BISCOTTI GLUTEN FREE AL MAIS COCCO E AGRUMI

Questi **biscotti gluten free al mais cocco e agrumi** son nati quasi per caso complice una farina di mais fioretto finissima quasi impalpabile che io adoro usare nei biscotti da qui l’idea di farli senza glutine aggiungendo il cocco che per me chiama agrumi!!!

Questi biscotti non hanno un aspetto perfetto ma garantisco che sono davvero molto buoni, io li ho rifatti due volte!!


l'ombelico di Venere

BISCOTTI GLUTEN FREE AL MAIS COCCO E AGRUMI



- 100 g di farina di mais fioretto molto fine
- 50 g di amido di mais
- 70 g di fecola di patate
- 75 g di farina di farina di riso impalpabile
- 80 g di cocco rapè
- 90 g di zucchero di canna chiaro
- 160 g di burro
- 1 uovo bio*
- 1 tuorlo bio*
- scorza di 1 limone bio
- 125 g di marmellata di limoni**
- 125 g di marmellata di arance o mandarini
- *la quantità di uovo dipende dalle dimensioni dell'uovo e del tuorlo (se fossero troppo piccoli aggiungete o un cucchiaio di albume del secondo uovo o un cucchiaio di acqua fredda.)
- Per la marmellata di limoni**
- 100 g di limoni non trattati
- 70 g di zucchero di canna

- 1/4 di bacca di vaniglia
- 12 g di zenzero candito
- **quantitativo necessario per la ricetta

1. Per prima cosa se non avete le marmellate dovrete prepararle come indicato.
2. Per la marmellata di limoni, lavate gli agrumi e fateli bollire interi per 5 minuti per 3 volte cambiando l’acqua ogni volta lavando sempre il tegame.
3. Scolate i limoni e fateli raffreddare.
4. Tagliateli a metà, eliminate i semi e riduceteli in piccoli pezzi, metteteli in un tegame dal fondo spesso.
5. Unite lo zucchero, lo zenzero tritato, la vaniglia ed aggiungete un mezzo bicchiere di acqua, mescolate e accendete il fornello a fiamma molto bassa.
6. Cuocete la marmellata per un’ora e mezzo o finché la consistenza sarà soda.
7. Lasciate raffreddare.
8. Per i biscotti mescolate assieme tutti gli ingredienti e lavorate fino a formare un composto omogeneo.
9. Formate tante palline da 15 grammi l’una, schiacciatele leggermente con i palmi e con il pollice formate un buco al centro.
10. Disponete i biscotti su una teglia e mettete a riposare in frigorifero per un’ora.
11. Mescolate assieme le marmellate e mettete un cucchiaino al centro di ogni biscotto.
12. Cuocete a 180°C per 18 minuti o fino a leggera doratura.
13. Con una paletta prelevate delicatamente i biscotti e disponeteli su di una gratella, fate raffreddare. Fate attenzione perché da caldi sono particolarmente delicati.
14. Conservate i biscotti freddi in una scatola di latta per una settimana.


Ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


L'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA

La **naked cake**, in italiano “torta nuda” è una torta a più strati non rifinita in quanto tutti gli strati che la compongono devono rimanere visibili, per questo non deve essere ricoperta con farciture o pasta di zucchero. Quando ho visto le prime torte realizzate in questo modo mi hanno subito affascinato per il loro aspetto rustico/raffinato, un contrasto che a me piace moltissimo. Devo decisamente migliorare ma per il pranzo di Natale quest’anno ho deciso di realizzare proprio una naked cake dal gusto tutto natalizio.

Come suggerisce il nome il gusto della farcitura è “al torrone” anche se non ve ne è traccia, ho infatti preparato una semplicissima crema bianca al mascarpone senza nessuna cottura, con abbondante miele e frutta secca. Il leggero sapore d’arancia rinfresca il dolce rendendolo ancor più gustoso. Questa torta è stata un vero successo ed è anche semplice e veloce da realizzare, per questo ve la voglio proporre.

Per realizzare la naked cake ho utilizzato
come base la torta “biondina”, la mia marmellata di arance, le mie arance caramellate



NAKED CAKE GUSTO TORRONE E ARANCIA



- Per la torta
- 4 uova
- 200 g di farina 00
- 45 g di fecola di patate
- 160 g di zucchero di canna
- 130 g di latte tiepido
- 65 g di olio di riso
- 16 g di lievito
- Per la farcitura
- 350 g di mascarpone fresco
- 350 g di panna fresca
- 180 g di miele millefiori
- 4,5 g di colla di pesce
- 35 g di mandorle con la buccia
- 35 g di nocciole con la buccia
- 200 g dimarmellata di arance o mandarini
- 50 g di latte di mandorle pugliese
- Per decorate
- granella di pistacchi
- 3 fette di <a

href="http://www.ombelicodivenere.com/2016/01/arance-caramellate.html" target="_blank">arance caramellate

1. Per prima cosa preparate la farcitura, mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.
2. In una ciotola capiente mettete il mascarpone ed il miele, lavorateli assieme finché il composto sarà liscio.
3. In una tazza mettete due cucchiai di panna e fatela scaldare, strizzate la colla di pesce ed unitela alla panna, mescolate bene in modo che si sciolga completamente.
4. Versate a filo la panna con la colla di pesce e contemporaneamente mescolate rapidamente con la frusta in modo da non formare dei grumi (la colla di pesce calda a contatto con il mascarpone freddo potrebbe rassodarsi formando dei grumini).
5. Tritate le nocciole e le mandorle, unitele alla crema e mescolate.
6. Montate la panna ben fredda ed unitela alla crema mescolando delicatamente.
7. Fate riposare in frigorifero almeno 2-3 ore finché sarà rassodata.
8. Accendete il forno a 180°C e preparate le torte, montate le uova con lo zucchero fino a formare un composto chiaro e gonfio.
9. Unite il latte tiepido e l’olio, mescolate delicatamente per fare assorbire.
10. Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati. amalgamatele mescolando piano.
11. Dividete l’impasto in due tortiere da 18 centimetri ben unte*
12. Cuocete le due torte circa 25 min, fate la prova stecchino.
13. Sformate le torte e fatele raffreddare su una gratella, se le farcirete il giorno successivo avvolgete nella

pellicola per alimenti appena saranno fredde.

14. In una ciotola mettete la marmellata ed aggiungete il latte di mandorle, mescolate bene.
15. Tagliete le torte a metà, disponete un primo disco sul piatto da portata, spalmate una parte di marmellata e uno strato di crema al torrone alto circa quanto lo strato di torta.
16. Coprite con un secondo strato e proseguite allo stesso modo anche con il terzo ed il quarto disco.
17. Con una spatola riempite gli eventuali vuoti di crema tra gli strati.
18. Decorate con le arance caramellate tagliate a metà e la granella di pistacchi.
19. Conservate in frigorifero fino al momento di servire.
20. *Se preferite fare una torta normale utilizzate uno stampo da 24 centimetri di diametro.


Lambelico di Venere


Tombolino di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

MARMELLATA DI ARANCE E VANIGLIA

Il weekend è arrivato, cosa ne dite di rilassarvi e preparare un’ottima marmellata di arance?! Deliziosa, la mia preferita e con le giuste arance, dolci e sugose, otterrete una marmellata perfetta utilizzando anche una quantità di zucchero limitata.

Questa marmellata è ottima da spalmare sulle FETTE BISCOTTATE o per farcire delle torte come la mia NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA



MARMELLATA DI ARANCE ALLA VANIGLIA

800 g di arance bio
350 g di zucchero di canna demerrara*
1 limone bio
1/2 stecca di vaniglia

*la quantità di zucchero può variare in base alla dolcezza delle arance, le mie erano molto dolci, consiglio di metterne poco ed assaggiare a metà cottura, se fosse troppo aspra aggiungetene un po’ per volta fino alla giusta quantità.



Lavate le arance e con il pelapatate Fiskars prelevate solamente la parte esterna della buccia senza intaccare il bianco. Tagliate la buccia a striscioline e fatele cuocere 5 minuti in acqua bollente, scolate e ripetete l’operazione per altre 2 volte. Pelate le arance a vivo eliminando tutta la parte bianca. Tagliatele a cubetti e frullatene i 3/4, unite lo zucchero, la polpa della vaniglia, le scorze dell’arancia, il succo del limone e la scorza grattugiata. Lasciate macerare per qualche ora, trasferite tutto in una casseruola dal fondo spesso e fate cuocere per circa un’ora e mezza a fuoco basso girando di tanto in tanto, fate una prova mettendo un cucchiaino di marmellata su di un piattino, se cola lentamente è pronta. Versate la marmellata bollente nei vasi sterilizzati e chiudete bene. Rovesciate i vasi e lasciateli in questo modo fino al completo raffreddamento.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Tombolino di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

ARANCE CARAMELLATE

Grazie alla ricetta delle arance caramellate scrivo il primo post dell’anno nel primo giorno dell’anno!! Quindi non posso che partire augurando un semplice buon anno a tutti, non mi dilungo in bilanci e speranze di bene e pace che mi sembrerebbero il minimo per tutti, passo direttamente alla ricetta di queste arance deliziose. La ricetta è molto facile e se amate questo agrume ne troverete senz’altro tantissimi utilizzi. Fondamentale è utilizzare arance buone, dolci, e bio.

Utilizzate le arance caramellate per preparare questi deliziosi dolci

BROWNIES INTEGRALI AL CIOCCOLATO, FRUTTA SECCA, **ARANCE** E ZENZERO

NAKED CAKE TORRONE E ARANCIA



ARANCE CARAMELLATE

800 g di arance
600 g di zucchero di canna chiaro grezzo
250 g di acqua
1/2 bacca di vaniglia

Lavate accuratamente le arance, riempite due pentole capienti con acqua fino a metà. Fate bollire l’acqua e mettete le arance in una pentola, lasciate cuocere 5 minuti, scolate le arance e bollitele altri 5 minuti nella seconda pentola. I questo modo eliminerete una parte di amaro dalla buccia degli agrumi. Scolate le arance, lasciate raffreddare, tagliate a fette di mezzo centimetro e sistemate le fette in una larga padella. In un tegamino mettete l’acqua con lo zucchero e la bacca di vaniglia incisa. Fate cuocere fino a sciogliere lo zucchero e versatelo sopra le arance. Fate cuocere 5 minuti, trasferite tutto in una ciotola e lasciate riposare una notte. Rimettete le arance in padella e cuocete circa 40 minuti. Mettete le fette di arance nei vasetti e riempite con lo sciroppo, probabilmente non si riempiranno completamente i vasi quindi distribuitene pari quantità nei vasetti.

Potete gustare le arance così al naturale o metterle sul gelato, oppure usatele tagliate a pezzetti all’interno di impasti per muffin, torte o biscotti. Ottime come decorazione per le torte. Io e mia mamma le abbiamo mangiate con la ricotta fresca.. una delizia.







BUON 2016!!

FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

Non so se a un foodblogger possa capitare di dimenticare che il suo blog compie un anno!! beh a me è capitato, l'altro giorno pensavo a cosa pubblicare per "festeggiare" poi mi son resa conto che la data era già passata, è si.. e non da poco.. il 12 di febbraio ho compiuto un anno di blog, il tempo è volato e mi rendo conto che in questo anno son stata un po stordita, sarà il nuovo lavoro, sarà l'età!!
Comunque avrei voluto postare delle castagnole preparate a carnevale, diciamo le sorelle di quelle pubblicate nel mio primissimo post, ora… anche se carnevale è passato voglio rimanere fedele alla mia idea e poi diciamolo.. mica è vietato mangiarle in un'altro periodo, anche se io per dirla tutta le ho fatte assieme alle mie ciambelline, giusto per friggere una sola volta!!
La salsa all'arancia l'ho fatta ispirandomi alla magnifica Renata!!



FRITTELLE ALLO YOGURT E ARANCIA

125 gr di yogurt alla vaniglia
1 uovo
2 cucchiai di olio di semi
220 gr di farina 00
10 gr di lievito per dolci
20 gr di limoncello
20 gr di latte in polvere
20 gr di latte condensato
1 cucchiaio di zucchero

inoltre

500 gr di olio di semi di arachidi

160 gr di succo d’arancia
3 cucchiai rasi di zucchero



Unite assieme la farina, il lievito e il latte in polvere, setacciate il tutto.
Sbattete leggermente l’uovo, unite lo yogurt, l’olio, il latte condensato e il limoncello, amalgamate tutto unite lo zucchero e poco alla volta il mix di farina, appena raggiunto un composto omogeneo coprite con la pellicola e lasciate riposare mezz’ora.
In un pentolino stretto fate scaldare dell’olio di semi di arachidi fino a 170° circa. Con un cucchiaio prelevate una piccola quantità di composto e con l’aiuto di un’altro cucchiaio, fatelo cadere nell’olio, proseguite così fino all’esaurimento del composto, scolate bene le palline quando

saranno ben rosolate, disponetele su carta assorbente.
In un pentolino mettete lo zucchero e il succo d’arancia, fate bollire una decina di minuti, finchè lo sciroppo si sarà un po addensato, fate raffreddare.
In una larga ciotola mettete le castagnole e irroratele con lo sciroppo.





COSTINE GLASSATE ALL'ARANCIA E ACETO BALSAMICO

Ci sono quelle parole che quando le pronuncio mi piacciono, mi piace ripeterle e mi piace quello che mi evocano, al contratraio evito certe parole perchè non sopporto la

sensazione che mi lasciano.
In Inglese la mia parola preferita è amazing, l'ho scoperta tanti anni fa quando vivevo con una ragazza inglese, lei lo diceva sempre e pronunciata con l'accento madrelingua mi piaceva ancora di più.
In Italiano una parola che mi piace tanto è glassare, non vi lascia un senso di buono, di goloso… e già ho l'acquolina.
Ho sempre glassato una torta ma non avevo mai provato con il salato, ho visto tante ricette e allora ho deciso di fare una mia versione, devo dire che la ricetta ha rispettato in pieno la sensazione che mi da il suo nome!!



COSTINE GLASSATE AGLI AGRUMI
E ACETO BALSAMICO
per 2 persone

8 costine di maiale
20 gr di aceto balsamico
2 cucchiaini abbondanti di miele d’acacia
1/2 bicchiere d’acqua
1 arancia
1 limone
pepe rosa
sale
4 carote



Spremete l’arancia e il limone, mescolateli all’aceto balsamico e all’acqua, unite il miele e amalgamete bene. Mettete la carne nella marinatura assieme al pepe rosa e poco

sale. Dopo mezz’ora girate la carne. Fate passare un’altra mezz’ora e mettete la teglia in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.
Scolate quasi tutto il succo della marinatura e terminate la cottura, circa 7-8 minuti, in questo modo il liquido si asciugherà del tutto e le costine si glasseranno (controllate però che non aciughi troppo in fretta bruciando)
Il succo restante mettetelo in un pentolino, fatelo bollire e cuocetevi dentro le carote che avrete pulito e tagliato a listarelle.




ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



PANE DOLCE DEL SHABBAT

Mi piacciono molto i lievitati ma li faccio poco perchè richiedono tempi lunghi e tante volte non ho il tempo necessario. Naturalmente quando si tratta della sfida mensile dell'MTC il tempo si tira fuori dal cilindro magico, così ieri, appena tornata dal lavoro, ho impastato tutto, dopo due ore ho formato le tre parti, le ho farcite, ho intrecciato e me ne sono andata in piscina, son tornata dopo due ore esatte

e ho infornato.. che incastri!!!! Ma parliamo di cose serie.. la farcitura.. volevo usare tre cose diverse, come prima ho pensato alla mia confettura di pere alla cannella e limone (qualcuno ricorderà la mia confettura di pere e pompelmo rosa) siccome ho notato che gli agrumi si abbinano molto bene a questo frutto, perchè ne equilibrano la dolcezza, ho pensato come secondo ingrediente di mettere le mie arance candite, poi è arrivato il cioccolato che sta benissimo con entrambi i frutti, son andata a frugare nella dispensa per leggermi gli ingredienti del fondente, perchè questa ricetta prevede che non ci siano tracce di latte, cosa vedo!!?? cioccolato fondente di Modica agli agrumi.. direi perfetto!! Ho fatto solo una treccia per motivi di consumo!!
PS. non conoscevo questa tradizione ebraica e devo dire che è sempre interessante scoprire le usanze di altre culture!!!



PANE DOLCE DEL SHABBAT

per una treccia

dalla ricetta di Eleonora

250 gr di farina 0

1 uovo

50 gr di zucchero

10 gr di lievito di birra
62 ml di acqua
62 ml di olio evo
5 gr di sale
1 tuorlo
1 cucchiaio d’acqua
confettura di pere limone e cannella
arance candite
cioccolato fondente di Modica agli agrumi
semi di lino

Vi riporto il procedimento descritto da Eleonora:
Prima di tutto e importantissimo, setacciare la farina. Sciogliere il lievito nell’acqua tiepida insieme a un cucchiaino di zucchero e far riposare una decina di minuti fino a far formare una schiuma. Mischiare la farina, il sale e lo zucchero e versarci il lievito e cominciare ad impastare, versare poi l’olio e per ultimo l’ uovo, fino alla sua incorporazione. Lavorare fino a che l’impasto si stacchi perfettamente dalla ciotola, lasciandola pulita. Lasciar lievitare per almeno due ore, dopodichè, sgonfiare l’impasto e tagliarlo in tre parti.
Stendere su un piano infarinato ognuna delle parti lunghe circa 35 centimetri e larghe 15.
In una parte disponete al centro la confettura di pere, nella seconda il cioccolato di Modica agli agrumi, e nella terza le arance candite tritate. Formate la treccia, sbattete il tuorlo con un cucchiaio di acqua, spennellate la treccia e distribuite sopra i semi di lino. Lasciate lievitare due ore e infornate a 200° in modalità statico, per circa 20-25 minuti.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo all’MTC di ottobre