

La torta preferita – allegato 2

CROSTATA AI MIRTILLI



-  **Tempo Preparazione:**
35 minuti
-  **Tempo Cottura:**
40 minuti circa
-  **Tempo Riposo:**
3/4 ore per il raffreddamento
-  **Dosi per:**
6 persone
-  **Difficoltà:**
Facile
-  **Costo:**
basso

Ingredienti

 1 uovo	 2 tuorli	 100 grammi di margarina
 500 grammi di farina	 1 cucchiaio di cacao amaro	 400 grammi di confettura di mirtilli
 130 grammi di zucchero a velo	 80 grammi di latte di riso	 20 grammi di maizena
	 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone	

In una terrina lavorate la margarina con 100 grammi di zucchero a velo, unire un uovo e un tuorlo e mescolare per amalgamare bene il tutto.

Unire la farina setacciata con il cacao e lavorare velocemente l'impasto finché non diventa plastico e lavorabile.

Stenderlo ad uno spessore di 3, 4 millimetri e rivestire con questo la tortiera unta con la margarina facendola debordare.

Passare il mattarello sopra la tortiera per eliminare la pasta debordante. Bucherellare la pasta sul fondo con una forchetta e riempirla con la marmellata.

Ricavare dalla pasta rimaste le classiche strisce con la rotella dentata e creare la classica griglia sopra la torta, pressandole alle estremità per sigillarle.

Passare in forno a 170 gradi per circa 40 minuti.

Nel frattempo preparare la crema: portare ad ebollizione il latte di riso, spegnere e unire in infusione la scorza di limone per 10 minuti.

Sbattere il tuorlo con 30 grammi di zucchero a velo, incorporare la maizena e filtrarvi sopra il latte di riso.

Far addensare la crema sempre mescolando su fuoco medio, poi trasferirla in una ciotola a farla raffreddare.

Sformate la crostata quando ormai è tiepida e con un cucchiaio ponete delle gocce di crema negli spazi tra le strisce della griglia.

Lasciare raffreddare completamente e spolverizzare con zucchero a velo.

CROSTATA AL CIOCCOLATO E CASTAGNA



-  **Tempo Preparazione:**
35 minuti
-  **Tempo Cottura:**
45 minuti circa
-  **Tempo Riposo:**
3 ore circa
-  **Dosi per:**
8 persone
-  **Difficoltà:**
Facile
-  **Costo:**
medio

Ingredienti

-  3 uova
-  200 grammi di cioccolato fondente
-  220 grammi di farina tipo 0
-  160 grammi di zucchero
-  100 grammi di margarina
-  60 grammi di farina di castagne
-  1 cucchiaio di cacao amaro
-  1 cucchiaio di rum
-  1 cucchiaino di lievito per dolci
-  zucchero a velo
-  100 grammi di latte di riso

In una terrina sbattere un uovo intero con la frusta assieme a 80 grammi di zucchero.

Unire la margarina fusa, le farina bianca setacciata con il lievito e 30 grammi di farina di castagne.

Mescolare e trasferire il tutto sulla spianatoia infarinata.

Impastare rapidamente, formare una palla, coprirla e passarla in frigorifero per 30 minuti.

Tritare grossolanamente il cioccolato e farlo fondere a fuoco dolcissimo con una noce di margarina.

Stemperare la rimanente farina di castagne e il cacao amaro nel latte di riso ed unire filtrando il tutto al cioccolato mescolando per amalgamare.

Togliere la casseruola dal fuoco ed incorporare al composto i tuorli delle due uova rimaste uno per volta, il rum e la vanillina.

Montare gli albumi a neve ed incorporarli alla salsa di cioccolato.

Stendere la pasta frolla ad uno spessore di tre millimetri e rivestire con questa la tortiera unta con la margarina.

Bucherellare la pasta con la forchetta e riempirla con la farcia di cioccolato.

Rifilare la pasta in eccesso lungo il perimetro della tortiera, pizzicarla con le dita e passarla nel forno caldo per circa 35 minuti.

Lasciare intiepidire la torta, sformarla e cospargerla di zucchero a velo.

STRUDEL ALLA CREMA, MELE E ARANCIA



 Tempo Preparazione:
40 minuti

 Tempo Cottura:
45 minuti circa

 Tempo Riposo:
4/5 ore per il
raffreddamento

 Dosi per:
8 persone

 Difficoltà:
Normale

 Costo:
basso

Ingredienti

 4 uova

 230 grammi di farina tipo 0

 250 grammi di zucchero

 40 grammi di olio
extravergine leggero

 un arancia non trattata

 50 grammi di maizena

 4 mele annurche

 400 grammi di latte di soia

 zucchero a velo

Per la pasta frolla fare la fontana con la farina unire l'olio, 1 uovo, 80 grammi di zucchero e impastare bene, prima con la forchetta e poi con le mani, formare una palla e tenerla in frigorifero per 30 minuti.

Sbucciare le mele, tagliarle in quarti e poi a fettine trasversali sottili.

Disporle in una casseruola con il succo di mezza arancia e 120 grammi di zucchero. Lasciare cuocere per 10 minuti a fuoco vivace, finché le fettine di mela sono cotte ma ancora integre. Scolare e recuperare lo sciroppo formatosi in cottura.

Portare ad ebollizione il latte di soia ed unirvi un cucchiaino di scorza di arancia grattugiata. Lasciare in infusione.

Sbattere le tre uova rimaste con lo zucchero rimasto, incorporarvi bene la maizena e filtrarvi sopra il latte di soia e lo sciroppo di cottura della mela.

Amalgamare il tutto, rimettere nella casseruola e far addensare la crema a fuoco medio. Versare in un recipiente ben freddo e lasciare raffreddare mescolando ogni tanto.

Stendere la pasta sottilissima con il mattarello sopra una spianatoia su cui avrete appoggiato un canovaccio infarinato. Ricavare dalla pasta un ampio rettangolo.

Quando la crema è ormai fredda stenderla sopra la pasta, lasciando liberi 3,4 centimetri dai bordi.

Coprire la crema con le fettine di mela. Ripiegare i lembi del lato corto verso l'interno, poi arrotolare su se stessi i lati lunghi aiutandosi con il canovaccio per formare un cilindro regolare.

Disporlo sulla placca coperta di carta forno e cuocerlo a 180 gradi per 35/40 minuti. finché la superficie non assume un bel colore dorato.

Lasciarlo raffreddare completamente per alcune ore prima di servirlo.

CIAMBELLA ALLE PESCHE SCIROPATE



-  **Tempo Preparazione:**
20 minuti
-  **Tempo Cottura:**
35 minuti circa
-  **Tempo Riposo:**
4/5 ore per il raffreddamento
-  **Dosi per:**
10 persone
-  **Difficoltà:**
Facile
-  **Costo:**
Basso

Ingredienti

- | | | |
|---|---|--|
|  7 mezze pesche sciroppate (circa 700 grammi) |  4 uova |  50 grammi di olio extravergine d'oliva leggero |
|  150 grammi di liquido delle pesche sciroppate |  270 grammi di zucchero |  200 grammi di farina |
| |  15 grammi di lievito per dolci | |

Sgocciolare le mezze pesche sciroppate.

Oliare la tortiera a ciambella con un pennello da cucina e disporvi le mezze pesche allineate a raggiera con la parte convessa rivolta verso il fondo.

Montare le uova intere per alcuni minuti, unire progressivamente 200 grammi di zucchero, l'olio e 120 grammi di liquido delle pesche sciroppate.

Continuare a montare il tutto per una decina di minuti, poi incorporare la farina dopo averla setacciata con il lievito.

Versare il composto nella tortiera a coprire le mezze pesche e passare nel forno a 170 gradi per circa 35 minuti.

Lasciare raffreddare il dolce per un quarto d'ora, poi sformarlo con attenzione capovolgendolo sul piatto da portata.

Mettere in una casseruola lo zucchero rimasto con il residuo di liquido di conservazione delle pesche e cuocerlo a fuoco dolce per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto per ottenere una sorta di sciroppo.

Lasciarlo intiepidire poi versarlo sulla superficie della torta.

Lasciare raffreddare la torta per alcune ore a temperatura ambiente e servirla dopo averla spolverizzata di zucchero a velo.

CIAMBELLA CACAO E CIOCCOLATO



-  Tempo Preparazione:
20 minuti
-  Tempo Cottura:
45 minuti circa
-  Tempo Riposo:
3/4 ore per il
raffreddamento
-  Dosi per:
8 persone
-  Difficoltà:
Facile
-  Costo:
medio

Ingredienti

-  300 grammi di farina tipo 0
-  10 grammi di lievito per dolci
-  15 grammi di cacao amaro in polvere
-  150 grammi di gocce di cioccolato fondente
-  150 grammi di cioccolato fondente
-  4 uova
-  100 grammi di margarina biologica di soia
-  250 grammi di zucchero a velo
-  scorza di mezza arancia

Mescolare la margarina con lo zucchero a velo con un cucchiaino di legno fino ad ottenere la consistenza di una pomata.

Incorporare l'olio e successivamente le uova una per volta, proseguendo a mescolare amalgamando bene il tutto.

Setacciare la farina con il lievito ed il cacao e unirla progressivamente all'impasto per ottenere una densa crema.

Profumare l'impasto con la scorza di arancia finemente tritata.

Passare nella farina le gocce di cioccolato ed unirle al composto.

Ungere lo stampo con la margarina e riempirlo col composto.

Passare in forno a 170 gradi per 35 minuti circa.

Lasciare intiepidire il dolce per 5/10 minuti, poi capovolgerlo sopra una griglia.

Far fondere il cioccolato tritato a fuoco dolcissimo con 3 cucchiaini di acqua fredda e glassare uniformemente il dolce con una spatola.

Lasciare riposare alcune ore prima di servirlo.

TORTA INTEGRALE ALLE MELE E MIELE



	Tempo Preparazione: 30 minuti
	Tempo Cottura: 25 minuti
	Dosi per: 5 persone
	Difficoltà': Facile
	Costo: Basso

Ingredienti

 150 g di farina integrale	 2 mele piccole o 1 grande	 1 uovo
 80 g di miele	 100 ml di latte	 2 cucchiaini di olio di semi
 1 arancia	 1 bustina di lievito	

Grattugiate la scorza dell'arancia, quindi spremetele e tenete da parte il succo.

Tagliate le mele a spicchi sottili e bagnatele con il succo dell'arancia.

Fate sciogliere il miele in un pentolino a fuoco dolce o, per fare più velocemente nel microonde.

Miscelate la farina con il lievito, unite l'uovo, poi poco alla volta il latte, l'olio, il miele e la scorza d'arancia.

Amalgamate bene il tutto.

Mettete il composto in una teglia leggermente imburata e infarinata di circa 22 cm.

Decorate la superficie con le fettine di mele tagliate in precedenza.

Infornate a 180° per 20-25 minuti.