salire di un centimetro (così la marmellata non straborda). Metteteci la marmellata poi a parte stendente anche il po' di pasta che avevate lasciato per la decorazione e tagliate delle listarelle larghe un centimetro e decorate la crostata ("a griglia"). Non importa se si rompono un po' le striscioline, non incide sulla bontà della crostata.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

500 gr di **ricotta**

200 gr di **mascarpone**

8 cucchiari di **zucchero**

1 bustina di **vanillina**

300 gr di **fragole**

30 **savoiard**i

**latte**

*Ho cucinato questa  
ricetta il:*

— / — / —

— / — / —

— / — / —

*In questa occasione:*

-----

-----

-----

# Tiramisu alle fragole



**Autrice:** Aretuska, Daniela, Luna7202

**Foto:** 6v8.gamboni.org

### Preparazione

Lavorare a crema la ricotta con il mascarpone, lo zucchero e la vanillina. Tagliare a fettine le fragole e bagnare i savoiardi nel latte.

Incominciando dalla crema e finendo con la crema, alternare gli strati di crema, savoiardi e fragole. Decorare con fragole intere e servire possibilmente in frigo dopo averlo fatto raffreddare per circa due ore.

In alternativa, preparare la macedonia di fragole il giorno prima, il giorno dopo scolarle e usare il succo della marinatura per bagnare i savoiardi.

### Varianti & Consigli

Lavate e pulite le fragole tagliandole a dadini in una ciotola unite molto zucchero e semmai un arancio spremuto le fragole devono macerare un bel po' perchè devono fare molto sughetto. Preparate la crema con il mascarpone come per il classico tiramisù: frullo 4 tuorli con 4 cucchiari di zucchero aggiungo 500 gr di mascarpone e a chi piace due cucchiari di vermut, a parte monto 2 confezioni di panna per dolci da 200ml e la unisco al composto. Adesso filtrate il sugo che hanno dato le fragole messe precedentemente a macerare e passateci i savoiardi come fate con il caffè senza farli inzuppare troppo. Alternare strati di savoiardi e crema e su ogni strato di crema distribuire le fragoline a dadini, ultimate con la crema e decorate con fragoline intere. Viene molto buono anche con le fragoline di bosco.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

4 **uova** intere  
 300 gr. di **farina**  
 300 gr. **zucchero**  
 1 bicchiere di **latte**  
 1 bicchiere di **olio** di semi  
 una bustina di **lievito**

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

## Plum cake



**Autrice:** Luna7202

**Foto:** Niveasoft, Sarah73

### Preparazione

sbatti le uova con lo zucchero per parecchio con la frusta elettrica poi aggiungi la farina il latte poi l'olio ed infine il lievito.

Puoi farlo anche variegato al cioccolato basta che versi tre quarti dell'impasto nel contenitore per il forno per i plumcake ed al restante quarto aggiungi il cacao in polvere e lo versi al centro. Facendolo bianco, ci aggiungi alla fine due cucchiaini di limoncello.

Lo cuoci in forno a 180° circa per una mezz'oretta tre quarti d'ora, non so dirti con esattezza perchè ormai ho imparato a vederlo quando cresce e regolarsi con lo stecchino di legno per vedere se è cotto. Deve diventare bello alto.

### Varianti & Consigli

Si può sostituire l'olio di semi con metà burro metà/metà prealpi. Inoltre si può aggiungere mezzo succo di limone, 2 bustine di vanillina e il cacao per farlo variegato.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



# Crostata di frutta

**Autrice:** Niveasoft

**Foto:** Niveasoft, Elle



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

120 gr **burro**

2 **uova**

scorza di un **limone** grattugiata

un pizzico di **sale**

1 bustina **vanillina**

1 bustina **lievito** vanigliato

### Per la farcia:

**crema** pasticcera

**frutta** a piacere

**tortagel** Bertolini

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----  
 -----  
 -----

### Preparazione

Mescolare la farina con lo zucchero, il burro a tocchetti, la scorza grattugiata del limone, il sale, la vanillina e sgusciarvi le uova. Raccogliere gradatamente la farina fino a ottenere un impasto omogeneo; unire da ultimo il lievito amalgamandolo bene.

Lavorare ancora l'impasto e sistemarlo sul fondo di una teglia imburrata (io uso la carta forno) e spolverata di farina, rialzandolo leggermente sul bordo. A questo punto io metto sopra all'impasto steso nella teglia un ulteriore foglio di carta forno e ricopro con legumi secchi lasciando liberi i bordi del composto (per permettergli di alzarsi lievitando). Più mettete legumi (e quindi peso) e più resterà sottile a cottura ultimata. Cuocere nel forno preriscaldato a 200° x 50-55 minuti.

Preparare la crema pasticcera o usare il preparato per crema. Appena la frolla cotta si raffredda un po' stenderci sopra la crema e guarnire con la frutta secondo i vostri gusti e la vostra fantasia. Per finire preparare il Tortagel Bertolini con zucchero e acqua come indicato sulla confezione e distribuirlo sulla frutta per benino. Porre in frigo almeno per mezz'ora.

### Varianti & Consigli

**Crema pasticcera - Ingredienti:** 1/2 baccello di vaniglia, 1/2 litro di latte intero, 3 tuorli d'uovo, 70 g di zucchero, 60 g di farina, la scorza di mezzo limone.

**Preparazione:** Incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, ponetelo in una casseruola, versate il latte e portate lentamente ad ebollizione. Sbattete in una ciotola lo zucchero con i tuorli fino ad ottenere una crema chiara e morbida. Aggiungete lentamente la farina, la scorza di limone, ed il latte bollente da cui avrete tolto la vaniglia. Mescolate con cura per evitare la formazione di grumi, mettete sul fuoco per 10 minuti, sempre continuando a mescolare velocemente evitando di farla arrivare al bollore.

### Annotazioni

-----  
 -----  
 -----  
 -----  
 -----  
 -----  
 -----



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

160 ml **latte di cocco**  
(corrispondono a 160 gr)

200 gr **cioccolato** bianco

150 gr **cocco** grattugiato

75 gr **cioccolato** fondente  
(anche un po' di più perché è giusto giusto)

1/2 cucchiaino olio vegetale  
(io ho usato poco **burro**)

Ho cucinato questa  
ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Praline al cocco



**Autrice:** Daniela

**Foto:** Daniela

### Preparazione

Mettere il latte di cocco in un pentolino e portare ad ebollizione far sobbollire per 5 minuti quindi unire il cioccolato bianco a pezzetti. Il cioccolato bianco deve sciogliersi perfettamente ed amalgamarsi al latte di cocco. Unire il cocco disidratato e mescolare. In una ciotolina mettere un po' di cocco disidratato. Prendere piccole quantità di impasto al cocco, rotolarla nel cocco disidratato dandogli la forma di una pallina. Schiacciatela un po'. Io per farle ho aspettato un po' che l'impasto si raffreddasse, così era anche meno molle.

Mettere in freezer, la ricetta dice per circa un'ora.

Fondere il cioccolato fondente con un po' di olio vegetale (va bene anche il burro). Tirate fuori dal freezer le praline di cocco e immergete la parte sottostante nel cioccolato.

Rimettete in freezer per 10 minuti circa e poi servite.

### Varianti & Consigli

**Latte di cocco casalingo:** ho frullato la polpa del cocco e ho fatto un due etti di farina, poi ci ho aggiunto mezzo litro di acqua calda, ho lasciato raffreddare (mezz'oretta), poi ho scolato usando un canovaccio in modo da poter poi strizzare bene la polpa di cocco e far uscire bene il latte.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



# Semifreddo al limone

**Autrice:** Laura

**Foto:** Laura



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

200 g. di **biscotti** secchi (io ho usato gli oro saiwa)

100 g. di **burro** fuso

### Per la farcia:

12 g. di **gelatina**

3 vasetti di **yogurt** al Limone

400 ml. di **panna** da montare

4 cucchiaini di **zucchero** a velo

### Per decorare:

1 bustina di **gelatina** in polvere

250 ml. di **acqua**

3 cucchiaini di **zucchero**

qualche goccia di **colorante** alimentare giallo

una fialetta di **aroma** al Limone

*Ho cucinato questa ricetta il:*

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

*In questa occasione:*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Preparazione

Ho preparato uno stampo per torte con la cerniera rivestito di carta forno. Ho messo i fogli di gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti circa.

Ho frullato i biscotti nel mixer riducendoli in farina. Ho unito il burro fuso e mescolato bene. Poi ho rivestito il fondo della tortiera con questo composto e appiattito bene e messo in frigo a riposare. Quindi ho montato la panna con lo zucchero a velo. Ho poi aggiunto lo yogurt al limone; strizzato la gelatina e fatta sciogliere dentro un pentolino a fuoco basso con un cucchiaino di acqua. L'ho poi aggiunta al composto di panna e yogurt, mescolato bene e versato la crema sopra il fondo biscottato.

Ho messo in frigo fino al mattino seguente (occorrono almeno 3 ore).

Preparare intanto la glassatura con la "gelatina al Limone": ho mescolato lo zucchero alla gelatina in polvere, diluito con 250ml di acqua e fatto bollire per 2 minuti. Ho successivamente aggiunto qualche goccia di colorante alimentare giallo e una fialetta di aroma al Limone, fatto raffreddare la gelatina per un paio di minuti e versata sulla torta appena tolta dal frigo.

### Varianti & Consigli

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



# Torta semplice bicolore

DOLCI &  
BISCOTTI

## Ingredienti:

3 uova

100 gr di **burro** fuso raffreddato

200 gr di **zucchero**

320 gr di **farina**

una bustina di **lievito**

50 gr di **cacao** in polvere

un bicchiere e mezzo di **latte**



**Autrice:** Ale

**Foto:** Ale

## Preparazione

Per prima cosa, si montano i tre rossi d'uovo con lo zucchero, poi si aggiunge il burro fuso e si continua a mescolare. Si aggiungono gradatamente gli altri ingredienti (farina, latte e lievito) e si continua a mescolare.

A questo punto si separa l'impasto in due. In una parte si aggiunge il cacao in polvere.

A parte si montano i tre albumi rimasti e si aggiungono ai due impasti, delicatamente, per non smontarli.

Dopodiché si versa l'impasto nella tortiera, due cucchiaini alla volta alternando l'impasto chiaro con quello scuro.

Poi in forno, io l'ho messa per i primi 20 minuti a 160°, poi un'altra mezz'ora a 180°.

## Varianti & Consigli

Per fare i cerchi: partendo dal centro della tortiera, mettere due cucchiaini di pasta bianca e due di pasta nera e avanti così.

Ho cucinato questa ricetta il:

— / — / —

— / — / —

— / — / —

In questa occasione:

-----

-----

-----

## Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---



## DOLCI & BISCOTTI

### Ingredienti:

4 uova

4 cucch zucchero

4 cucch farina

1 bustina lievito

panna

nutella

Ho cucinato questa  
ricetta il:

-- / -- / ----

-- / -- / ----

-- / -- / ----

In questa occasione:

-----

-----

-----

# Rotolo veloce farcito



**Autrice:** Ewerwod

**Foto:** Daniela

### Preparazione

Lavorate 4 uova intere con 4 cucchiari di zucchero, aggiungete 4 cucchiari di farina e una bustina di lievito pane angeli.

Lavorate un po' il composto, e poi distribuitelo in maniera omogenea sulla placca del forno che avrete rivestito con carta da forno.

Cuocete per 8 minuti a 150 gradi (il forno deve essere già caldo) quindi sfornare e farcirlo a piacere, ad esempio con nutella e mascarpone.

### Varianti & Consigli

Si può farcire anche con marmellata o mascarpone.

### Annotazioni

---



---



---



---



---



---



---



---