TORTINE FONDENTI CON CREMA AL COCCO E BANANE

La scorsa settimana una mia cara amica decide di organizzare una pizzata da lei, è un po che non ci troviamo causa motivi di studio che l'hanno portata negli ultimi mesi ad affogarsi tra i libri per finire finalmente il sudato master. Ovviamente la nostra cervellona lo supera con un 110 e lode tondo tondo ma noi non avevamo dubbi!!!
E ora dopo i complimenti passiamo alle note dolenti.. la cucina.. il suo incubo che forse diventerà anche il nostro… si perchè la pizza la vuole fare lei :-((
Beh Monica te la sei cavata bene, devi solo migliorare con le dosi.. 1,5 kg di impasto per 6 persone è un po tantino!!! In ogni caso complimenti perchè era buona e per la volontà che ci hai messo anche se non sopporti cucinare.. ma per le tue amichette questo e altro.. giusto??!!?
Aveva fatto pure il mascarpone!! volevi proprio stupirci!!
Va beh io non ho resistito a portate dei piccoli dolcetti, lo sai che non mi piace arrivare a mani vuote, daltronde tu non sei da meno!!

TORTINE FONDENTI CON
CREMA AL COCCO E BANANE

dal libro "menù per quattro stagioni" di Sadler
con qualche modifica

Ingredienti per 8 tortine

per la base

100 gr di cioccolato fondente
100 gr di burro
2 uova
2 tuorli
100gr di zucchero di canna
50 gr di farina

per la crema

15 gr di amido di mais
330 ml di latte
40 gr zucchero di canna
65 gr di farina di cocco
10 ml di batida de coco (facoltativo)

per guarnire

2 banane

zucchero di canna

Fate bollire poca acqua in un pentolino e metteteci sopra una ciotola dove all'interno metterete le uova e i tuorli con lo zucchero, a questo punto iniziate a montare con le fruste elettriche, in questo modo il composto si gonfierà moltissimo. Quando il composto sarà diventato sodo, ci vorranno circa 10 minuti, unire il cioccolato e il burro che avrete precedentemente fatto fondere a bagnomaria o al microonde. Infine unite la farina setacciata e mescolate delicatamente. Ungete degli stampini da 8 cm di diametro e versateci il composto fin quasi all'orlo (in alternativa potete stendere il composto in una teglia all'altezza di 1-1,5 cm e una volta cotto tagliare dei cerchi con un coppapasta, o ancora potete fare un torta unica)

Cuocete a 180° 12-15 minuti, quando avrà fatto la crosticina in superice sono pronti.

Lasciate completamente rafreddare.

Per la crema, in un pentolino mettete l'amido e unite poco latte, mescolate in modo da creare un composto omogeneo e privo di grumi, versate il restante latte e lo zucchero, cuocete sempre mescolndo finchè la crema arriva a bollore, togliete dal fuoco e continuate a cìmescolare per qualche minuto in questo modo la crema sotto non continua a cuocere. Coprite con la pellicola e lasciate rapprendere finchè si sarà completamente raffreddata. Prendete le tortine incidetele leggermente a un centimetro dal bordo e prelevate un po dell'interno del tortino in questo modo creerete un "buco" dove metterete due cucchiai di crema.

Al momento di servire tagliate le banane a rondelle sottili e posizionatele sulle tortine, cospargete con zucchero di canna e con l'apposito cannello fate caramellare.



FRENCH TOAST AL COCCO CON FRUTTA

Io non ho figli quindi non so cosa voglia dire preparargli 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 preparargli 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 cucchiai di zucchero
1 cucchiaio di farina di cocco
cannella
burro
1 kiwi

Per il frappè

fragole
300 gr di gelato al cocco

Sbattete un uovo con 1 cucchiaio 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 cucchiaio di zucchero, quando lo zucchero si sarà sciolto, e si sarà leggermente imbiondito, unite le fragole e il kiwi tagliati a pezzi, mescolate un paio di volte e unite due cucchiai 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 assime 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 la dei miei limiti.. provare, sperimantare.. 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 li li 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…