

# 21 RICETTE DI DOLCI PASQUALI



PANE E  
CIAMBELLE



COLOMBE



FUGASSA



# Colomba veloce al cioccolato

- ✎ lievitino
- ✎ 150 gr di farina biologica Arifa (va bene anche kamut)
- ✎ 125 gr di latte tiepido
- ✎ 25 gr di lievito di birra
- ✎ Primo impasto
- ✎ 100 gr di zucchero
- ✎ Lievitino di cui sopra
- ✎ 125 gr di latte tiepido
- ✎ 100 gr di farina biologica Arifa (o kamut)
- ✎ 50 gr di farina manitoba
- ✎ 125 gr di burro
- ✎ Secondo impasto
- ✎ 50 gr di miele di acacia
- ✎ 500 gr di farina manitoba
- ✎ 140 gr di uova
- ✎ 70 gr di tuorli
- ✎ 80 gr di zucchero
- ✎ 105 gr di burro
- ✎ Scorza di 1 arancia non trattata
- ✎ Scorza di 1 limone non trattato
- ✎ 210 gr di gocce di cioccolato
- ✎ Pistilli di una bacca di vaniglia bourbon
- ✎ 1 pizzico di sale
- ✎ Per la glassa:
- ✎ 500 gr di cioccolato di buona qualità
- ✎ 250 gr di burro non salato
- ✎ 125 ml di panna fresca da montare

# Colomba veloce al cioccolato

- ✎ Impastate tutti gli ingredienti del lievitino e fate lievitare fino al raddoppio per un'oretta circa.
- ✎ Primo impasto: Impastate il lievitino con metà della farina e lo zucchero nella planetaria con il gancio impastatore, aggiungete un po' di latte, ancora un po' di farina e latte, infine il burro tagliato a cubetti, poco per volta, alternando con la farina, impastate per bene. Coprite con pellicola e fate lievitare per 3 ore.
- ✎ Secondo impasto: Riprendete l'impasto e con il gancio impastatore lavoratelo aggiungendo il miele e un po' di farina, quando questa sarà assorbita, aggiungete le uova poco per volta alternandole con la farina, alla prima parte di uova aggiungete lo zucchero lentamente continuando a impastare, alla seconda parte aggiungete uovo, farina e sale e poi impastate aggiungendo le uova alternandole con la farina ma sempre lentamente e finché ogni uovo o tuorlo non sia stato del tutto assorbito. Mettete da parte poca farina che inserirete dopo il burro. Fate incordare, ribaltando l'impasto 2/3 volte in modo da lavorare bene l'impasto. Quando l'impasto è bene incordato, aggiungete in due tre volte e lentamente il burro morbido tagliato a cubetti e continuate a impastare, anche qui abbiate l'accortezza di inserirlo poco per volta, fate incordare e aggiungetene ancora, completate con la farina avanzata e lavorate l'impasto ancora per un po', aggiungendo le scorze d'arancia e di limone e i pistilli della vaniglia, quando l'impasto è incordato per bene chiudete con pellicola e fate lievitare in posto caldo per 2 ore circa o fino al raddoppio del volume. Sgonfiate l'impasto e lavoratelo con il gancio impastatore. Aggiungete le gocce di cioccolato (in corsa ho messo i canditi perché li avevo finiti), in precedenza infarinati e impastate finché queste si saranno mescolati bene all'impasto.
- ✎ Coprite ancora con pellicola e fate lievitare per un'ora.
- ✎ Sgonfiate l'impasto ancora, lavoratelo e tiratelo fuori dalla ciotola.
- ✎ Dividete l'impasto in due, e ogni pezzo lo dividete in tre, due pezzi più piccoli e ciociottelli ed uno più grande e lungo, e disponeteli negli stampi.
- ✎ Le due parti più piccole al posto delle ali e la parte allungata sul resto dello stampo che va dalla testa alla coda.
- ✎ Coprite e fate lievitare, finché l'impasto raggiungerà i bordi o comunque finché avrà raddoppiato il suo volume.
- ✎ Nel forno già caldo, inserite nel ripiano più basso una ciotola di acqua.
- ✎ Infornate a 180° in forno ventilato per 40 minuti circa, mettendo la colomba a metà forno. Se la colomba dovesse colorirsi troppo, potrete coprire con carta alluminio, vale la prova stecchino.
- ✎ Quando la colomba si sarà raffreddata fate bollire la panna e versatela sul cioccolato spezzettato e il burro tagliato a cubetti, mescolate velocemente con una paletta di legno finché non sarà diventato liscio e cremoso, fate intiepidire, ricoprite con il cioccolato e decorate con le codette di cioccolato.





# Dolce soffice al mandarino

- ✂ Ingredienti: (dosi x 2 teglie a forma di cuore-circa 25 muffin)
- ✂ - 300 g di farina
- ✂ - 200 g di zucchero
- ✂ - 3 uova
- ✂ - 1 vasetto di yogurt bianco ( ml 125)
- ✂ - succo di 4 mandarini (vanno bene anche i clementini)
- ✂ - 50 g di olio e.v.o. (usate un olio dal sapore delicato. In mancanza potete usare un buon olio di semi)
- ✂ - 1 bustina di lievito in polvere
- ✂ - 150 g di zucchero a velo
- ✂ - 1 cucchiaino di liquore al mandarino (facoltativo)
- ✂ - sale
- ✂ - pirottini di cartaforno per la cottura dei muffin
- ✂ - una teglia da forno a forma di cuore (o di qualunque altra forma)
  
- ✂ Preparazione:
- ✂ Mescolate con le fruste, i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Unite gradualmente, e sempre mescolando, l'olio, il succo di 3 mandarini filtrato dei semi, lo yogurt, la farina e il lievito setacciato. In un'altra terrina, montate, a neve ben ferma, gli albumi delle uova con un pizzico di sale. Unite gli albumi al composto, mescolando con un cucchiaino e con movimenti dall'alto verso il basso (per evitare che il composto si sgonfi).
- ✂ Disponete i pirottini di carta nella teglia a forma di cuore in modo che tutto lo spazio venga occupato (potete usare anche pirottini di diversa misura e colore). Con un cucchiaino, distribuite il composto in tutti i pirottini. Noterete che questi si deformano prendendo la forma della teglia. Infornate in forno caldo a 180° per 25-30 minuti. Per essere sicuri che sia cotto infilare uno stuzzicadenti in uno dei muffin. Se ne esce asciutto significa che il vostro dolce è cotto.
- ✂ Preparate la glassa per "abbellire" i vostri muffin, mescolando g 100 di zucchero a velo con 2 cucchiaini del succo del mandarino rimasto e 1 cucchiaino di liquore al mandarino (facoltativo). "Pucciate", capovolgendoli, i vostri muffin nella glassa, facendo attenzione a rimetterli man mano al loro posto. (Se preferite potete anche versare la glassa su ogni muffin, con un cucchiaino, facendo attenzione che non coli tutt'attorno.) prima che la glassa si asciughi, spolverate con il rimanente zucchero a velo.



by Dillo Cucinando



# Colomba con pasta madre

☞ Dalla ricetta delle Simili (fonte qui)

☞ Con metà dose ho fatto due colombe da 800 g circa

☞ Primo impasto

☞ - 240 g di pasta madre rinfrescata due volte\*

☞ - 230 g di burro morbido

☞ - 225 g di zucchero (consiglio di aumentare leggermente la dose)

☞ - 400 g di latte tiepido

☞ - 2 uova

☞ - 4 tuorli

☞ - 1 Kg di farina manitoba

☞ Secondo impasto

☞ - 60 g di burro morbido

☞ - 50 g di zucchero a velo vanigliato

☞ - 30 g di mandorle tostate e tritate sottili (io nn le ho tostate)

☞ - 300 g di frutta candita (ma qui potrete sostituirli con gocce di cioccolato od ometterle)

☞ - 2 tuorli

☞ - un pizzico di sale

☞ - 1 fiala di aroma al limone o la buccia di un limone (mia aggiunta)

☞ Glassa

☞ - 70 g di mandorle pelate e tritate molto finemente

☞ - 130 g di zucchero semolato

☞ - 50 g di chiara d'uovo

☞ - acqua q.b. a rendere il composto morbido

☞ E ancora

☞ - mandorle intere non pelate

☞ - zucchero a velo

☞ - zucchero a granella

# Colomba con pasta madre

## ☞ Primo impasto (di sera)

- ☞ io ho impastato con la macchina del pane, avviando due volte il programma per dolci (quindi per 20 minuti)
- ☞ - In una scodella, sciogliere il lievito nel latte tiepido, aggiungere il burro morbido e le uova battute a parte; amalgamare bene con le mani (in modo da non sentire più i grumi sotto le dita)
- ☞ - Trasferire il tutto nella MDP e versare sopra lo zucchero e la farina
- ☞ - Se impastate a mano farlo per almeno 15 minuti, deve risultare un composto liscio, omogeneo e lucido
- ☞ - Trasferire l'impasto in una ciotola unta, coprire e lasciar lievitare per 12 ore o comunque fino al raddoppio del volume; il mio dopo solo 9 ore di lievitazione era quasi triplicato (ma è una questione di lievito) ho cmq lasciato lievitare ancora per reimpastare in mattinata.

## ☞ Secondo impasto

- ☞ - Riprendere il primo impasto e disporlo su una spianatoia, formare una sorta di conca al suo centro e versarvi il burro molto morbido, le uova battute, le mandorle, lo zucchero a velo, l'aroma ed il pizzico di sale.
- ☞ - Impastare per bene, in modo da amalgamare tutti gli ingredienti e solo quando questi sono ben incorporati all'impasto aggiungere i canditi o le gocce di cioccolato, continuando ad impastare
- ☞ - Far riposare l'impasto per altri 20 minuti coprendo con un canovaccio (in questo modo la pasta si distenda)
- ☞ - Disporre nelle forme e lasciar lievitare per circa 5/6 ore o cmq finchè non hanno raggiunto quasi il bordo, sotto il forno lieviteranno ancora un poco.

## ☞ Glassa e copertura

- ☞ - Mescolare tutti gli ingredienti per la glassa e distribuire sulle colombe, aggiungendo una spolverata di zucchero a velo, le mandorle e lo zucchero a granella
- ☞ - Infornare in forno caldo, ventilato a 180 °C per circa 25-30 minuti
- ☞ Importante: rispettate questi tempi di cottura, io ho lasciato un pochino in più e le mie colombe sono venute troppo cotte all'esterno

## ☞ Note

- ☞ - \* per la pasta madre una nota è doverosa; io la tengo fuori dal frigo e la rinfresco praticamente di continuo, anche ogni due/tre giorni; di conseguenza il mio è un lievito molto attivo. Per questa colomba l'ho rinfrescata due volte di seguito. Se invece tenete il Vs lievito in frigo o fate rinfreschi meno frequenti, vi consiglio di fare più rinfreschi ravvicinati, prima di iniziare a cimentarvi con questa versione della colomba.





@fusillialtegamino

# Piccole geometrie di nocciole e fichi

✎ INGREDIENTI per ca 30 piccole geometrie:

✎ 250 gr di nocciole tostate bio

✎ 150 gr di fichi secchi bio

✎ Per decorare:

✎ carrube in polvere bio

✎ semi di sesamo bio

✎ cocco rapè bio

✎ Altre idee? usando la polvere magica di agrumi otterremo delle bellissime sfere arancioni, oppure verdi se impieghiamo menta essicata in polvere o the matcha. Per cubotti variegati, possiamo puntare su mix di semi di girasole, papavero e zucca o ... possiamo prendere libera ispirazione da quello che ci offre la nostra dispensa!

✎ PROCEDIMENTO:

✎ Tagliare grossolanamente i fichi secchi e levare i piccioli; tritare nocciole e fichi fino a quando avrete una pasta granulosa, ma soda e modellabile. Potete eventualmente aggiungere un goccio d'acqua, qualora l'impasto vi sembrasse troppo asciutto (ma è piuttosto improbabile, a meno che i vostri fichi non siano mummificati, eh?).

✎ Con le mani, formare palline, cubi, triangoli e ricoprirli con semi di sesamo, polvere di carrube, cocco rapè o quant'altro di vostro gradimento.

✎ Servire in pirottini colorati.







# Veneziana all'arancia

- ✎ Ingredienti: 500g farina manitoba, 1 bustina di lievito secco per pane, 50ml succo d'arancia, 100g zucchero, 150g burro, la scorza grattugiata di 1 arancia, 3 tuorli, 1 uovo, 100ml latte, 150g scorzette di arancia candite a pezzettini, 50g uvetta, sale
- ✎ Inserire nella macchina del pane il lievito, la farina, il succo e la scorza d'arancia, lo zucchero, 130g di burro fuso e intiepidito, i tuorli e l'uovo leggermente sbattuti, il latte e una presa di sale; impostare il programma di solo impasto, della durata di 1 ora e 30 minuti. Prelevare l'impasto, incorporarvi le scorzette candite, l'uvetta, e metterlo in uno stampo per veneziana, con i bordi alti, rivestito di carta forno, quindi incidere la superficie con una doppia croce. Mettere a lievitare il forno già caldo a 50°, spento e con lo sportello chiuso, per 3 ore. Spennellare la superficie con il burro rimasto fatto fondere e cuocere la veneziana in forno già caldo a 180° per 1 ora, con una ciotola d'acqua posta nel ripiano più basso del forno.

ATUTTA  
CUCINA



# Torta di frutta 4 stagioni

- ✂ Ingredienti per uno stampo da 24 cm..
- ✂ 1 chilo di frutta assortita da pulire oppure 800 gr di frutta già pulita
- ✂ 6 cucchiaini di farina debole 00 (120 gr)
- ✂ 3 cucchiaini di zucchero (60 gr)
- ✂ 2 uova
- ✂ 1 bicchiere di latte (io il succo sciroppato)
- ✂ 70 gr di burro fuso ma freddo
- ✂ 1 bustina di lievito
- ✂ 1 pizzico di sale
- ✂ marmellata o gelatina di albicocche o pesche
  
- ✂ foderate la tortiera con cartaforno, imburratela ed infarinatela altrimenti la torta attaccherà perchè è morbida e umida!
- ✂ sbucciate e tagliate a pezzetti la frutta, sgocciolatela nel caso usiate quella sciroppata..mettetela nello stampo..
- ✂ mescolate e setacciate in una ciotola la farina, il sale ed il lievito..
- ✂ Lavorate le uova con lo zucchero a lungo finché diventeranno belle gonfie e spumose..come sempre raccomando che siano a temperatura ambiente..in caso contrario unite 3-4 cucchiaini di acqua bollente o montate sopra ad un bagnomaria di acqua calda..
  
- ✂ Unite in più riprese e delicatamete la farina mescolando da sotto a sopra (come per il Pan di Spagna) ...aggiungete il burro fuso e freddo ed infine il latte...Ovviamente il composto smonterà ma cercate di mescolare gli ingredienti nel modo più delicato possibile..Versate sopra alla frutta cercando di coprire per bene anche nei bordi..Infornate nella parte bassa del forno a 160° - 170° ventilato (oppure 180° statico) per un'ora circa...
- ✂ Sfornate, fate raffreddare un pò poi spennellate con un pò di marmellata intiepidita...infine passatela nel piatto da portata...se potete evitare di capovolgerla meglio, in caso contrario spennellatela dopo averla messa nel piatto..
- ✂ Ottima sia tiepida che fredda..!
- ✂ Potete farla veramente in ogni stagione..verrà sempre buonissima..!! e magari quest'estate fatta con pesche ed albicocche fresche sarà perfetta con una pallina di gelato!..Non è un buon sistema per far mangiare frutta ai bambini???





© 2011 *menta&cioccolato* - all Rights Reserved

# Cake al limone

- ∞ 250 GR DI FARINA CHE LIEVITA MOLINO SPADONI-
- ∞ 120 GR DI ZUCCHERO-
- ∞ 250 ML DI LATTE-
- ∞ 3 UOVA INTERE-
- ∞ 1 BUSTINA DI VANILLINA-
- ∞ 2 LIMONI , BUCCIA GRATTUGGIATA E SUCCO (ANCHE 1 SE I LIMONI SONO GRANDI )-
- ∞ 70 GR DI MARGARINA-
- ∞ 1 PIZZICO DI SALE-
- ∞ " PROCEDIMENTO "
- ∞ FAR SCIOGLIERE LA MARGARINA E NEL FRATTEMPO MONTARE A SPUMA LE UOVA CON LO ZUCCHERO, LA VANILLINA E IL SALE-
- ∞ UNIRE LA MARGARINA SCIOLTA,IL LATTE E MONTARE-
- ∞ AGGIUNGERE IL SUCCO E LA BUCCIA DEL LIMONE-
- ∞ PER ULTIMO UNIRE LA FARINA SETACCIATA, DAL BASSO VERSO L'ALTO-
- ∞ IMBURRARE E INFARINARE UNO STAMPO DA 20, METTERE IL COMPOSTO E INFORNARE A 180° PER 40 MINUTI ( L'IMPASTO E' ABBASTA LIQUIDO NON PREOCCUPATEVI E QUINDI HA BISOGNO DI CUOCERE ALUNGO) FATE PROVA STECCHINO-
- ∞ SFORNARE,RAFFREDDARE E SPOLVERIZZARE CON ZUCCHERO A VELO-



Le Dolci Creazioni di Maria



# Cassatieddi di pasqua

## ∞ Ingredienti:

- ∞ 500 g di farina di grano duro (per panificazione)
- ∞ 15 g di lievito di birra
- ∞ 60 g di strutto (o olio d'oliva)
- ∞ 600 g di ricotta
- ∞ 10 g di cannella
- ∞ 160 g di zucchero
- ∞ 3 uova

## ∞ Procedimento

- ∞ Sulla spianatoia impastare la farina con il lievito, lo strutto e il sale, lavorare con cura fino ad ottenere un pasta liscia ed elastica, coprire e fare riposare. Nel frattempo, in una ciotola, amalgamare la ricotta con le uova, lo zucchero e la cannella. Stendere la pasta e formare una sfoglia molto sottile, tagliate dei dischi di 10-15 cm, saldare le estremità così da formare un cestino e farcite con la crema di ricotta; adagiare sulla placca imburata e mettete in forno (caldo a 200 °C) per circa 45 minuti, fino a doratura della superficie del ripieno. Servire fredde.

- ∞ La ricetta, insieme a molte altre tramandatemi da mia madre, si trova sul mio libro « Così aruci – Tradizione dolciaria akrense » di Giuseppe e Maria Mazzarella, edito da Morrone Editore



# Dolce di pasqua

✎ Ingredienti:

✎ 250 ml di mascarpone

✎ mandorle

✎ 100 ml di panna

✎ 3 uova

✎ 4 cucchiaini di zucchero

✎ cacao amaro

✎ 1 bicchierino di rhum

✎ q.b. di acqua

✎ 500 grammi di colomba.

✎ PREPARAZIONE:

✎ Tagliare a fette di circa 2 centimetri di spessore, una colomba e disporla in una pirofila.

✎ Quindi cospargere le fette di dolce con un po' di rhum diluito con dell'acqua.

✎ In una ciotola unire i tuorli con lo zucchero ed il mascarpone, a parte montare le chiare a neve e la panna ed amalgamarli al composto.

✎ Stendere la crema ottenuta sulle fette di colomba.

✎ Ricoprire con cacao amaro e scaglie di mandor



# Ciambella di pane nero e mandorle

## INGREDIENTI

- 200 grammi di pane integrale di segale
- 200 grammi di mandorle
- 200 grammi di farina bianca 00 antigrumi
- 80 grammi di zucchero semolato
- 2 uova intere
- 2 albumi
- 150 ml di latte intero
- 120 grammi di burro salato
- cannella in polvere q.b.
- 5-6 chiodi di garofano
- 1 bustina di lievito per dolci

## PREPARAZIONE

- Sciogliere a bagnomaria il burro che unirete allo zucchero nella planetaria; quando il composto sarà ben montato e spumoso, aggiungere le uova intere. Unire la farina con il lievito setacciati, un cucchiaino di cannella in polvere e i chiodi di garofano, pestati nel mortaio, ridotti in polvere. Nel mixer tritare finemente il pane con le mandorle e porre il tutto nel composto di uova. Unire anche il latte a filo. Montare gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale e aggiungerli al composto della torta miscelando bene il tutto con un cucchiaino di legno o una spatola senza smontarli. Porre tutto il composto in una forma a ciambella dai bordi alti in silicone, porla in forno già caldo a 180 °C per circa un'oretta.



*Foto di Serena Crivelli*

# Veg colomba con pasta madre

## 🍷 Ingredienti:

- 🍷 200 gr di farina manitoba
- 🍷 200 gr di farina di farro
- 🍷 50 gr di farina di soia precotta
- 🍷 150 gr di pasta madre
- 🍷 50 gr di zucchero di canna
- 🍷 70 gr di yogurt di soia
- 🍷 1 cucchiaino di sale
- 🍷 olio di semi
- 🍷 230 ml d'acqua
- 🍷 70 gr di cedro candito
- 🍷 50 gr di mirtilli rossi essiccati ammollati

## 🍷 Ingredienti per la copertura:

- 🍷 latte di soia e malto di riso
- 🍷 mandorle tritate e zucchero di canna

## 🍷 Procedimento:

- 🍷 Sciogliere la pasta madre con lo zucchero di canna e parte dell'acqua. In una ciotola miscelare accuratamente le farine, lo yogurt di soia, il sale.
- 🍷 Unire la miscela alla pasta madre, impastare aggiungendo acqua e l'olio necessario per ottenere un composto morbido ed elastico.
- 🍷 Unire il cedro candito e i mirtilli rossi ammollati.
- 🍷 Impastare e distribuire uniformemente.
- 🍷 Coprire con pellicola e la copertina, far lievitare per 6 ore.
- 🍷 Riprendere l'impasto e senza impastarlo dividerlo a porzioni da 180 gr circa.
- 🍷 Disporre le porzioni negli stampini monoporzioni in carta forno.
  
- 🍷 In una ciotola miscelare poco latte di soia con 2 cucchiaini di malto di riso.
- 🍷 Spennellare la superficie delle colombe con la soluzione.
- 🍷 Cospargere con mandorle tritate mischiate allo zucchero di canna.
  
- 🍷 Posizionare un mirtillo nella parte più stretta dello stampino, sarà l'occhio della colombina.
- 🍷 Far riposare per un ora.
- 🍷 Accendere il forno a 250°, infornare le colombine e abbassare la temperatura a 190° cuocere per 20 min.
- 🍷 Controllare prima di sfornare.
  
- 🍷 Far raffreddare completamente.



# Veg colomba



# Torta margherita allo yogurt

## ☞ Ingredienti:

- ☞ - 4 vasetti di farina 00
- ☞ - 1 vasetto di zucchero
- ☞ - 2 vasetti di yogurt bianco intero
- ☞ - 1 vasetto di olio di semi di mais
- ☞ - 1 vasetto di latte (a piacere)
- ☞ - 2 uova
- ☞ - 1 pizzico di sale
- ☞ - 1 bustina di lievito
- ☞ - a piacere, si possono aggiungere pere a pezzetti, mele, cacao amaro in polvere...

## ☞ Procedimento:

- ☞ 1. in una ciotola capiente versare tutti gli ingredienti, a cominciare dalla farina con zucchero e finire con il lievito
- ☞ 2. mescolare con la frusta a mano finchè il composto non sarà morbido e liscio
- ☞ 3. aggiungere la frutta e mescolare delicatamente con un cucchiaino di legno
- ☞ 4. versare il tutto in una tortiera ed infornare in un forno già caldo a 180 gradi per 35/40 minuti

# Crostatine meringate al limone

150 g di farina 00  
100 g di zucchero  
la scorza di 1 limone  
la scorza di mezza arancia  
125 g di olio extra vergine di oliva (io ho usato 50 g di olio evo Bergamia Marina Colonna e 75 g di olio evo normale)  
25 g di acqua  
45 g di tuorli

Procedimento per la frolla:

Lavare gli agrumi e grattugiare le scorze. Mischiare le scorze allo zucchero.

Disporre sulla spianatoia la farina, e al centro lo zucchero.

A parte, con il mixer, preparare una maionese frullando i tuorli con l'acqua, e versando a filo l'olio evo, fino ad ottenere un composto soffice, chiaro e denso. Questo procedimento serve a dare più consistenza all'olio che altrimenti sarebbe troppo liquido per realizzare la frolla.

Versare la maionese al centro della farina e iniziare a amalgamare lo zucchero, poi la farina, e infine impastare con le mani fino ad ottenere la frolla. L'impasto resta un po' più asciutto di quello che si fa con il burro, ma con un po' di pazienza si lascia lavorare.

Formare una palla e lasciare riposare in frigo almeno mezz'ora.

Con l'impasto ho fatto dei frollini, e le crostatine che ho guarnito con le marmellate e la meringa italiana.

Per farcire le crostatine:

3 cucchiaini di Fiordifrutta limoni Rigoni di Asiago  
3 cucchiaini di Fiordifrutta rosa canina Rigoni di Asiago  
2 cucchiaini di meringa italiana

Procedimento:

Recuperare l'impasto di frolla dal frigo, e prelevare tre palline che andranno sistemate nei pirottini da muffin in silicone, formando la base delle crostatine. Lasciare un po' di bordo per non far fuoriuscire la marmellata.

Disporre in ognuna prima un cucchiaino di marmellata al limone, poi, sopra, un cucchiaino di marmellata alla rosa canina.

Cuocere in forno a 180° per 15 -20 minuti, sfornare e lasciare raffreddare.

Sfornare le crostatine, e disporre con la sac a poche la meringa italiana sopra la marmellata. La ricetta della meringa italiana la trovate qui.

Passare al forno sotto il grill per qualche minuto, in modo da dorare leggermente la meringa. Sfornare, lasciare intiepidire e servire.





vanigliazeneroecannella.blogspot.com

# Crostatine di farro e olio evo

## ✎ INGREDIENTI:

- ✎
- ✎ 375 gr di farina di farro integrale
- ✎ 150 gr zucchero di canna grezzo
- ✎ 70 gr di olio extravergine di oliva
- ✎ 30 gr di olio di semi
- ✎ 90 gr di acqua
- ✎ 10 gr di lievito per dolci
- ✎ confettura di mele cotogne
- ✎ zucchero a velo per decorare
- ✎
- ✎ Far sciogliere lo zucchero nell'acqua, aggiungere gli oli, il lievito e la farina e lasciare riposare in frigo per un'ora. Lavorare la pasta a mano con l'impastatrice e stenderla allo spessore di mezzo centimetro.
- ✎ Con un taglia biscotti fare dei dischi di 10 cm di diametro, bucare al centro la metà di questi dischi e infornare tutto a 180° per un quarto d'ora.
- ✎ A fine cottura cospargere di confettura i dischi e sovrapporre gli anelli.
- ✎ Decorare con zucchero a velo.





# Salame al cioccolato

## ✎ Ingredienti

- ✎ 200 gr di biscotti secchi
- ✎ 4 cucchiaini di cioccolato amaro in polvere
- ✎ 4 cucchiaini di zucchero
- ✎ 2 tuorli d'uovo
- ✎ 150 gr di burro
- ✎ il succo di un arancio (perchè così l'abbiamo potuta mangiare proprio tutti, altrimenti anche il rum ci sta bene)

## ✎ Procedimento

- ✎ Ho frullato i biscotti per pochissimo tempo, giusto per sminuzzarli e per non farlo a mano. Ho aggiunto il cioccolato, lo zucchero, il succo d'arancia e 2 tuorli d'uovo. Per compattare il tutto ho aggiunto il burro fuso.
- ✎ Per dargli la forma del salame ho usato la carta da forno, che ho subito tolto. Per finire ho cosperso il salame con le scagliette di cioccolato e ho messo in frigo per qualche ora.



# Fugassa veneta

## 🍷 Ingredienti totali

- 🍷 150 gr di pasta madre rinfrescata
- 🍷 580 gr di farina forte W360-380 (Rieper gialla) o in alternativa farina manitoba
- 🍷 240 gr di zucchero
- 🍷 160 gr di burro morbido (lasciato a temp. ambiente almeno un'ora)
- 🍷 5 tuorli d'uova medie
- 🍷 2 uova medie intere
- 🍷 100 gr di acqua
- 🍷 80 gr di latte
- 🍷 10 gr di miele
- 🍷 5 gr di sale
- 🍷 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 🍷 100 gr di arancia candita
- 🍷 2 cucchiaini di Spumadoro (aroma a base di agrumi caratteristico di questa preparazione)
- 🍷 10 gr di lievito di birra

## 🍷 Ingredienti per la glassatura

- 🍷 La fugassa tradizionale è ricoperta solo da zucchero in granella, cosparsi in superficie con l'aiuto di albume leggermente sbattuto. In alternativa si può preparare una glassa semplicemente mescolando 50 gr di amido di mais a 100 gr di zucchero. Il tutto va amalgamato con dell'acqua, tanta quanto basta a formare una crema, che non deve assolutamente colare. Ovviamente io non mi sono fatta mancare nulla e ho preparato entrambe le versioni.

## 🍷 Giorno 1:

### 🍷 Ingredienti lievito

- 🍷 100 gr di farina presi dal totale
- 🍷 100 gr di acqua
- 🍷 5 gr di miele
- 🍷 10 gr di lievito di birra

### 🍷 Ingredienti primo impasto

- 🍷 tutto il lievito
- 🍷 150 gr di pasta madre rinfrescata
- 🍷 240 gr di farina forte W360-380 (Rieper gialla) o in alternativa farina manitoba
- 🍷 120 gr di zucchero
- 🍷 100 gr di burro morbido (lasciato a temp. ambiente almeno un'ora)
- 🍷 2 tuorli d'uova medie
- 🍷 2 uova medie intere
- 🍷 80 gr di latte

# Fugassa veneta

- ∞ Nel tardo pomeriggio del primo giorno, preparare il lievitino, mescolando tutti gli ingredienti previsti. Dopo circa mezz'ora il lievitino è pronto. Questo si gonfierà e la superficie sarà ricca di bolle. A questo punto si può procedere a preparare il primo impasto.
- ∞ In una planetaria, mettere il latte con la pasta madre a pezzetti e due cucchiainate di zucchero. Dopo aver montato il gancio K, azionare la macchina a bassa velocità, in modo che la pasta madre si sciogla nel liquido.
- ∞ Aggiungere il lievitino e far andare la macchina per qualche istante.
- ∞ Aggiungere, poi, tanta farina quanta ne occorre a far incordare l'impasto, portando la macchina a velocità 1,5.
- ∞ A questo punto inserire un tuorlo, seguito da una parte di zucchero e una di farina, sempre a velocità 1,5. Fare in modo che l'impasto rimanga sempre incordato. Continuare così, alternando uova, zucchero e farina, fino ad esaurire contemporaneamente i tre ingredienti. Tra un inserimento e l'altro, fermare la macchina e pulire bene la ciotola, da eventuali residui di impasto che vi si attaccheranno.
- ∞ Terminato questo inserimento, è la volta del burro, che andrà inserito a pezzetti morbidi e il pezzetto seguente andrà inserito non prima che il precedente sia stato assorbito.
- ∞ Durante tutta la lavorazione, l'impasto dovrà risultare ben incordato.
- ∞ Trasferire l'impasto in una ciotola abbastanza capiente, coperta da pellicola. Dopo circa mezz'ora, porre in frigorifero e lasciare lì l'impasto tutta la notte (almeno 12 ore).





# Fugassa veneta

- ☞ **Giorno 2:**
- ☞ **Ingredienti secondo impasto**
- ☞ 240 gr di farina forte W360-380 (Rieper gialla) o in alternativa farina manitoba
- ☞ 120 gr di zucchero
- ☞ 60 gr di burro morbido (lasciato a temp. ambiente almeno un'ora)
- ☞ 3 tuorli d'uova medie
- ☞ 10 gr di miele
- ☞ 5 gr di sale
- ☞ 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- ☞ 100 gr di arancia candita
- ☞ 2 cucchiaini di Spumadoro (aroma a base di agrumi caratteristico di questa preparazione)
- ☞ Al mattino seguente, togliere l'impasto dal frigo. Durante la notte, il suo volume triplicherà. Lasciare l'impasto a temperatura ambiente un paio d'ore. Nel frattempo, polverizzare le arance candite in un mixer e tenerle da parte.
- ☞ Trasferire l'impasto nella ciotola della planetaria e montare il gancio K. Prima di iniziare, mettere da parte un paio di cucchiaini di farina, presi dalla rimanente.
- ☞ Far andare la macchina per pochi istanti a bassa velocità e poi iniziare con l'inserimento delle uova, dello zucchero e della farina, così come fatto in precedenza, portando la macchina a velocità 1,5. Con l'ultima parte di zucchero, inserire anche il sale.
- ☞ Dopodiché inserire il burro a pezzetti morbidi e il pezzetto seguente andrà inserito non prima che il precedente sia stato assorbito.
- ☞ A questo punto, inserire il miele. Se l'impasto non dovesse mantenersi incordati, aggiungere un pò della farina messa da parte.
- ☞ Inserire per ultimi gli aromi (vaniglia e spumadoro), seguiti dagli ultimi spolveri di farina tenuti da parte.
- ☞ A questo punto, spegnere la macchina e aggiungere i canditi, prima spatolando a mano e poi montare il gancio e azionare la macchina a velocità 1. Lavorare l'impasto qualche minuto, in modo che i canditi si amalgameranno e la maglia glutinica si allunghi.
- ☞ lasciar riposare l'impasto mezz'ora, dopodiché procedere alla spezzatura e poi alla formatura.
- ☞ Su di un piano da lavoro leggermente oleato con olio di semi di arachidi, adagiare l'impasto e spezzarlo in due, con un tagli netto e deciso (utilizzare una spatola di metallo).
- ☞ Arrotondare e mettere nei pirottini.
- ☞ Lasciar lievitare fino a due dita dal bordo. Ci vorranno circa 6/8 ore.
- ☞ Glassare e decorare a piacere, come indicato sopra.
- ☞ Cuocere a 200° per circa 40 minuti.
- ☞ Se la superficie dovesse scurirsi troppo, coprire con carta d'alluminio (non fate come me!!!!!!)

# Fugassa veneta



# Dolci nidi pasquali

- ☞ Cosa vi serve?
- ☞ 200g di cioccolato al latte
- ☞ 25g di cioccolato fondente
- ☞ 25g di Burro
- ☞ 100g di Weetabix sbriciolati (Nigella ed io abbiamo utilizzato i cereali “Shredded Wheat” -ma non credo li troverete in Italia)
- ☞ Mini uova pasquali (in alcuni ho usato i “Mini eggs” e in altri ho usato quelli “incartati”)
- ☞ Come procedere?
- ☞ In un pentolino sciogliere il cioccolato assieme al burro a bagno maria. In una ciotola sbriciolare i weetabix. Lasciar raffreddare il cioccolato un pochino poi mescolare assieme le due cose. Formare dei nidi con le mani -di circa 7cm di diametro ed appoggiarli su della carta antiaderente. Non vi preoccupate se vi sembra che non rimangono appiccicati- succederà quando si raffreddano. Lasciare in un luogo fresco (ma non il frigo) e poi riempire con le mini-uova





# Mona de pasqua

- ☞ Vale a dire:
- ☞ ½ kg di farina
- ☞ 125 gr di zucchero
- ☞ 2 uova
- ☞ 1 cubetto di lievito
- ☞ 40 gr di olio di semi
- ☞ 125 gr di latte
- ☞ scorza di limone
- ☞ 1 cucchiaino di succo di limone (io non l'ho messo)
- ☞ (io ho messo anche un pizzico di sale)
- ☞ scorza di 1 arancia
- ☞ crema di cacao (io nutella)
- ☞ zucchero a velo
  
- ☞ Mettere a bollire il latte con la scorza del limone, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare. Mettere il latte in una ciotola grande (senza la scorza del limone!), aggiungere il lievito, le uova e mescolare bene.
- ☞ Aggiungere lo zucchero, un cucchiaino di succo di limone (che io non ho messo), la scorza grattugiata dell'arancia, due parti di farina (io l'ho buttata tutta in una volta...), mescolare bene ed aggiungere l'olio ed il resto della farina ed io ho messo anche un pizzico di sale, deve diventare un impasto facile da gestire che non si attacchi alle mani.
- ☞ Criss l'ha lasciata lievitare tutta la notte, ma come indica anche nel post bastano 2-3 ore di riposo in luogo caldo e lontano da correnti d'aria (io ho nascosto l'impasto nel forno).
- ☞ Una volta raddoppiato o triplicato prendere l'impasto e dividerlo in 3 parti (se si vuole fare la treccia, altrimenti lasciarla di forma tonda o a serpente!!!). Io ho fatto come lei per cui ho steso le tre parti stendendole aiutandomi col mattarello ed al centro ci ho messo la nutella, ho arrotolato su se stesse le parti e ne ho fatto una bella treccia che ho poi rimesso a lievitare fino al raddoppio della stessa.
- ☞ A quel punto spennellare con uovo sbattuto o bianco d'uovo ed una spolverata di zucchero semolato.
- ☞ Cuocere in forno preriscaldato 180° per 20 minuti (mi raccomando la cottura va da forno a forno!!! Io ho dovuto lasciarla di più!)
- ☞ Quando si è raffreddata io l'ho costarsa con codette colorate e zucchero a velo (non avevo gli ovetto Kinder, ma mi sa che ne farò una anche per Pasqua da portare a mia mamma ed allora ci metterò sopra qualche ovetto (ma dopo la cottura!!!))
  
- ☞ Il gioco è fatto, ed il piatto è servito!!





# Pasca senza glutine

- ✂ Ingredienti:
- ✂ per la base:
- ✂ 250 gr. farina (per me Biaglut da 1 kg senza glutine)
- ✂ 70 gr. zucchero
- ✂ 2 uova
- ✂ 70 gr. latte
- ✂ 12 gr. lievito di birra
- ✂ 50 gr. burro
- ✂ un pizzico sale
- ✂ per il ripieno:
- ✂ 500 gr. ricotta fresca
- ✂ 3 uova
- ✂ 100 gr. zucchero
- ✂ 50 gr. burro
- ✂ 40 gr. farina (per me senza glutine Biaglut)
- ✂ vaniglia
- ✂ buccia di limone
- ✂ gocce di cioccolato/uvetta

✂ Nell'impastatrice ho versato il latte tiepido, le uova, lo zucchero e il lievito sciolto nel latte. Ho azionato l'impastatrice e poi ho versato la farina, aggiungendo solo alla fine il burro fuso e un pizzico di sale. Le nostre farine senza glutine sono ostiche da lavorare, ma appena si inserisce un grasso, che sia olio o burro fuso, dopo un poco si compattano e diventano facilissime da maneggiare. Una volta ottenuto l'impasto, l'ho scaravoltato sul piano coperto da carta forno (ritagliata a disco come lo stampo) bagnata e strizzata benissimo. Non c'è nemmeno bisogno del mattarello per stendere la pasta, bastano le mani. Con tutta la carta forno piazzare il disco di pasta nello stampo (per me stampo fiorella linea Keramìa Guardini) e lasciare da parte nell'attesa. Versare la ricotta di pecora ben sgocciolata (meglio usare quella di uno o due giorni prima) in una ciotola, aggiungere lo zucchero, il burro morbidissimo e lavorare con le fruste. Incorporare un uovo per volta, poi la farina (per me Biaglut da 1 kg senza glutine), la buccia grattugiata di un limone (ho dimenticato la vaniglia), un pizzichino di sale e amalgamare bene. Solo alla fine aggiungere le gocce di cioccolato (senza glutine) o l'uvetta ammollata e poi strizzata. Versare questo composto nello stampo e lasciare lievitare un'oretta. Pennellare i bordi e molto delicatamente il centro della torta con un tuorlo battuto e infornare a 200° per 7/8 minuti e poi a 180° per 40/45 minuti. Lasciare freddare benissimo prima di togliere dallo stampo (per evitare di capovolgere lo stampo rischiando di rovinare la superficie del dolce, ho preferito infornare con tutta la carta forno. Basta infatti sollevare i lembi e la torta si smodella facilmente.





*La Cassata*



1 kg di farina

400gr di burro morbido

400 gr di zucchero

1 bustina di lievito

1 limone grattugiato

Procedimento:

mischio tutti gli ingredienti della pasta frolla velocemente, la metto nella pellicola e in frigo almeno un'ora meglio se una giornata, con queste quantità ne viene parecchia quella che avanza la congelo.

inforno a metà cottura

nel frattempo sciolgo a bagnomaria il cioccolato delle uova e macino nel Bimby dei biscotti li aggiungo alla cioccolata insieme 250gr. di panna per dolci non montata.

non ho le quantità precise faccio ad occhio e a gusto, quando raggiunge una consistenza morbida e saporita la metto nella base della crostata aggiungo le strisce (in questo caso i cuori) e finisco di cucinare.

# Colomba vegana

🍷 Ingredienti per 4 trecce:

🍷 800 g farina 0

🍷 200 g farina integrale

🍷 200 g zucchero di canna

🍷 240 g latte

🍷 25 g lievito di birra

🍷 200 g burro

🍷 5 uova

🍷 1 cucchiaio di miele

🍷 2 cucchiaini rasi di sale

🍷 la scorza grattugiata di un limone bio

🍷 Sciogliete il lievito nel latte tiepido a cui avete aggiunto il miele. Aggiungete a cucchiata un po' di farina quindi azionate la planetaria con il gancio K a bassa velocità. Unite le uova una alla volta, lasciate lavorare per qualche minuto. Aggiungete ancora della farina, la scorza del limone e metà dello zucchero. Poi ancora farina, lasciate incorporare bene, quindi il restante zucchero.

🍷 Quando l'impasto diventa più consistente mettete l'uncino e cominciate ad aggiungere il burro un po' alla volta. Unite il sale e terminate con la farina. Lasciate lavorare bene fino ad ottenere un impasto liscio e morbido.

🍷 Dopo aver impastato, coprite la ciotola con una pellicola e lasciate lievitare finché l'impasto non raddoppierà il suo volume.

🍷 Mettete l'impasto sulla spianatoia, impastatelo con le mani, quindi dividetelo in pezzetti di pasta da circa 70 g l'uno. Con le mani formate un filoncino lungo circa 30 cm. Tenete ferma un'estremità e con l'altra girate attorno a formare una girella. Posizionate le brioche nelle placche, copritele con la pellicola trasparente e lasciatele lievitare per un'altra ora. Spennellate la superficie con il latte, cospargete di granella di zucchero ed infornate. Cuocete in forno a 180°C per 15 minuti.

🍷 Fatele raffreddare su una graticola.



