

# **BISCOTTI GLUTEN FREE AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO**

I biscotti sono una di quelle cose che amo cucinare, ne ho preparati di buonissimi, di mediocri, di classici, ma mai gluten free, fino ad oggi! Sicuramente non sarò la sola che legge gli ingredienti sulle confezioni dei biscotti perché vuole provare a rifarli.. io lo faccio spesso anche se a dire il vero non ho mai provato ad imitarne! Mi hanno sempre incuriosito quelli con i cereali e il riso soffiato, mi piacciono molto. Mi sono sempre chiesta se il riso all'interno sia quello soffiato o quello croccante tipo rice krispie, penso più la seconda però io avevo quello soffiato ed ho messo quello. Ho pensato di renderlo più croccante caramellandolo, non so se è il procedimento corretto però il risultato mi ha piuttosto soddisfatto. Nel complesso i biscotti sono molto buoni, croccanti e non troppo dolci.

Premetto che le "farine" le ho aggiunte man mano, un poco alla volta fino ad ottenere la consistenza giusta, come una normale pasta frolla, quindi la quantità può variare soprattutto in base alla grandezza dell'uovo che utilizzate. L'importante è che sia morbida ma non appiccicosa.



**BISCOTTI GLUTEN FREE  
AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO**

per circa 20 biscotti

80 g di farina di riso\*\*

75 g di burro

60 g di zucchero di canna

60 g di nocciole con la buccia

50 g di fecola gf

15 g di amido di riso

15 g di riso soffiato

15 g di gocce di cioccolato

1 uovo

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

\*\*Come giustamente mi ha fatto notare Stefania, non sempre il

riso soffiato è gluten free, per questo vi specifico che la marca utilizzata è la Rebecchi, non per fare pubblicità ma per far sapere a chi veramente soffre di celiachia a quale marchio può affidarsi. Il loro riso soffiato è presente sul prontuario AIC, associazione italiana celiachia come scritto sulla confezione. Come ho imparato, sempre da Stefania, anche lo zucchero a velo, il cacao, ma anche fecola, farina di riso e altri prodotti di natura senza glutine, possono contenerne tracce, è quindi importante assicurarsi sempre che sulla confezione ci sia il simbolo della spiga barrata o la scritta gluten free!!



In una padella mettete lo zucchero di canna e, mantenendo la

fiamma bassa, fatelo caramellare. Appena diventa di color miele aggiungete il riso soffiato. Con un cucchiaino di legno amalgamatelo bene in modo che il caramello sia uniforme. Stendete il riso su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Nel frattempo lavorate il burro con l'uovo finché saranno amalgamati. Frullate il riso caramellato per pochi istanti, deve rimanere grossolano. Tritate le nocciole non troppo fini. Unite tutto al composto di uova, mescolate e iniziate ad aggiungere le farine assieme al lievito. Formate un composto omogeneo e unite le gocce di cioccolato. Mescolate velocemente. Formate delle palline da circa 20 grammi\* e fatele raffreddare in frigorifero per un'ora. Cuocete 15 minuti a 180° in modalità statica.

\*Potete anche fare dei biscotti piatti, alti 7/8 millimetri ma sempre con le mani perché è una frolla difficile da stendere con il mattarello per via delle nocciole, del riso e dello gocce di cioccolato.



*[cmbelicodivenere.blogspot.it](http://cmbelicodivenere.blogspot.it)*



*ombelicodivenera.blogspot.it*



con questa ricetta partecipo al contest di Patty  
in collaborazione con cose dell'altro pane



---

# BISCOTTI ALLA RICOTTA COCCO E BANANA

Sono appena uscita da 3 giorni di full immersion nel mio tanto "amato" mal di testa, ho sempre dovuto convivere con questa "sofferenza" che però generalmente non durava più di un giorno ma ultimamente sto peggiorando, gli attacchi purtroppo si fanno più frequenti e anche più cattivi, ormai le medicine contano davvero poco e la puntura che faccio a volte non basta, e a sto punto quasi nemmeno due! Speriamo che l'ennesimo controllo stavolta mi porti ad un risultato!

In questi giorni quindi non son nemmeno riuscita ad accendere il computer, mi perdonerete se non vi rispondo ai commenti ma in questo momento piuttosto preferisco passare direttamente dai vostri blog!

Oggi vi lascio questi morbidi e deliziosi biscottini, sono molto versatili io li ho fatti anche con il succo d'arancia e devo dire che non so quali siano i migliori! Io li ho "formati" con la sac à poche ma si possono fare dei mucchietti anche semplicemente con un cucchiaino.



[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)

**BISCOTTI ALLA RICOTTA  
COCCO E BANANA**

per circa 30 pezzi

110 gr di burro freddo

130 gr di zucchero

1 uovo grande

150 gr di ricotta

80 gr di banana matura

150gr di farina

60 gr di farina di cocco

20 gr di granella di nocciole

1/2 cucchiaino abbondante di lievito per dolci

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio  
1/2 cucchiaino raso di sale fino  
30 gr di gocce di cioccolato fondente



[ombellicodivenere.blogspot.it](http://ombellicodivenere.blogspot.it)

Lavorate il burro con lo zucchero finchè si sarà formata una crema, unite l'uovo e fatelo ben amalgamare. Aggiungete la ricotta e la banana tagliata a pezzi molto piccoli, mescolate velocemente. Unite la farina setacciata assieme al bicarbonato, il lievito e il sale, infine inserite nel composto la farina di cocco, la granella di nocciole e le gocce di cioccolato.

Inserite tutto in un sac à poche con bocchetta a stella da 18mm e formate dei mucchietti non tanto larghi ma abbastanza

alti (questo perchè in cottura i biscotti tendono ad allargarsi e abbassarsi), mettete le teglie in frigorifero per almeno 2 ore, in questo modo eviterete in parte che i biscotti di schiaccino troppo e perdano completamente la rigatura creata con la bocchetta. Cuocete a 180° forno statico per circa 20 minuti, o almeno fino a doratura. Servite freddi e conservate in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.



con questa ricetta partecipo al contest  
Keep Calm And Drink Tea di Valy Cake and



---

## I SABADONI

Ricordo quando ero piccola, avevo circa 10 anni, che mio babbo arrivò a casa con un paio di pattini che sognavo da tanto, erano neri con le allacciature sopra il piede e le ruote gialle, l'ho sempre associato al giorno più bello della mia vita! Li avevo sempre ai piedi e ci scorazzavo su e giù per il corridoio di casa, ricordo che mettevo in fila i tubi delle palline da tennis e cercavo di fare la gincana mentre con la radio accesa ascoltavo vecchie canzoni, quelle dei tempi di mia mamma, sarà che lei le cantava e alla fine mi piacevano.

Quando ho letto il tema del contest del mese di Elisa sulla letteratura dialettale, la prima cosa che mi è saltata alla mente è stata L'UVA FOGARINA, perchè era proprio una di quelle canzoncine che mia mamma cantava sempre e che mi è rimasta più impressa, ai tempi la canticchiavo anch'io senza sapere bene cosa significasse e probabilmente sbagliando la metà delle parole.

La Fogarina negli anni venti era un vitigno importante per l'Emilia-Romagna.

Se avete voglia di una ventata di Romagna ascoltate qui.

**I Sabadoni** sono dolci tipici Romagnoli, tipo ravioli ripieni, che si fanno nel periodo successivo alla vendemmia visto che si realizzano con la Saba e il Savor.

Il ripieno viene preparato con il Savor miscelato alle purea

di castagne, questo avveniva in collina, perchè una volta solo li disponevano di questo frutto, in pianura invece mettevano i fagioli, ad oggi in molte ricette si mettono entrambi.

**La Saba** non è altro che il mosto dell'uva fatto bollire per almeno 10 ore, o almeno finchè non riduce il suo volume di due terzi e finchè non ha la consistenza di uno sciroppo, può conservarsi in bottiglie per anche dieci anni. Un tempo veniva usato come sciroppo per le granite fatte con la neve.

**Il Savor** è una marmellata povera tipica della tradizione contadina Romagnola ed è legato alla preparazione della Saba. Un tempo la preparazione di questa ricetta partiva già in estate con la conservazione delle bucce di meloni e angurie che venivano fatte essiccare, inoltre si mettevano pezzi di zucca, agrumi, ma anche pesche o frutta secca come albicocche e fichi. Insomma gli ingredienti possono variare a seconda delle disponibilità. Il tutto viene bollito nella Saba a fuoco lento.



### **L'UVA FOGARIA**

Diridin din din, diridin din dìn  
diridin din din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din

diridin din din, diridin din din  
Oh com'è bella l'uva fogarina  
oh com'è bello saperla vendemmiar  
a far l'amor con la mia ohi bella  
a far l'amore in mezzo al prà.

Filar no la vol filar  
cusir non lo sa far  
il sol de la campagna  
il sol de la campagna

Filar no la vol filar  
cusir non lo sa far  
il sol de la campagna  
la dis che'l ghe fa mal.

Teresina imbriacona  
poca voeuja de lavorà  
la s'è tolta ona vestaja  
la gh'ha ancora da pagà.

Filar no la vol filar  
cusir non lo sa far  
il sol de la campagna  
il sol de la campagna  
Filar no la vol filar  
cusir non lo sa far  
il sol de la campagna  
la dis che'l ghe fa mal.

Oh com'è bella l'uva fogarina  
oh com'è bello saperla vendemmiar  
a far l'amor con la mia ohi bella  
a far l'amore in mezzo al prà.

Diridin din din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din  
diridin dín din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din.

### **traduzione testo**

Diridin din din, diridin din din

diridin din din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din Oh com'è bella l'uva fogarina  
oh com'è bello saperla vendemmiare  
a fare l'amore con la mia bella  
a far l'amore in mezzo al prato

Filare non vuole filare  
a cucire non sa fare  
il sole della campagna  
il sole della campagna

Filare non vuole filare  
a cucire non sa fare  
il sole della campagna  
dice che gli fa male

Teresina ubriacona  
poca voglia di lavorare  
si è comprata una vestaglia  
la deve ancora pagare

Filare non vuole filare  
a cucire non sa fare  
il sole della campagna  
il sole della campagna Filare non vuole filare  
a cucire non sa fare  
il sole della campagna  
dice che gli fa male

Oh com'è bella l'uva fogarina  
oh com'è bello saperla vendemmiare  
a far l'amor con la mia ohi bella  
a far l'amore in mezzo al prato.

Diridin din din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din  
diridin din din, diridin din din.

### **I SABADONI**

per circa 28 pezzi

per la pasta

370 gr di farina per crostate

70 gr di zucchero semolato

75 gr di burro

1 uovo

1 cucchiaino di lievito per dolci

latte q.b. circa 120 ml

per il ripieno

150 gr di castagne (pesate già sbucciate)

8 gr di cacao amaro

5 cucchiaini di Savor di Romagna\*

Saba\*\*

**\*SAVOR DI ROMAGNA**

6 litri di mosto d'uva Sangiovese

3 pere cotogne

10-12 mele cotogne

15 prugne

5 pere william

15 noci

scorza grattugiata di un limone

zucchero (se necessario)



Se partite dall'uva, separate i chicchi dai gambi e passatela col passaverdure, otterrete così il mosto.

Fate bollire il mosto finchè avrà più che dimezzato il suo volume, almeno 4-5 ore.

Tagliate tutta la frutta a piccoli pezzi e aggiungetela al mosto con la buccia grattugiata del limone, fate bollire circa 6-7 ore, deve diventare un composto denso simile alla

mostarda.

P.S. Io non son riuscita a reperire il mosto di uva Sangiovese e avevo a

disposizione solamente uva bianca quindi a metà cottura, ho dovuto aggiungere zucchero

perchè rimaneva un po' aspra, nel mio caso circa 600 gr.

**\*\*SABA**

Fate bollire il mosto d'uva finchè avrà la consistenza di uno sciroppo, ci vorranno 10 ore.

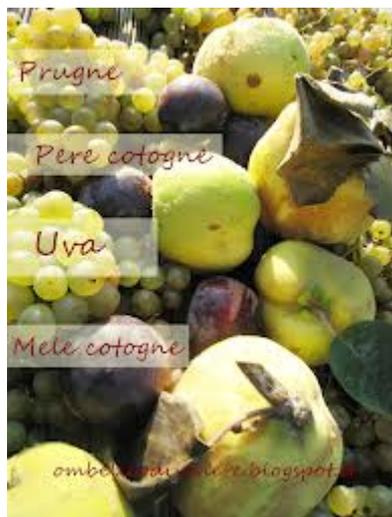
Per la pasta, amalgamare assieme tutti gli ingredienti aggiungendo il latte necessario per avere un'impasto morbido ma compatto. Lasciarlo riposare in frigo avvolto da pellicola per circa 30 minuti.

Per il ripieno, cuocete le castagne in abbondante acqua bollente per circa 40 minuti, scolatele e sbucciatele. Schiacciatele con lo schiacciapatate e lasciate raffreddare. Unire il Savor e il cacao, il composto dovrà avere la consistenza di un purè sodo.

Stendete la pasta abbastanza sottile e tagliate dei rettangoli di circa 8x8 al centro mettete un cucchiaino abbondante di ripieno ripiegate un lato sopra il ripieno e successivamente sovrapponetegli il suo opposto. Sigillate bene i bordi laterali. Cuocete in forno 180° forno statico, finchè saranno leggermente dorati, circa 30 minuti.

Versate la Saba in un piatto e passateci i sabadoni il tempo necessario perchè la pasta assorba lo sciroppo.





ps. scusate per le foto, dopo averle “perse” tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest di Elisa  
Contaminazioni

---

## AMARETTI A' L'ORANGE

Avete presente quando individuate un libro di cucina, lo puntate, lo mettete nella lista dei desideri, lo andate a vedere e rivedere, ci pensate..

Ma ormai mi conosco, era solo un ritardare l'acquisto perchè se mi fisso su una cosa posso anche lasciar passare un po di tempo ma poi non resisto.

Non l'avevo mai tenuto in mano, l'ho visto solo su internet ma dovevo averlo, ho letto tante ricette in giro per i blog, ne ho “sentito parlare” benissimo, “*anche se scritto in francese è chiarissimo*” e in effetti è davvero chiaro e spiegato bene. Naturalmente sto parlando di PATISSERIE di Christophe Felder. Quando è arrivato il pacco non capivo se dentro mi avevano messo anche Felder in persona da tanto era pesante.. è alto 7-8 cm ha 793 pagine di dolcezza, una vera enciclopedia.

Avete presente la torta segreta, mi erano avanzati tanti albumi e ho deciso di provare questa ricetta presa proprio dal

libro e sono davvero buoni e morbidi, inoltre era giunto il momento di aprire il vasetto delle arance candite che ho preparato lo scorso inverno.. troppo buone!!! buon weekend a tutti!!!



### **AMARETTI A' L'ORANGE**

per circa 30 pezzi  
140 gr di farina di mandorle  
2+2 albumi  
50 gr di zucchero semolato  
50 gr di arance candite  
zucchero a velo

Frullate assieme le arance candite con la farina di mandorle e due albumi fino a formare una crema. Montare gli altri due albumi con lo zucchero. Unite tutto assieme mescolando delicatamente. Riempite una tasca da pasticceria e formate i dolcetti, cospargeteli di zucchero a velo e lasciateli riposare tutta la notte oppure almeno 8 ore!

Cuocete in forno a 180° per 8-10 minuti.

P.S. Felder prima di infornare i dolcetti li pizzica con le dita dando una forma più irregolare



ps. scusate per le foto, dopo averle "perse" tutte ho recuperato solo queste dal web

con questa ricetta partecipo al contest "le mandorle" di un tavolo per quattro

---

## CIAMBELLINE FRUTTATE

Stasera sono molto stanca, il lavoro in questi giorni è molto impegnativo!!! quindi vi lascio giusto una ricettina e mi riposo un po... buona serata!!!!

### CIAMBELLINE FRUTTATE

per circa 22-24 ciambelline

120 gr di farina autolievitante

90 gr di farina

20+60 gr di burro

2 tuorli

60 gr di zucchero

80 gr di albicocche secche

80 ml di succo d'arancia fresco

per decorare

cioccolato bianco

cioccolato fondente

Frullate le albicocche con il succo d'arancia e i 20 gr di burro fino a creare una crema omogenea.

Mescolare il burro rimanente con lo zucchero, unite i tuorli e quando saranno amalgamati unite le farine, mescolate fino a creare un composto omogeneo.

Mettete l'impasto in frigorifero un'oretta. Su un tagliere cospargete un velo di farina, prendete delle parti di impasto e create dei "cordoni" lunghi e stretti 0,5 cm avvolgete due cilindri assieme e chiudete le due estremità su se stesse, naturalmente la grandezza la decidete voi!!!

Cuocete 15 minuti in forno statico a 180°.  
Quando saranno completamente fredde tritate della cioccolata  
fondente e bianca e decorate a piacere, lasciate completamente  
solidificare!!



---

## **BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE**

Inaspettatamente oggi c'è il sole.. peccato per il vento che io odio!!! ma mi accontento!! dunque il sabato mattina potrei e sinceramente vorrei dormire tanto, ma com'è che da un po di tempo mi sveglio sempre presto?!??? stamattina puntualissima alle 6:50.. orario in cui solitamente suona quella malefica sveglia!! mannaggia poi ho sdormicchiato un po ma alla fine mi son alzata, ok ho avuto una mattinata lunga e ammetto che è piacevole ma al pomeriggio tocca fare il riposino come i

bambini!!!

Ho un piccolo "problema", ho un fidanzato che non è un essere umano ma un'aspirapolvere per cibo.. e mortacci sua è secchissimo.. bene, ho fatto circa 30 biscotti grandi mercoledì sera, io ne ho mangiati 4, stamattina, sabato, lui è andato al lavoro presto e ho trovato il foglio di carta forno, dove, dei biscotti c'era rimasto solo il segno che lasciano dopo la cottura!!! però ho la scusa per farne altri hihihhi...



**BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE**  
**da una ricetta di Giovanni Pina**  
per circa 18-20 biscotti grandi

100 gr di burro  
65 gr di zucchero a velo  
10 gr di latte in polvere  
4 gr di miele d'acacia  
60 gr di tuorlo  
115 gr di farina  
35 gr di fecola  
5 gr di lievito in polvere  
15 gr di farina di mandorle

125 gr di mirtilli

4 fragole

Fate ammorbidire il burro poi montatelo, unite il latte in polvere il miele e lo zucchero a velo continuando a montare, iniziate poi ad aggiungere i tuorli e fate amalgamare, quando si sarà formata un composto omogeneo unite le farine ed il lievito.

Lavate le fragole e i mirtilli, asciugateli bene, tagliate a piccoli pezzi le prime e mettete tutto nel composto, mescolate.

Ricoprite una teglia con carta forno, con due cucchiari prelevate un po di impasto e formare delle montagnette di impasto posizionate ben distanziate sulla teglia.

Accendete il forno a 190° statico e cuocete 12 minuti.



---

# BISCOTTI MERINGATI MANDORLA E COCCO

EVVIVA!!!! non avrei mai pensato di vincere un contest, partecipo a tanti perchè mi piace mettermi alla prova e spingermi al di là dei miei limiti.. provare, sperimentare.. sono davvero onorata di essere arrivata al terzo posto del contest di ELISA anche perchè a lei mi sono affezionata da subito, sarà il classico feeling che passa attraverso la rete.. grazie ancora cara!!!

Mi sono "guadagnata" il terzo posto nella categoria ricette vegetariane con questa ricetta

## TORTINO DI PATATE E BIETA AL BRIE

beh.. allora è il caso di festeggiare... ci vuole un piccolo momento di dolcezza...

mi sono, come al solito, avanzati degli albumi e sono lì lì per buttarli quando penso "ma ci sarà qualcosa di veloce che ci posso fare??" mi vengono in mente quei fantastici biscotti-pasticcini al cocco che mangiavo tanto tempo fa e sinceramente non ricordo nemmeno più come si chiamano, dove li prendevo.. va beh, non mi sono venuti come quelli che ricordo ma comunque buonissimi e velocissimi, ho fatto anche la versione con le mandorle che avevo visto tempo fa qui.. e ne ho preso ispirazione!!!



### **BISCOTTI MERINGATI**

per circa 30 biscottini

2 albumi

80 gr di zucchero

80 gr di farina di mandorle  
mandorle

80 gr di farina di cocco

Accendete il forno a 170°. Montate gli albumi con lo zucchero finchè otterrete una meringa dura e lucida. Dividete il composto a metà in uno aggiungete la farina di mandorle e nell'altra la farina di cocco. Ora create i biscotti con forma a piacere, io ho usato la sac a poche per quelli al cocco e invece quelli alle mandorle li ho formati usando due cucchiaini, tipo quenelle, su questi ultimi appoggiate una mandorla. Infornate per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare in modo che si rapprendano!

Sono talmente buoni che credo non butterò più albumi, devo provarli con le nocciole, le noci, i pistacchi...

---

# BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

## BISCOTTI AL DOPPIO CIOCCOLATO

150 gr di farina 00 per dolci  
(io uso quella rossa per dolci della *Molino Spadoni*)

40 gr di fecola

130 gr di burro

30 gr di cacao

1 cucchiaino di lievito

2 tuorli

80 gr di zucchero

per decorare

100 gr di cioccolato bianco

zucchero semolato

Lavorare il burro leggermente ammorbidito con lo zucchero, mettere poi i tuorli e una volta amalgamati unire la farina, la fecola, il lievito e il cacao che avrete precedentemente miscelato.

Formate una palla e far riposare in frigo almeno un'ora, riprendere il composto e formare delle palline fate un incavo al centro e passate nello zucchero semolato, mettere in freezer 5 minuti e cuocere a 180° per 15 min. Sciogliere al microonde il cioccolato bianco e colatelo caldo nelle fossette dei biscotti.

