BISCOTTI DI SOIA E MANDORLE

Sono stata lontana dal blog per tanto, troppo tempo ma questo non significa che io abbia smesso di cucinare, chi mi segue anche solo per sbaglio avrà visto le mie ricettine sui numeri del bellissimo magazine “ci piace cucinare”

Durante questi mesi poi mi sono fortemente dedicata alla mia vita, ho da poco sentito dire *“se non ti sei ancora perso allora fallo subito, perché bisogna perdersi per ritrovarsi”* una frase che fino a qualche mese fa non avrei capito ma che ora comprendo come non mai, che ho fatto mia senza nemmeno saperlo, senza cercarla la consapevolezza si è fatta spazio dentro di me come le nuvole che d’improvviso si diradano lasciando spazio ad un cielo limpido e un sole che splende!

In tutto questo, e molto altro, non c’è stato molto spazio per la cucina ma una bella distorsione alla caviglia mi ha costretta ferma in casa per qualche giorno, momento in cui ho avuto modo di riprendere in mano i miei amati libri di cucina ed in particolare mi sono capitatai in mano due libri che parlano di dolci senza zucchero e a basso indice glicemico. Da questo è partita una piccola ricerca che mi ha portata a voler provare dei biscotti utilizzando una farina di legumi (cosa ormai diffusissima), ma non poteva bastare perché ho deciso di realizzare anche la farina ispirata dall’ultimo meraviglioso libro di Marianna Franchi L’nsolito legume!
Oltre a questo ho promesso di utilizzare per le foto di una ricetta la mia prima ciotola realizzata al corso di ceramica raku e quindi…

Comunque. esperimento riuscito, come sempre tutte le ricette pubblicate sono realizzate e consumate quindi posso garantire che i biscotti sono deliziosi e a prova di assaggiatori


Cambelico di Venere


Ombelico di Venere

BISCOTTI DI SOIA E MANDORLE



- 100 g di soia gialla decorticata Melandri Gaudenzio
- 100 g di farina di mandorle
- 30 g di zucchero di cocco
- 10 g di stevia
- 40 g di burro di cocco
- 30/40 grammi di acqua fredda*
- scorza di 1 limone bio
- 8 gr di polvere lievitante
- *da regolare in base all'impasto ottenuto

1. Lavate la soia e lasciatela in ammollo per 8 ore. Risciacquatela molto bene finché l’acqua risulterà limpida, scolatela e stendetela su di un canovaccio pulito, asciugatela e ponetela ben stesa in una teglia ricoperta con carta forno, lasciate asciugare possibilmente all’aria. Accendete il forno a 120°C e tostate la soia per circa 40 minuti, frullate a lungo fino a renderela farina, eventualmente rimescolate il composto di tanto in tanto. Alzate la temperatura a 180°C.
2. Pesate 100 grammi di farina di soia (dovrebbe comunque risultare esattamente 100 grammi) ponetela in una ciotola ed unite tutti i rimanenti ingredienti. Formate tante palline di circa 20 grammi, schiacciatele con i

palmi della mano e disponeteli sulla teglia ricoperta di carta forno leggermente distanziati tra loro, a piacere schiacciate leggermente con i rebbi di una forchetta, questa operazione è puramente estetica. Cuocete 20 minuti. Togliete i biscotti dal forno e fateli raffreddare su una gratella. Conservateli fino a 7/8 giorni ben chiusi in un vaso di vetro.

3. Con queste dosi otterrete 16/17 biscotti.


l'ombelico di Venere


melandri
i decorticati
soia gialla
DECORTICATA
BIOLOGICA
Combustio di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


resilienza
Cumbelico di Venere

CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE

VI PRESENTO ANGELA

Finalmente sono venuti a passare il weekend da noi Angela e Davide, gli amici di Cavezzo di cui vi ho parlato, è stato molto bello vederli e passare un po di tempo con loro, si sono rilassati hanno staccato un po la spina e son felice di averli visti abbastanza sereni e tranquilli anche se la paura ancora c'è, ci hanno raccontato la loro "avventura" da terremoto e devo dire che certe cose fanno venire la pelle d'oca.
Comunque hanno constatato che c'è tantissima solidarietà e tantissimi volontari!!
Tutti hanno voglia di normalità di fare le cose comuni di tutti i giorni, alle volte ci lamentiamo della quotidianità eppure in questi momenti quanto ci manca..
La gente si è rimboccata le maniche da subito, i negozi e addirittura le banche si sono trasferiti nei container, si lavora 9-10 ore al giorno e il sabato mattina, dicono che probabilmente non si faranno nemmeno le ferie per recuperare il lavoro perso!!!
Io ho preparato questa crostata per la nostra colazione, avevo preso la ricetta da un vecchio ALICE, sono previsti i frollini al cacao e io ho voluto provare una variante con i biscotti al grano saraceno, il risultato è stato ottimo, questa torta mi piace sempre moltissimo perchè rimane più morbida rispetto alla crostata tradizionale. E per l'occasione vi presento Angela durante la colazione!!!!



CROSTATA AL GRANO SARACENO E MANDORLE
CON CONFETTURA DI ALBICOCCHE E PESCE

per uno stampo da 28cm
150 gr di burro
90 gr di zucchero
2 uova
20 gr di fecola di patate
350 gr di biscotti al grano saraceno
150 gr di farina di mandorle
75 gr di farina 00 per dolci
1/2 bustina di lievito
100 ml di latte
cannella

per la confettura

500 gr di albicocche
200 gr di pesce
400 gr di zucchero
cannella

Innanzi tutto tagliate a pezzetti la frutta lavata, mettetela in una casseruola con lo zucchero e fate cuocere a fiamma bassa per almeno un’ora.
Nel frattempo lavorate a crema il burro con lo zucchero, unite le uova una alla volta amalgamando bene. Tritate a farina i biscotti uniteli alla farina di mandorle, alla farina 00, alla fecola, al lievito e alla cannella, unite il tutto al composto di burro e uova, infine aggiungete il latte, mescolate bene e

mettete il composto nella sac a poche senza bocchetta.
Ungete lo stampo, fate uno strato omogeneo sul fondo e create un bordo tutto attorno.
Versate al centro la marmellata fredda e con il restante impasto create la losanga della crostata.
Infornate a 180° forno statico per 35-40 minuti. Lasciate completamente raffreddare prima di sformare.





volevo inoltre ringraziare Kiara per avermi donato questo premio, sempre graditissimi!!!

BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE

Inaspettatamente oggi c’è il sole.. peccato per il vento che io odio!!! ma mi accontento!! dunque il sabato mattina potrei e sinceramente vorrei dormire tanto, ma com’è che da un po di tempo mi sveglio sempre presto?!??!?? stamattina puntualissima alle 6:50.. orario in cui solitamente suona quella malefica sveglia!! mannaggia poi ho sdormicchiato un po ma alla fine mi son alzata, ok ho avuto una mattinata lunga e ammetto che è piacevole ma al pomeriggio tocca fare il riposino come i bambini!!!

Ho un piccolo “problema”, ho un fidanzato che non è un essere umano ma un’aspirapolvere per cibo.. e mortacci sua è secchissimo.. bene, ho fatto circa 30 biscotti grandi mercoledì sera, io ne ho mangiati 4, stamattina, sabato, lui è andato al lavoro presto e ho trovato il foglio di carta forno, dove, dei biscotti c’era rimasto solo il segno che lasciano dopo la cottura!!! però ho la scusa per farne altri hihihihi…



BISCOTTI MORBIDI AI MIRTILLI E FRAGOLE

da una ricetta di Giovanni Pina

per circa 18-20 biscotti grandi

100 gr di burro
65 gr di zucchero a velo
10 gr di latte in polvere
4 gr di miele d'acacia
60 gr di tuorlo
115 gr di farina
35 gr di fecola
5 gr di lievito in polvere
15 gr di farina di mandorle
125 gr di mirtilli
4 fragole

Fate ammorbidire il burro poi montatelo, unite il latte in polvere il miele e lo zucchero a velo continuando a montare, iniziate poi ad aggiungere i tuorli e fate amalgamare, quando si sarà formata un composto omogeneo unite le farine ed il lievito.
Lavate le fragole e i mirtilli, asciugateli bene, tagliate a piccoli pezzi le prime e mettete tutto nel composto, mescolate.

Ricoprite una teglia con carta forno, con due cucchiai prelevate un po di impasto e formare delle montagnette di impasto posizionate ben distanziate sulla teglia.
Accendete il forno a 190° statico e cuocete 12 minuti.



CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

Allora.. domani è il 28 aprile… benissimo.. ultimo giorno per partecipare all' MTC.. e mi viene quasi da dire.. perfortuna, per voi.. altrimenti io vado avanti a frangipane, ho appena comprato 1 kg di farina di mandorle.. avrò qualche

problema??!?!! no va beh.. comunque la uso spesso quindi non è grave!!!
La lista delle ricette arrivate a MENU TURISTICO sono un'infinità e tutte davvero interessanti.. ma come farà Ambra a sceglierne una sola?!?!? mamma mia che lavorone!!! Volevo cogliere l'occasione per far tanti complimenti a tutte le partecipanti e alle fantastiche Alessandra e Daniela che trovano pure il tempo di commentarle tutte!!
Se non l'aveste ancora capito sono pronta per lasciarvi la mia quarta e decisamente ultima frangipane… spero che per partecipare vada bene perchè è una versione un pooo.. un po destrutturata!!
Questa ricetta è davvero rapida.. per chiudere in semplicità il mio poker!!!

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

4 fette grosse di ananas
1 cucchiaio di zucchero
cannella in polvere

per la sablè-crumble

100 gr di farina
60 gr di zucchero
60 gr di burro
zenzero in polvere

per la frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidoto
100 gr di zucchero semolato
100 gr di farina di mandorle
1 uovo
30 gr di fecola di patate/maizena

Tagliate l'ananas a piccoli cubetti spolverate con un cucchiaio di zucchero e un pizzico di cannella.
Per la sablè, in una ciotola mettete lo zucchero, la farina, il burro freddo a pezzetti e lo zenzero in polvere, lavorate con la punta delle dita finchè gli ingredienti saranno amalgamati.
Per il frangipane montate il burro con lo zucchero fino ad

ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.
In una teglia mettete l'ananas disponete sopra in modo uniforme la crema frangipane, potete usare una sac a poche per avere una distribuzione migliore, sopra ad essa mettete la vostra sablè "sbricciolata", potete usare uno schiaccia patate.
Cuocete 30 minuti a 180°, è ottimo tiepido servito con gelato alla crema o anche al cocco!!



e per l'ultima volta.. ,questo mese, partecipo al contest di MTC di aprile

---

PESCHE DOLCI FRANGIPANE E CREMA

Vorrei dire che questa è l'ultima ma mentirei… è si.. mi vengono le idee e non riesco a resistere, devo cucinare… devo cucinare questo frangipane un'altra volta.. e già ne ho in mente un'altra!!! aaahhhh "fortuna" che poi finisce questa

sfida altrimenti dovrei far arrivare un tir carico di farina di mandorle o.o
Questa mi è balzata alla mente oggi al lavoro.. e ora penserete “questa non fa proprio un… ” nooo è che era un’attimo che non richiedeva una gran concentrazione così la mia fantasia in questi momenti vaga e oggi è caduta su delle pesche.. e perchè non farle col frangipane??!!? questo dolcetto mi piace molto e mi ricorda mia mamma perchè lei le faceva, e le fa ancora, spesso e mi piacevano tanto, lei usa i mezzi gusci di noci, naturalmente intatti, li strofina con un panno unto e ci appoggia sopra la frolla in modo che vengano le mezze pesche già con l’incavo.. non so se sia una sua invenzione ma io lo trovo un buon metodo artigianale.. della serie quando ancora non esistevano stampi e stampini di ogni tipo… io invece, figlia della modernità, mi son fatta aiutare dagli stampi multiporzione in silicone.. sono venute benissimo e sopratutto tutte uguali!! Ho voluto però mantenere la ricetta di mia mamma per la frolla.

PESCHE DOLCI AL FRANGIPANE E CREMA
per circa 30 pesche piccole

per la frolla
250 gr di farina
120 gr di zucchero
30 gr di burro
30 gr di strutto
1 uovo
1 tuorlo
poco latte
10 gr di lievito per dolci
per la crema frangipane di Ambra
50 gr di farina di mandorle
50 gr di burro
50 gr di zucchero semolato
15 gr di fecola di patate- maizena
1/2 uovo
per la crema pasticcera
40 gr di tuorli

50 gr di zucchero
10 gr di farina
150 ml di latte intero
per decorare
alchermes
zucchero semolato
foglioline di menta

Per la frolla, mescolate l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, unite il burro e lo strutto e infine la farina setacciata con il lievito, se l'impasto è troppo secco e fatica ad amalgamarsi unite qualche cucchiaio di latte, formate un impasto omogeneo e mettete a riposare mezz'ora in frigorifero.
Per la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.
Per la crema pasticcera, mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina, fate scaldare il latte e versatelo sul composto di tuorli, amalgamate bene e mettete a cuocere sul fuoco. Appena prima che inizi a bollire togliere la crema dal fuoco e continuate a mescolare un minuto, mettete la crema in una tazza e coprite con la pellicola per evitare che si crei la patina sopra, lasciate raffreddare.
Prendete la pasta e spendetela ad uno spessore di 3 mm con uno stampino ricavate dei cerchi e foderate le semisfere dello stampo multiporzioni in silicone (il mio ha 15 porzioni) all'interno di ogni semisfera mettete un cucchiaino di frangipane, cuocete circa 15 minuti o finchè saranno ben cotti, ripetere l'operazione ma all'interno delle semisfere mettete un cucchiaio di crema pasticcera, tenete però un po di crema da parte.
Quando le semisfere saranno fredde, prendetene una al frangipane velatela con la crema pasticcera e accoppiatela a una alla crema, passatela nell'alchermes poi nello zucchero semolato, disponete nei pirottini e decorate con una fogliolina di menta.



con questa ricetta partecipo ancora la contest MTC di aprile

FRANGIPANE CUPCAKE

Ed eccomi ancora alle prese con il frangipane di Ambra.. questo contest occupa i miei pensieri.. ma creerà dipendenza!?!??
Oggi ho sfornato un frangipane vestito da cupcake.. buonooooo!!!!



FRANGIPANE CUPCAKE

per circa 10 cupcake

per la frolla

125 gr di farina

70 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

40 gr di tuorli

per il frangipane di Ambra

100 gr di burro

100 gr di farina di mandorle

100 gr di zucchero

30 gr di fecola di patate-maizena

1 uovo

per la bavarese all'amaretto

2 tuorli

250 ml di latte

70 gr di zucchero

7 gr di colla di pesce

380 ml di panna per dolci

8-9 amaretti

10 mezze pesche sciroppate

8-9 amaretti

2-3 cucchiai di gocce di cioccolato fondente

2 cucchiai di contreau

Prima di tutto preparate la bavarese, in un piatto con acqua fredda mettete ad ammollare la colla di pesce, in una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero poi unite il latte caldo e cuocete fino a 82° o comunque prima che arrivi a bollore, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto, poi unite la colla di pesce e lasciate intiepidire. Riducete a farina gli amaretti con un frullatore e uniteli alla crema. Montate la panna e unitela delicatamente al composto, mettete in frigo a rassodare 3-4 ore.

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Prendete la frolla e stendetela sottile 3 millimetri, tagliate con dei coppapasta dei dischi e foderate degli stampini monodose che devono contenere la mezza pesca, riempite fino metà con la crema frangipane poi mettete la mezza pesca e spingetela leggermente in modo che la crema salga riempiendo tutto il bordo, mettete in frigo. ps. io le pesche le ho un po scavate.

Sbricciolate gli amaretti grossolanamente, unite le gocce di cioccolato, il contreau e un po di sciroppo delle pesche.

Riprendete gli stampini e riempite i buchi delle pesche con il composto di amaretto.

Cuocete a 180° per circa 20 minuti. Sfornate lasciate raffreddare, togliete i cupcake dagli stampi e decorate con la bavarese.



con questa ricetta partecipo al contest di
MENU TURISTICO di aprile

TORTINE FRANGIPANE AL SAMBUCO E SANGIOVESE

E’ per la prima volta che mi appresto a partecipare all’ MTC, sinceramente ne sono venuta a conoscenza da poco, anche perchè il mio blog ha circa due mesi di vita, vedevo tutte queste ricette di crepè.. crepè di ogni tipo, dolci, salate, torte di crepe, involtini… tutte con la ricetta della stessa persona e mi chiedevo se fossero tutte state contagiate dalla crepemania.. allora son andata leggeremente a fondo e sono approdata da Alessandra e Daniela, mi sono letta bene il regolamento e ho chiesto di partecipare… poi ha vinto Ambra e come tante di voi ho iniziato a tremare e ho pensato.. *“mannaggia a me, mi lancio sempre in ste cose senza pensare*

tanto poi vedrai con che ricetta dovrò scontrarmi.. potevo aspettate un po”.. è che il tema delle crepe mi piaceva tanto e quindi presa dall’entusiasmo mi son buttata!!! Alla fine però son contenta perchè a dispetto di tutti i pensieri Ambra a proposto un dolce che sinceramente ho già fatto e poi adoro le mandorle.. quindi all’opera!!!
Ho pensato di contrastare il sapore dolce del frangipane con l’aspro del limone e della *confettura di bacche di sambuco al sangiovese*.. questa particolarissima confettura, dolce e leggermente aspra, l’ho comprata in una macelleria-gastronomia ed è buonissima specialmente abbinata alla ricotta.
MAI AVUTO UNA RICETTA CON UN TITOLO COSI’ LUNGO O.o e ho evitato di scrivere “su crema inglese”!!!

TORTINE FRANGIPANE
CON CONFETTURA DI BACCHE DI SAMBUCO AL SANGIOVESE
E RICOTTA AL LIMONE

per circa 10 tortine

per la frolla

250 gr di farina debole
140 gr di burro
90 gr di zucchero a velo
80 gr di tuorli
un pizzico di sale
scorza grattugiata di un limone

per la crema frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidoto
100 gr di zucchero semolato
100 gr di farina di mandorle
1 uovo
30 gr di fecola di patate/maizena

per la crema inglese

40 gr di tuorli
30 gr di zucchero
80 ml di latte
vaniglia

1 vasetto da 90 gr di confettura di bacche di sambuco al sangiovese

150 gr di ricotta dolce al limone
10 mandorle

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Preparate ora la crema inglese, in una ciotola sbattete assieme lo zucchero e i tuorli, mettete a scaldare il latte poi unitelo ai tuorli, rimettete tutto sul fuoco e mescolate continuamente cuocendo fino a 82°, se non avete il termometro controllate appena la crema inizia a "muovere" e comunque prima che inizi a sobbollire, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto. Mettete in una ciotola coperta da pellicola e fate raffreddare!

Prendete i vostri dischi di frolla e foderate degli stampi monoporzione o, come nel mio caso, le cupolette dello stampo multiporzioni in silicone da 6 cm. Sul fono versare un cucchiaino abbondante di confettura poi mettete uno strato di ricotta al limone sbricciolata e infine un cucchiaio abbondante di creama frangipane, mettete a cuocere a forno statico a 180° per 25 minuti circa. A metà cottura mettete una mandorla al centro di ogni tortina.

In un piatto mettete, col pennello da cucina, poca confettura di bacche di sambuco, al centro versate un cucchiaio di crema inglese e disponete sopra il vostro tortino, spolverate con poco zucchero a velo!!



con questa ricetta partecipo al contest
MTC DI MENU TURISTICO

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…