

TORTA DI PERE CON LEMON CURD ALLO ZENZERO

Ci sono quei periodi in cui si susseguono una serie di cambiamenti, una serie di eventi che uno dietro l'altro rivoluzionano un pochino la vita, la routine va modificata e non sempre è un male!!! La mia ha iniziato la sua evoluzione da luglio, la ruota ha iniziato a girare, c'è chi è sceso e c'è chi è salito.. la mia collega all'improvviso si è licenziata e un pochino spiazzata mi son ritrovata con il lavoro di due persone.. ma ad affiancarmi è arrivata una nuova ragazza con cui mi sento molto affine e credo che le cose andranno molto bene!! Il mio corso storico di nuoto è stato soppresso e io non posso nuotare senza il mio istruttore.. solo con lui posso dare il massimo, diversamente la pigrizia prende il sopravvento.. quindi non volendo iniziare a rotolare e a dar forma al divano con il mio corpo, son stata costretta a cambiare sport!! Ho iniziato a frequentare un corso di zumba che mai nella mia vita avrei pensato di fare, la prima lezione è stata demoralizzante ma poi mi son detta che ad ormai 37 anni non potevo farmi abbattere da due passi di danza e son partita.. confesso che mi diverto moltissimo, mi scarico tantissimo e mi piace proprio, il mio corpo ha conosciuto muscoli che nemmeno sapeva di avere!!! E poi c'è taste.. come tutti ormai saprete una storica collega di redazione, Meris, è scesa dalla ruota e due ne son salite, due amiche fantastiche e uniche, Mary e Michela, naturalmente Lara è la terza ma lei sulla giostra c'è da un po'!!

Mi sembrava quindi arrivato il momento dare una svolta anche al blog, è tantissimo che ci penso e dopo aver cambiato mille idee ho avuto l'illuminazione del cappelletto, d'altronde è il simbolo della mia terra e del mio blog!! Mio fratello, magnifico illustratore, mi ha fatto il disegno ed eccolo finalmente protagonista di questo piccolo spazio. Naturalmente c'è ancora tanto da fare e da aggiustare, un pochino alla volta spero di riuscire a mettere in pratica quello che ho in mente, o meglio spero che il mio Davide riesca ad aiutarmi in questo ☐

Per festeggiare la nuova veste non può mancare una bella

torta, non amo vantarmi tanto della bontà delle mie ricette ma devo dire che questa torta era magnifica, soffice, umida al punto giusto, non troppo dolce con il retrogusto di limone e quel leggero pizzicorino dello zenzero!!



**TORTA DI PERE
CON LEMON CURD ALLO ZENZERO**

per una torta da 22 cm

per la torta

170 g di farina 00

140 g di zucchero+1 cucchiaino

60 g di burro

30 g di fecola di patate

2 uova

350 g di pere abate al netto dagli scarti

1 bustina di lievito per dolci
per il lemon curd

2 uova

80 g di zucchero

40 g di burro

60 g di succo di limone bio

scorza di 1/2 limone bio

zenzero grattugiato a piacere



Per il lemon curd, sbattete le uova intere in un padellino, unite lo zucchero, lo zenzero e la scorza di limone grattugiati e il succo di limone. Mescolando continuamente con una frusta mettete la crema sul fuoco a temperatura molto bassa. Unire un pezzetto di burro freddo per volta sempre mescolando e aggiungerne un secondo appena il

primo sarà sciolto. In questo modo la temperatura si manterrà costante e non cuocerà eccessivamente l'uovo mantenendo così una consistenza cremosa e liscia. Quando l'ultimo pezzo di burro sarà sciolto togliete dal fuoco e filtrate la crema attraverso un colino dalle maglia fini, lasciate raffreddare.

Per la torta, lavorate il burro con lo zucchero fino a formare una crema, rompete le uova e dividete i tuorli dagli albumi. Unite i primi alla crema di burro ed amalgamateli bene, aggiungete tre cucchiaini di lemon curd, poi la farina, la fecola e il lievito setacciati. Montate gli albumi ed uniteli al composto facendo attenzione a non smontarli. Sbucciate le pere e tagliatele a piccoli cubetti, aggiungeteli all'impasto. Versatene una parte in una teglia imburrata, distribuite il lemon curd a mucchietti per tutta la torta e copriteli con dell'impasto, a piacere distribuite altro lemon curd e terminate con l'impasto. Cospargete un cucchiaino di zucchero sulla superficie e cuocete 180° per circa 35 minuti.





TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

Dal mio viaggio in Thailandia ho riportato soprattutto souvenir gastronomici, pasta di curry gialla, rossa.. latte di cocco, riso, noodle.. e anche delle fantastiche scaglie di cocco tostato, io lo adoro e qui in Italia non sono mai riuscita a

trovarlo, anzi se qualcuno sa indicarmi dove lo vendono!! Purtroppo ne ho comprato solo 4 bustine per la paura che arrivasse in polvere. La prima volta l'ho usato per decorare una torta dal gusto esotico preparata per una cena esperimento di piatti thailandesi, proprio da quella torta sono partita per realizzare questa. Quando ho letto del contest di Stefania ho pensato di voler fare un dolce, perché la "sfida" nel farlo senza glutine ed anche salutare mi sembrava più bella, così, dalla ricetta originale, ho eliminato uova e burro e aggiunto la banana, la mela, il latte di cocco e l'olio di semi. Naturalmente la consistenza finale è piuttosto umida e compatta ma il sapore è molto buono, importante è lo sciroppo da aggiungere dopo la cottura che renderà la torta più saporita. Inoltre essendo venerdì è anche 100% gluten free Fri(Day)



ombelicodivenere.blogspot.com

TORTA MULTIFRUTTA ALLA MANDORLA

per una torta da 22 cm
120+100 g di ananas fresco*
100 g di banana*
100 g di latte di cocco
90 g di mela renetta*
90 g di farina di riso
80 g di mandorle con la buccia
80 g di olio di semi
70 g di farina di cocco
35 g di fecola di patate
30 g di zucchero di canna
25 g di latte di mandorle pugliese
1 cucchiaino di lievito per dolci

1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
per lo sciroppo

100 g di ananas fresco

100 g di acqua

50 g di zucchero di canna

2 cm di zenzero fresco

per decorare

ananas fresco

cocco in scaglie tostato

*il peso si riferisce alla frutta pulita al netto degli
scarti.



In un frullatore mettete il latte di cocco, l'olio di semi, lo zucchero di canna, il latte di mandorle e tutta la frutta sbucciata e tagliata a cubetti, dell'ananas 120 grammi.

Frullate tutto fino ad ottenere una crema fluida e priva di grumi.

Con un mixer riducete in farina, anche non troppo fine, le mandorle, mettetela in una ciotola assieme alla farina di cocco e versatevi sopra la purea di frutta, amalgamate tutto. Setacciate la farina di riso assieme alla fecola al lievito e al bicarbonato di sodio, uniteli gradualmente agli altri ingredienti. Tagliate a piccoli cubetti il restante ananas unitelo al composto. Ungete con dell'olio di semi una tortiera e versate l'impasto, livellatelo bene e cuocete a 160°C forno statico, per circa 60-65 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo preparate lo sciroppo, frullate molto bene l'ananas con lo zucchero e l'acqua, mettete tutto in un pentolino, aggiungete lo zenzero sbucciato e tagliato in quattro pezzi, fate sobbollire finché il liquido avrà raggiunto una consistenza densa, circa 20/25 minuti.

Sfornate la torta e versatevi sopra uniformemente 3/4 dello sciroppo. Decorate con ananas fresco e scaglie di cocco tostato, servite fredda guarnendo ogni fetta con un cucchiaino di sciroppo.







ombelicodivenere.blogspot.com



con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



CIAMBELLA ROMAGNOLA ALLE CASTAGNE

La prima volta che sono approdata sul blog della signorina più famosa del web è stato proprio grazie ad una ricetta dell' MTC e pure alla mia prima partecipazione.. ebbene si, galeotta fu la crostata frangipane!! Guardando quel magnifico cestino e leggendo i suoi post mi resi conto subito con chi avevo a che fare dal momento che aveva postato con ben due giorni di anticipo.. buffa, divertente, ironica, intelligente, brillante, geniale.. la mia cara Serena ormai diventata signora, mi fece subito invaghiare di lei. Un feeling immediato, un feeling a tre in realtà perchè una serie di coincidenze culinarie ci portò ad autonominarci "il triangolo delle Bermuda", il terzo angolino non è altri che Elisa.. ebbene si, sono circondata da vincitrici... io le amicizie le so scegliere!!!!

Detto questo, sono felicissima che finalmente abbia meritatamente vinto come lo ero per Elisa, e sono molto felice del tipo di proposta fatta, amo le castagne in particolare arrosto le adoro. Voglio farle onore e voglio iniziare subito, è la prima volta che faccio una ricetta per l'MTC in anticipo rispetto all'inizio della pubblicazione delle proposte.

Ho voluto aprire la carrellata di ricette con le castagne, con un dolce, una crostata o una Brazadela come si chiama nel dialetto romagnolo!! Questa ciambella è fatta con prodotti semplici e una volta era il classico dolce da "pucciare" nel vino, da piccola non l'ho mai amata ma, come ormai mi succede spesso, adesso la stò rivalutando anzi, mi piace proprio. La consistenza dell'impasto è piuttosto morbida e si mette sulla teglia cercando di dargli una forma ovale ma si può anche trovare farcita con confettura o cioccolato, il procedimento per farcirla è più complicato vista la sua consistenza ma fattibile e il risultato senza dubbio ripaga. In realtà troverete anche ricette che prevedono l'uso di meno latte, donando all'impasto una consistenza più soda, ma io

preferisco così perchè il risultato finale è di maggior morbidezza. Ho inoltre usato lo strutto come si faceva una volta, sostituito adesso dal burro, il risultato è più rustico.

Per il ripieno ho abbinato la mela alle castagne perchè donassero umidità alla crema altrimenti troppo asciutta, perchè hanno un sapore non troppo invasivo e perchè sono il Frutto, il più comune anche nelle case contadine.

A mio parere il risultato è buono, la ciambella mi è piaciuta e migliora col passare dei giorni, ha un sapore "antico"



**CIAMBELLA ROMAGNOLA
ALLE CASTAGNE E MELE**

per una ciambella

per la ciambella

310 g di farina 00

40 g di farina di castagne

90 ml di latte

105 g di uova (2 medie)

100 g di strutto

150 g di zucchero

7 g di cremor tartaro

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

scorza grattugiata di 1/2 arancia o limone

per la crema di castagne e mela

150 g di meline (peso già pulite)

70 g di zucchero semolato

400 g di castagne crude (280 g cotte e pulite)

40 g di acqua

5 noci

granella di zucchero



In una ciotola lavorate tutti gli ingredienti per la ciambella, le farine setacciate assieme a cremor tartaro e bicarbonato, fino ad amalgamare il tutto, lasciate riposare in frigorifero mentre preparate la crema.

Lessate le castagne intere per circa 40 minuti, questo dipende dalla grandezza del frutto, provate a forarle con una forchetta per verificare l'effettiva cottura.

Sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate. Pelate le mele e tagliatele a cubetti, mettetele in un tegame con lo zucchero e lasciate cuocere finchè diventeranno una purea, alla fine unite le castagne e l'acqua, mescolate bene.

In una teglia rivestita di carta forno stendete l'impasto con

un cucchiaio in un rettangolo di circa 25×25, al centro ma per tutta la lunghezza, mettete la crema, schiacciate le noci e tritatele grossolanamente e spargetele sulla crema. Alzando la carta forno rovesciate i lati della ciambella verso il centro sovrapponendoli.

Decorate con granella di zucchero.

Cuocete a 180°C per circa 30 minuti, fino a doratura. Lasciate completamente raffreddare.





cmbelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all'MTC di novembre



CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

Ma voi vi ricordate quando eravate piccoli?!! io ho pochi ricordi ma quelli che ho sono molto chiari, ricordo di un giorno, avrò avuto 4-5 anni, avevo una gonna rossa a balze e una maglietta bianca fatta ai ferri, i capelli legati e mi nascondevo dietro a delle colonne perchè non volevo essere fotografata, ero arrabbiata e col muso lungo.. odiavo le foto, ne ho una marea dove sto correndo furiosa incontro al fotografo urlando con le braccia in alto e i pugni chiusi, nella speranza di arrivare in tempo per fermare lo scatto, come cambiano le cose, i gusti, le passioni.. una però non mi è passata, quella di calimero!!

Ricordo che da piccola lo adoravo ed era molto “di moda” ai tempi, non so chi mi avesse regalato un suo peluche ma ho stampato nella mente la scena in cui entro nell’atrio dell’asilo, che allora mi sembrava immenso, e tutti i bimbi mi corsero incontro invidiosi del mio nuovo amico e io ero orgogliosissima di averlo tutto per me, ricordo bene quella sensazione!!

Beh.. anche qui ho trovato il mio calimero, e chi non la conosce la nostra Fede!?!?, i suoi post sono sempre coinvolgenti e le sue ricette una vera garanzia!

Mi son trovata il frigo pieno di avanzi da terminare e mezzo barattolo di latticello, ricordo una sua ciambella che mi aveva colpito, ho dovuto modificarla per esigenze di smaltire formaggi vari e non ho messo gli amaretti perchè qui non vanno molto... Comunque la ciambella è risultata buonissima, soffice e delicata!! Ho aumentato le dosi per terminare i miei avanzi e ho aggiunto un pò di burro per equilibrare le quantità, ne ho ricavato due ciambelle da 18 cm ma con queste dosi potete anche farne una sola da 28 cm.



CIAMBELLA COCCO E LATTICELLO

per due teglie da 18 cm

190 gr di farina 00

150 gr di fecola di patate

110 gr di farina di cocco

250 gr di zucchero di canna

3 uova

100 gr di robiola

100 gr di mascarpone

100 gr di burro

250 gr di latticello*

1+1/2 bustina di lievito

60 gr di lamponi circa**
scorza di 1 limone bio
pizzico di sale

*potete sostituire il latticello con 125 di yogurt bianco magro miscelati a 125 di latte fresco, oppure potete farvelo da soli, vedete come fare qui

**Potete sostituire i lamponi con dei mirtilli o delle fragole, fare un mix o non mettere niente.



Lavorate una decina di minuti le uova con lo zucchero fino a renderle gonfie e piuttosto sode.
Lavorate assieme i formaggi con il latticello e il burro fuso e raffreddato.

Setacciate assieme farina, fecola, lievito e sale, unitevi poi la farina di cocco.

Incorporate delicatamente le uova al mix di formaggi unite la scorza grattugiata del limone e le farine, mescolate molto bene, infarinate appena i lamponi e aggiungeteli all'impasto.

Imburrate lo stampo da ciambella e versatevi l'impasto.

Cuocete circa 40 minuti a 180°, se fate due ciambelle piccole cuocete circa 30 minuti, ma fate la prova stecchino.



con questa ricetta aprtecipio al contest di Simona



TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA

Di torte di mele ne esistono mille versioni, sono ideali per colazioni e merende e piacciono davvero a tutti, tra l'altro la mia ricetta più vista è proprio la torta cremosa di noci e mele e l'ho pubblicato solo a novembre, spero sia piaciuta quanto è stata visitata!!

Quest'inverno non ho comprato nemmeno una mela perchè sono stata fortunata e me le hanno sempre regalate, ma ad un certo punto sinceramente mi sono un po' stancata di mangiarne e quindi per non buttarle sforno torte di mele a go go, e pensa e ripensa a come variarle mi è saltata alla mente una fantastica torta di pere con crema al cioccolato vista qui tantissimi anni fa io l'ho tradotta in versione melosa creandone una tutta mia con qualche ingrediente che le differenzia, risultato top in entrambi i casi!!!

ps. le mie mele non erano molto grandi e ho usato le pink lady perchè sono le mie preferite e proprio quelle che ricevo in regalo!!

Il latte di mandorle è sempre questo, che ha un sapore molto spiccato di mandorla rispetto al normale latte di mandorla che si compra al super. Se non lo trovate vi consiglio di sostituire l'intera quantità che serve per la crema con il latte di mandorle "normale"



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA DI MELE CON CREMA ALLA MANDORLA
per una tortiera da 18 cm

1 uovo
70 gr di zucchero semolato
100 gr di yogurt magro bianco
120 gr di farina 00
30 gr di olio di semi
1/2 bustina di lievito
2 mele
40 gr di mandorle
cannella in polvere
5 gr di burro
per la crema

50 gr di zucchero
20 gr di farina
100 ml di latte fresco

25 gr di latte di mandorle pugliese

Innazi tutto sbucciate una mela e tagliatela a piccoli cubetti, mettetela in una padella dove avrete sciolto il burro, unite anche la cannella, in quantità a piacere, e fate cuocere circa 7-8 minuti mescolando.

Passate in forno le mandorle per pochi minuti finchè saranno tostate, appena prendono colore toglietele dal forno, tritatele grossolanamente.

Per la torta montate l'uovo con lo zucchero, unite l'olio, lo yogurt e la farina setacciata con il lievito, mescolate bene e unite le mele semi cotte e le mandorle.

Per la crema, in un padellino mettete lo zucchero e la farina, unite poco latte e mescolate bene eliminando tutti i grumi, unite il restante latte e il latte di mandorle, mettete sul fornello e cuocete sempre mescolando, finchè la crema sarà addensata.

Imburrate una tortiera a cerniera da 18 cm e versate quasi tutto l'impasto, tenetene da parte qualche cucchiaino, disponete a cucchiate la crema di mandorle su tutta la torta e coprite un po con il restante impasto.

Tagliate l'altra mela e fatela a spicchi che disporrete su tutta al superficie, cuocete a 180° per circa 40 minuti, fate la prova stecchino. Lasciate raffreddare e sformatela.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Quando ho visto il post di Ombretta ho subito pensato a una torta di mele, semplice e che tutti amano, proprio come lei, inoltre ho inserito la parte "tenera" della crema e anche questa devo dire che la rispecchia in pieno. Ombretta questa è per te!!



dolcissimi.blogspot.it

TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

Che cos'è l'amicizia, non vorrei dare una definizione precisa perchè credo ci siano tante interpretazioni però per me l'amica è quella persona a cui ti appoggi nel momento del bisogno e sai che c'è, è quella persona per cui tu corri perchè sai che è in difficoltà, è quella persona che chiami perchè hai una novità, è quella persona che vuoi vedere se vuoi stare serena, è quella persona con cui condividi le tue gioie, le tue passioni, è quella persona a cui puoi chiedere consigli senza paura che ti giudichi, è quella persona che mantiene i tuoi segreti, è quella persona a cui pensi anche se non puoi vederla, è quella persona con cui hai quel feeling anche se non sai perchè ma che ti lega a lei con un filo invisibile!!

Devo dire che di Amiche non ne ho moltissime, amiche si, ma Amiche poche.. ho un carattere che mi porta ad essere abbastanza selettiva e se una persona non mi "attira" subito poi è difficile che nasca un bel rapporto, lo so sono un pò difficile, se sono in una situazione in cui non vorrei essere divento musona, mi adeguo poco quindi anche con le amicizie.. mi "adatto" poco!! Poco tempo fa parlavo di questo con mia mamma che ovviamente mi conosce bene e anche se non è presente ogni attimo della mia vita sa come mi comporto, mi faceva notare che in ogni occasione della mia vita ho avuto un'amicizia importante, e ogni volta questa amica era "la boss della classe" (alle medie) "la più brava della classe" (alle superiori), "la più ricercata del corso" (all'accademia) "la più stimata dal capo" (al lavoro) "la più simpatica del corso" (al corso di cucina) mi ha fatto pensare che in effetti è

vero, io non scelgo con chi essere amica, mi capita, e mi capita sempre il meglio, il primo giorno delle superiori mi son seduta vicino a questa ragazza.. l'ho guardata.. l'ho scelta.. siamo diventate inseparabile, era la più apprezzata della classe. Al corso di cucina mi son messa accanto ad una mai vista, ci siamo legate.. siamo diventate la "coppia" del corso.. e qui.. anche qui sul web devo dire che ho "scelto" proprio bene, è arriva lei.. forse per caso, l'ho "trovata" due giorni dopo aver aperto il blog e non l'ho più lasciata, lei di cui mi avete sentito parlare altre volte, vi ho già parlato di come ci siamo "incontrate" e vi ho già espresso il mio pensiero, qui.

Ora l'ho conosciuta.. di persona.. che meraviglia, è stato all'evento youredo a cui entrambe abbiamo partecipato, era stata proprio lei a coinvolgermi in questa staffetta e con lei sono arrivata alla fine.. sarà anche una coincidenza ma questa volta preferisco chiamarlo destino.

Un destino chiamato Elisa, ha confermato tutti i miei pensieri su di lei, è una ragazza molto modesta, semplice e divertente, un piccolo scricciolo pieno di dolcezza!!! Più avanti vi racconterò di com'è andata ma la cosa più bella è stata proprio conoscerla, cucinare nella stessa cucina, scambiarsi delle opinioni e conoscere le nostre famiglie, il suo bel bimbo davvero troppo dolce.. e mangione, e suo marito, un ragazzo semplice e carino proprio come lei!! Il destino ha fatto sì che abitassimo lontane ma spero di avere presto altre occasioni per incontrarti!!!!

Quando ho letto il contest di Roberta, non ho potuto far altro che pensare subito a te Elisa e mi son messa alla ricerca, tra le tante delizie che cucini, della ricetta giusta, sinceramente la mia scelta era ricaduta su un'altro piatto, che ho anche preparato, ma dopo aver scritto tutto il post son andata a rileggermi le regole del contest e... ho scoperto, riscoperto che la ricetta doveva essere qualcosa di cucinato al forno, magari il fatto che il libro messo in palio si chiami "AL FORNO" forse doveva dirmi qualcosa. Comunque, ormai la frittata.. ricetta era fatta ma poco male, sicuramente la pubblicherò perchè era troppo buona, però ho dovuto cercare qualcos'altro e visto che mancava la torta per la colazione ho deciso di provare questa!! Non avevo la farina ai cereali così

ho fatto un mix di farina 00, crusca d'avena, semi di lino, semi di zucca, fiocchi di mais frullati e preparato per pane nero contenente segale, grano, fiocchi di grano etc.. e ho aggiunto un po di burro perchè volevo sperimentare una tecnica che ho letto in un blog, ma non ricordo dove, che consiste nello scaldare il latte col burro e aggiungerlo al composto di uova e farina quasi bollente per creare un impasto più "leggero".

TORTA AI CEREALI BISCOTTI E MELE

da una ricetta di Elisa

3 uova

100 gr di zucchero

100 gr di biscotti secchi

*120 gr di farina 00

*50 gr di crusca d'avena

*50 gr di corn flakes glassati al cioccolato

*50 gr di mix di farina per pane nero

1 cucchiaio di semi di lino

1 cucchiaio di semi di girasole

30 gr di corn flakes glassati al cioccolato

1 bustina di lievito per dolci

260 ml di latte

80 gr di burro

3 mele

*al posto della farina 00, della crusca, dei corn flakes e del mix di farina per pane nero, la ricetta originale prevedeva 250 gr di farina ai 5 cereali



ombelicodivenere.blogspot.it

Montate le uova con lo zucchero, frullate i biscotti e i 50 gr di corn flakes uniteli alle farine con la crusca, il lievito setacciato, i corn flakes interi e i vari semi. Mettete il tutto nel composto di uova e mescolate bene. Mettete a scaldare il latte con dentro il burro.

Sbucciate le mele e tagliatele a cubetti, unitele al composto, unite anche il latte molto caldo, mescolate tutto delicatamente. Imburrate una tortiera, versate il composto e cuocete per 40 minuti a 180°.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Roberta

TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

Ora che scrivo sul blog mi rendo conto di essere abbastanza fortunata perchè ho amiche e parenti che mi regalano frutta e verdura, i miei genitori hanno l'orto e le galline, quindi uova sempre fresche, le marmellate e il sugo di pomodoro son fatti in casa.. mi manca solo una mucca per il latte poi sarei al completo. E' vero che vivere in campagna a volte è scomodo

ma adesso la considero una fortuna.

Questa volta il regalo arriva direttamente da mia cognata, una grande cassetta di mele pink lady, le mie preferite, e tra l'altro le mele più costose, non so perchè quando mi piace una cosa è sempre carissima, se entro in un negozio state certi che il vestito più costoso è quello che vorrei.. con le scarpe uguale, l'ultimo paio che ho solo azzardato guardare erano fatte da un artigiano a mano e vi lascio immaginare il costo.. mah..

Il contest mensile di Morena capita quindi a fagiolo, inizialmente avevo voglia di una torta soffice, di quelle classiche da colazione, alla fine grazie alla mia voglia di inventare ne è invece uscita una torta umida, cremosa ma veramente troppo buona anche se il colore non è un gran che, causa le noci tritate e lo yogurt, l'ispirazione l'ho trovata nel web ma poi ho fatto mille variazioni, non so come siano le altre ma il gusto di questa è ottimo!!



TORTA CREMOSA DI MELE E NOCI

per una torta da 26 cm

5 mele pink lady

70 gr di farina per dolci soffici

40+50 gr di noci

100 gr di burro

250 gr di zucchero di canna

3 uova

300 ml di latte fresco

150 gr di yogurt alla noce

1 limone

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di liquore nocino

Sbucciate le mele, tagliatene una a piccoli cubetti e

mettetela a cuocere in una pentolino con 50 gr di zucchero presi dal totale, e 4 cucchiaini di acqua, lasciate cuocere finchè il succo sarà esaurito, circa 15 minuti. Togliete dal fuoco, frullatele e lasciate raffreddare.

Le restanti mele tagliatele a fette molto sottili, disponetele in una ciotola e irrorate col succo del limone.

Montate i rimanenti 200 gr di zucchero con il burro a cubetti, unite le uova una alla volta, poi unite la farina, 40 gr di noci frullate a farina, il lievito, la polpa di mela, il latte, lo yogurt e il nocino, mescolate bene e infine unite le mele e le restanti noci tritate grossolanamente. Imburrate uno stampo a cerniera e versate l'impasto. Cuocete a 180 gradi per circa 45 minuti.





ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena del mese di novembre

TORTA CRUMBLE AL COCCO

“..ma quella torta buona... non la rifai più???” ma con tutte le torte che vorrei provare, mangiare, inventare, ti pare che ne rifaccio una!?!?! certo a volte capita però cerco sempre di

provarne di nuove così come con i biscotti e i dolci in genere, sono curiosa di nuovi gusti, se mi capita di far colazione in un posto dove ci sono i pasticcini preferisco provarne 3-4 diversi piuttosto che mangiare una bella brioche, non mi piace tornare spesso nello stesso ristorante, soprattutto dove hanno il menù sempre uguale!! Se decidiamo di andare a cena io parto con la ricerca su tripadvisor e ci sto delle ore per decidere, ora ne ho individuato uno vicino casa dove fanno cucina un pò ricercata e propongono anche le mezze porzioni, è il mio posto ideale così si possono assaggiare il doppio delle cose :-))))))

Tutto questo discorso perchè quando ho letto il tema del mese del contes di Morena ho pensato che io adoro il cocco e che ho già provato cheesecake, i biscotti, la torta... quindi.. "bisogna inventarsi una nuova versione" così ho pensato a un crumble.. poi cercando il nuovo libro di Sigrid Verbert son capitata sul suo sito e ho visto una torta crumble, ho modificato la ricetta sostituendo i 120 ml di latte e i 120 gr di yogurt con 200 ml di latte di cocco, inoltre, essendo questo abbastanza dolce ho diminuito la dose di zucchero e il crumble l'ho fatto con la farina di cocco. Il suo era alle prugne io invece ho usato altra frutta che a mio parere si abbina meglio!!



ombelicodivenere.blogspot.it

TORTA CRUMBLE AL COCCO

per una tortiera 22x22

per la base

60 gr di burro

140 gr di zucchero

1 uovo

250 gr di farina

200 ml di latte di cocco

1 cucchiaino di lievito

la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio

per il crumble

70 gr di burro

70 gr di farina

70 gr di farina di cocco

50 gr di zucchero di canna
1 pesca
1 banana
10 lamponi

Per la base montate il burro con lo zucchero poi unite l'uovo intero e amalgamate. Unite assieme la farina con il lievito e il bicarbonato, setacciatela e versatene 1/3 sul composto di burro, mescolate ed unite una parte di latte di cocco, continuate così fino all'esaurimento degli ingredienti. Versate l'impasto in una teglia 22x22 foderata con carta forno.

Sbucciate la pesca e tagliatela a piccoli dadini che disporrete su tutta la superficie, fateli leggermente affondare nell'impasto, ricoprite con le rondelle di banana e i lamponi tagliati a metà.

Per il crumble, unite assieme tutti gli ingredienti e lavorate con le dita fino a formare un composto granuloso, disponetelo su tutta la torta, infornate a 180° per 45 minuti.





con questa ricetta partecipo al contest di Morena