

SALAME DI CIOCCOLATO CON CREMA SPALMABILE E COCCO

Esiste un dolce a cui i bambini non possono resistere? Di sicuro quando si parla di cioccolato la maggior parte di loro sarebbe disposto a navigarvi dentro. Ed in modo particolare quando si parla di salame di cioccolato è difficile che a qualcuno non piaccia, così dolce, che si scioglie in bocca, che si mangia con le mani e ti lascia le dita sporche costringendoti a leccarle godendoti così anche un ultimo momento di piacere. Proprio ai bambini voglio dedicare la mia ricetta di oggi, ai bambini che hanno bisogno della nostra solidarietà e sostegno.

Sono stata contattata per un'iniziativa solidale di INTERSOS che si propone tramite l'acquisto di cioccolata solidale, di sostenere dei progetti di protezione e assistenza dei bambini a rischio in aree di conflitto come l'Iraq, il

Sud Sudan e la Repubblica Centrafricana.

Potete trovare maggiori informazioni sull'iniziativa sul sito di INTERSOS e sulla cioccolata solidale biologica qui! Provatela, è buona, sana ed equosolidale!



**SALAME DI CIOCCOLATO
CON CREMA SPALMABILE E COCCO**

150 g di biscotti secchi
80 g di crema con nocciole e granella di nocciole
30 g di burro fuso
25 g di latte intero
20 g di farina di cocco
5 g di cacao amaro
2 cucchiaini di marsala all'uovo
farina di cocco qb

In una ciotola mettete la crema con nocciole, il latte, il burro fuso tiepido ed il marsala, amalgamate tutto. Tritate grossolanamente i biscotti ed uniteli alla crema di cioccolato assieme al cacao e la farina di cocco. Formate un cilindro ben stretto di circa 18/20 centimetri, passatelo nella farina di cocco, possibilmente dalla grana grossa ed avvolgetelo in un foglio di alluminio. Lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 3/4 ore.







FRENCH TOAST AL COCCO CON FRUTTA

Io non ho figli quindi non so cosa voglia dire prepararli la merenda ma in compenso ho il mio "bimbone" che appena torna dal lavoro si mangerebbe un bue.. magari con sopra un po di nutella!! solitamente non riesco a prepararli gran che visto

che arrivo a casa con lui.. sabato però lui ha lavorato quindi al ritorno gli ho fatto trovare pronta la merenda..

FRENCH TOAST AL COCCO CON FRUTTA e FRAPPE' COCCO E FRAGOLE

4 fette di pan bauletto

1 uovo

60 ml di latte

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di farina di cocco

cannella

burro

1 kiwi

Per il frappè

fragole

300 gr di gelato al cocco

Sbattete un uovo con 1 cucchiaino di zucchero, il latte e la cannella. In una padella sciogliete 10 gr di burro, imbevete il pane nel composto di uovo da entrambe le parti e mettere a cuocere in padella. In un'altra padellina fate sciogliere una noce di burro con un cucchiaino di zucchero, quando lo zucchero si sarà sciolto, e si sarà leggermente imbriondito, unite le fragole e il kiwi tagliati a pezzi, mescolate un paio di volte e unite due cucchiaini di acqua lasciate andare qualche minuto finchè l'acqua si sarà asciugata. In un piatto mettete una fetta di toast posizionate la frutta e sopra l'altra fetta di toast, sopra versate un po di sciroppo di frutta che sarà rimasto in padella.

Da bere, per rimanere in tema, ho preparato un frappè, ho frullato con il mixer ad immersione il gelato al cocco assieme a qualche fragola.



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...

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei un crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm

180 gr di fragole

2 mele pink lady

2 cucchiaini di miele alla mela verde
zenzero candito

120 gr di farina per dolci

80 gr di zucchero di canna

80 gr di burro

20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbricciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbricciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli

55 gr di zucchero

150 ml latte intero

un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccherà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccherà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.



