CHEESECAKE AL COCCO

PER LA MIA AMICA "STUPIDA"

Vi ho mai parlato della piscina?? non mi sembra, comunque sono sei anni che frequento col mio ragazzo un corso di nuoto, sinceramente ho iniziato per far compagnia a lui che quando è venuto a convivere con me ha dovuto cambiare piscina.. la mia idea era "faccio qualche mese intanto che lui si ambienta un po poi mollo" e invece non ho più smesso anche perchè abbiamo avuto la fortuna di trovarci in una società che ha un'istruttore bravissimo che insegna molto bene, ci segue, ci corregge e le sue lezioni sono sempre studiate e stimolanti. Ok ogni tanto lo vorresti annegare perchè esagera.. ma questo fa sempre parte dello stimolo, anni fa lo chiamavamo Hitler e quest'anno una ragazza nuova pensava fosse indemoniato… ahahhhhh… e mica dobbiamo fare le olimpiadi!!!!

Ieri era l'ultima lezione, e lui si è presentato col cronometro per prenderci i tempi sui 50 e 100 metri.. che ansia!!! ma ormai è fatta e si riprende ai primi di ottobre, è si.. ci siamo arrivati in pochi a fine luglio ma buoni.. tra questi c'è la mia "amica stupida" è lei che si è definita così, quando ha visto il mio blog mi ha detto *" fai delle belle ricette ma per me son troppo complicate, pubblicane una del cheesecake, ma facile, e me lo dedichi, scrivi* ***per la mia amica stupida della piscina****"* voglio precisare che lei stupida non è per niente, è una ragazza molto solare, attiva sempre sorridente, divertente, sveglia.. davvero una persona carina… Roby è un piacere nuotarti affianco, però ti asciughi i capelli troppo in fretta, non c'è mai tempo per due chiacchere!!!

Questo è per te, si lo so ora magari ti sembra complicato ma basta togliere il cocco e diventa proprio basico, sopra puoi mettere della marmellata (una volta rassodato) o servirlo con della frutta fresca tagliata al momento. Ora non hai scuse ti do tempo fino alla prima lezione di nuoto per farlo!!!!!

CHEESECAKE AL COCCO

per uno stampo da 22 cm
60 gr di waffer al cocco
60 gr di biscotti secchi
60 gr di burro
330 gr di philadelphia
250 gr di panna fresca
70 gr di zucchero
30 gr di cocco a scagliette
6 gr di colla di pesce
per decorare
50 gr di cioccolato fondente
20 mandorle
scaglie di cocco

ps. si possono sostituire i waffer con biscotti secchi (120 gr tot)

Fate fondere il burro, frullate assieme i biscotti coi waffer fino a renderli in polvere, unirli al burro.
Prendete una tortiera a cerchio apribile e regolatela a 22 cm oppure foderare con della carta forno una stampo a cerniera.
Versate sul fondo i biscotti e livellate con un cucchiaio.
Mettete in ammollo la colla di pesce in acqua fredda.

In una ciotola mescolate lo zucchero e il philadelphia con una frusta fino a raggiungere una consistenza cremosa e lo zucchero non sarà sciolto. Unite le scaglie di cocco.
Scaldate due cucchiai di panna e scioglietegli la colla di pesce ben strizzata, unite un cucchiaio di composto al philadelphia e mescolate bene, ripetete con un’altro cucchiaio poi versate nella restante crema e amalgamate bene (in questo modo la colla di pesce si raffredderà più lentamente e non si rischia di formare dei grumi).
Montate la restante panna e unitela delicatamente al philadelphia. Versate la crema sui biscotti cospargete con scaglie di cocco e mettete in frigo almeno 6 ore.
Togliete il dolce dallo stampo e decorate a piacere con del cioccolato fuso e delle mandorle.

Io l’ho portato ad una serata tra amiche ed è ottimo come dopo cena!!!

CUBETTI ALLE BABANE E COCCO

Sul bellissimo blog della signorina PICI E CASTAGNE ho visto degli invitanti muffin alle banane, allora nella mia testa si è insidiato il pensiero di questo frutto, guarda caso in dispensa ce ne sono giusto 3 che sono sulla via del tramonto.. mi è saltato alla mente un dolce che ho visto tante volte sfogliando le mie dispense fatte di fogli strappati dalle varie riviste e tutti catalogati per categorie, nella categoria torte alla frutta e cocco c’è la ricetta di questi cubetti, l’ho leggermente modificata ed eccovi la ricetta.
E’ ottima per la merenda e ha un’odore un po esotico!!!

CUBETTI ALLE BANANE E COCCO

per una teglia 26×18

per la base

120 gr di zucchero semolato
80 gr di burro
150 gr di farina
1 uovo
1/2 cucchiaino di lievito
1 pizzico di sale

per la crema

2 uova
90 gr di farina di cocco
60 gr di zucchero semolato
rum

2 banane+per decorare
1/2 limone
cannella
zucchero a velo

Per la base, montate il burro assieme allo zucchero fino a formare un composto spumoso, unire l'uovo e quando sarà amalgamato, la farina setacciata col lievito e il sale, ricoprire una teglia con carta forno e stendere subito la frolla per coprire tutto il fondo, io l'ho stesa con le mani direttamente dentro la teglia senza lasciare bordi. Mettete in freezer per 15 minuti, accendete il forno a 180° statico e cuocete 20 minuti.
Nel frattempo affettate le banane e bagnatele col succo del limone e spolveratele con la cannella.
Per la crema mescolate le uova con lo zucchero, unire la farina di cocco e un cucchiaio di rum.
Distribuite uniformemente le banane sulla frolla e sopra mettete la crema, livellatela e cuocete 25-30 minuti a 180°.
Tagliate a cubetti spolverizzate con zucchero a velo e a piacere decorate con pezzi di banana.

CASTAGNOLE FRITTELLE CIAMBELLINE

Inizia ufficialmente da oggi la mia "avventura" con questo blog. mentre scrivo mi chiedo se qualcuno leggerà queste parole, negli ultimi anni ho seguito tantissimi blog e ogni volta che leggevo avevo l'impressione che chi aveva scritto si stesse rivolgendo ad un gruppo di amici.. beh.. questa la trovo una bella sensazione quindi spero di riuscire a fare la stessa cosa..
intanto inizio a proporvi qualche sfiziosa ricetta e visto che siamo in periodo carnevale cosa meglio di….

CASTAGNOLE ALL'ARANCIA

250gr di farina per dolci
1/2 bustina di lievito
1 uovo
65 gr di zucchero
30 ml di marsala (a piacere)
15 ml di olio extravergine d’oliva
20 gr di uvetta
1 pizzico di sale
50 ml di succo d’arancia
scorza grattugiata di un’arancia
olio d’arachidi per soffriggere
zucchero semolato

Per prima cosa mettere in ammollo l’uvetta nell’acqua e lavarla bene, scolarla e farla rinvenire nel marsala, se non vi piace usate altra acqua, sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l’olio il succo d’arancia e la sua scorza grattugiata. A questo punto unire la farina ed il lievito che avrete precedentemente unito e setacciato. Unire infine l’uvetta, se non vi piace potete ometterla oppure se vi piace

molto, come ho fatto io, potete metterne anche di più. Versare l’olio di arachidi in un pentolino piccolo e profondo, raggiungere una temperatura di circa 170 gradi*
ps. l’olio deve essere abbondante in mode che versandole le castagnole non tocchino sul fondo del pentolino. Prendete delle piccole quantità di impasto o con le mani oppure servendovi di due cucchiaini, friggete finchè le castagnole sono ben colorite. Scolatele passatele nella carta assorbente e cospargetele ancora calde nello zucchero semolato. Calde sono buonissime!!

CASTAGNOLE ALLA RICOTTA
più una variante al cocco

300gr di farina per dolci
90 gr di zucchero
3 tuorli
180 gr di ricotta
70 ml di latte
30 gr di burro morbido
9 gr di lievito per dolci
vanillina o estratto di vaniglia
zucchero semolato

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il latte e la ricotta a questo punto amalgamare con la farina che avrete precedentemente setacciato assieme al lievito e la vanillina, mettere il burro ammorbidito e lavorare l’impasto finchè non sarà liscio e omogeneo. In un pentolino piccolo e alto mettere abbondante olio di semi di arachidi e portare alla temperatura di circa 170 gradi*
Appena saranno cotte scolarle, passarle nella carta assorbente e cospargetele con lo zucchero semolato.
Per la variante al cocco, una volta pronto l’impasto unire qualche cucchiaio di farina di cocco a seconda di quanto volete che si senta, se l’impasto si asciugasse troppo potete aggiungere un po di ricotta.
Io ho diviso l’impasto a metà e ne ha fatto la metà con il cocco.

FRITTELLE DI MELE
(da.. i dolci di Pinella.. con qualche piccola variazione)

2 mela
3 cucchiai di zucchero
un po di succo d'arancia
2 cucchiai di liquore contreau
2 uova
100 gr di farina per dolci
10 gr di lievito di birra
60 gr di zucchero
2 cucchiaio di latte
2 cucchiaio di contreau
olio di semi di arachidi
zucchero a velo

Sbucciare le mele e togliere il torsolo, tagliare delle rondelle da mezzo centimetro metterle in una ciotola con lo zucchero poco succo d'arancia e il contreau, lasciare macerare.
Nel frattempo preparare la pastella, far sciogliere il lievi

sbricciolato nel latte appena tiepido, sbattere le uova con lo zucchero poi unire il latte col lievito e il contreau. Infine unire la farina setacciata e mescolare poco, appena l'impasto è omogeneo mettere a lievitare circa un'ora.
Mettere abbondante olio di semi di arachidi in un pentolino e portare alla temperatura di 170 gradi *
Immergete le fette di mela nella pastella e cuocere finchè saranno perfettamente dorate.
Scolare, passare nella carta assorbente e lasciare un po intiepidire prima di cospargere di zucchero a velo.
Io le preferisco non trppo calde.

CIAMBELLINE ARROTOLATE ALL'ARANCIA

300 gr di farina per dolci
3 uova
22 gr di lievito di birra
60-70 ml di latte
15 gr di burro
2 cucchiai scarsi di zucchero
un pizzico di sale
200 gr di zucchero
scorza grattugiata di 2 arance

Grattugiate l'arancia e mescolate con lo zucchero finchè diventa un composto omogeneo arancione.
Far sciogliere il lievito di birra nel latte appena tiepido, mescolate le uova con lo zucchero, unire il burro fuso, il latte col lievito e infine la farina e un pizzico di sale. Formate un impasto omogeneo e stendetelo con il mattarello ad un'altezza di 3-4 mm, fate una forma rettangolare e cospargete con lo zucchero miscelato alla scorza d'arancia, passate col mattarello sopra allo zucchero in modo da comprimerlo bene nella pasta, arrotolate nel senso della lunghezza e lasciate un po riposare (se tagliate subito le rondelle si apriranno in cottura, lasciando riposare lo zucchero a contatto con la pasta tenderà a sciogliersi un po e in questo modo le ciambelline manterranno la forma, se il rotolo si crepa un po inumidendosi non importa, un volta cotte non si noterà)
Tagliate delle rondelle spesse 0,6-0,7 mm, non fatele più sottili o tenderanno a rompersi e saranno troppo secche una volta cotte.
Mettete a scaldare dell'olio di semi di arachidi in un pentolino stretto e alto, quando sarà alla temperatura di 170

gradi* mettere qualche ciambellina per volata a soffriggere, dopo un po nell'olio ci sarà dello zucchero bruciato (quello che esce dalle ciambelline), toglierlo con una schiumarola.
ps. se volete un gusto di arancia più spiccato potete mettere più buccia gratuggiata assieme allo zucchero oppure potete sostituire un po di latte con del succo fresco di arancia.

l'olio di semi di arachidi è consigliato per le fritture perchè rispetto ad altri oli di semi ha un "punto di fumo" più elevato, ovvero può raggiungere temperature elevate prima di bruciare e sprigionare sostanze tossiche.
**se non avete un termometro potete inserire nell'olio un cucchiaio di legno e quando attorno ad esso si formeranno delle piccole bollicine l'olio è a temperatura.*
Fate attenzione a mantenere la temperatura dell'olio costante, se le castagnole immerse nell'olio si coloriscono troppo velocemente togliete il pentolino dal fornello per 20-30 secondi in modo da abbassarla un po, questo anche perchè una cottura troppo repentina non fa in modo che si cuociano bene lasciando l'interno crudo.