Cake veg ai lamponi e mousse fondente al sesamo e nocciole

Il **cake veg ai lamponi e mousse fondente al sesamo e nocciole** si può definire un vero e proprio dolce SENZA. Con questa ricetta mi sono infatti messa alla prova per realizzare un dolce saporito e goloso nonostante le numerose limitazioni, l'ho pensato e realizzato per il contest LA MIA CUCINA DEL SENZA GUSTO IN SCENA 2018 seguendo le regole de **La Cucina del Senza**® di Marcello Coronini. La sfida proposta è quella di realizzare ricette prive di sale, grassi e zuccheri, ovviamente ho pensato di cimentarmi nella prova più dura, quella del dolce!!


Confetto di Venere

Cake veg ai lamponi e mousse fondente al sesamo e nocciole



- Per l’impasto
- 40 g di nocciole
- 40 g di farina di grano saraceno
- 100 g di farina di riso
- 10 g di lievito
- 120 g di datteri
- 100 g di polpa di avocado
- acqua qb
- Per la mousse
- 40 g di nocciole
- 15 g disemi di sesamo Melandri Gaudenzio
- 40 g di cioccolato fondente al 100% senza zucchero
- 80 g di datteri
- 100 g di polpa di avocado
- Per decorare
- 60 lamponi circa 250 gr
- granella di nocciole
- fave di cacao tostate in granella
- gelatina neutra facoltativo

1. Per la base, tostate le nocciole e tritatele grossolanamente, unitele alle farine ed il lievito.
2. Frullate i datteri con l’avocado fino a formare una crema liscia ed unite i due composti fino a formare una palla omogenea. Se fosse necessario aggiungete un cucchiaio di acqua fredda.
3. Bagnate un foglio di carta forno, strizzatelo bene e foderate una teglia da forno quadrata 20×20.
4. Mettete la pasta e schiacciate con le dita stendendola bene.
5. Cuocete a 180°C per 15 minuti e sfornate.
6. Frullate 15-16 lamponi e stendete un velo di purea sulla pasta.
7. Per la mousse, in una padella fate tostare le nccciole qualche minuto ed unite il sesamo, proseguite la tostatura finché entrambi saranno molto caldi.
8. Trasferite tutto in un frullatore e frullate fino a formare una crema, ogni tanto dovrete fermarvi e staccare la polvere dalle pareti.
9. Unite l’avocado ed i datteri e proseguite a frullare fino a formare una crema liscia.
10. Fate sciogliere il cioccolato fondente ed unitelo alla crema, mescolate.
11. Tagliate il cake in 8 rettangoli e disponete 6 lamponi in ognuno e farcite con la mousse fondente.
12. Decorate con granella di nocciole e granella di fave di cacao tostato.
13. A piacere potete lucidare con della gelatina neutra.

Se preparate la mousse in anticipo prima di farcire scaldatela un minuto al mocroonde e frullate nuovamente per farla tornare soffice.

Ogni porzione di dolce peserà 110 grammi circa.


l'ombelico di Venere


Complicità di Venere


l'ombelico di Venere


Ombelico di Venere

Crostata veg gluten free senza zucchero ai cachi

Questa **crostata veg gluten free senza zucchero ai cachi** è un dolce che nonostante i numerosi “senza” risulta molto golosa soprattutto migliora dopo qualche giorno.
Dicevamo, senza glutine, senza zucchero, senza uova, senza burro, senza latte… ma con mandorle, con datteri e con la salsa tahini che mi guardava dal frigorifero terrorizzata dall’essere buttata e invece ha dato un contributo fondamentale per la pasta.

Vi consiglio di conservare la crostata all’interno di una scatola di latta o all’interno di un portatorte, questo oltre a prolungarne la conservazione fa in modo che la consistenza risulti più morbida.









Crostata veg gluten free senza zucchero ai cachi



- Per la pasta
- 80 g di farina di riso impalpabile
- 60 g di farina di grano saraceno

- 60 g di farina di maizena
- 50 g di mandorle con la buccia
- 120 g di datteri medjoul
- 50 g di olio di riso
- 55 g di salsa tahini*
- 1/4 di cucchiaino di gomma di guar
- 80 g di acqua fredda**
- 6 g di lievito per dolci
- Per farcire
- 3 cachi maturi
- *salsa tahini
- 45 g di semi di sesamo Melandri Gaudenzio
- 15 g di olio di sesamo o semi

1. Per prima cosa preparate la salsa tahini, in una padella fate tostare i semi di sesamo per qualche minuto, trasferiteli in un mixer da cucina. unite l'olio e frullate finché il composto non diventerà una crema liscia, fate raffreddare. Tostate le mandorle in una padella e frullatele a farina. Lavorate assieme tutti gli ingredienti per la pasta fino a formare una pasta morbida. La quantità dell'acqua potrebbe variare quindi aggiungetene un pò per volta. Stendete 2/3 della pasta tra due fogli di carta forno e foderate uno stampo da crostata da 22 centimetri. Tagliate i cachi ed eliminate la parte interna, tagliateli a fette e farcite la crostata. Stendete la pasta rimasta, taliate delle strisce larghe e decorate la crostata. Cuocete in forno caldo 180°C per 25 minuti. Fate completamente raffreddare prima di sformare la crostata.
2. Ho usato la gomma di guar per addensare il composto che, essendo privo di glutine e di altri alimenti aggreganti come l'uovo o il burro, tenderebbe a sgretolarsi molto.

La pasta risulta comunque più difficile da stendere rispetto ad una classica frolla.


l'ombelico di Venere






l'ombelico di Venere


Cembalo di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

Torta veg senza glutine al cioccolato e caffè

Tremate tremate…
sono tornata e ho deciso di farlo in un giorno particolare quello dei miei 40 anni che arrivano anche in un momento particolare.. quello della consapevolezza, che sboccia quando meno te lo aspetti e ti fa capire finalmente come sei davvero!! Non mi sono mai raccontata tanto tra queste pagine, ho sempre dato spazio alle ricette ma… è il mio blog e oggi mi va così!

Sono così, sono io quella che ha rispettato se stessa e se ne è stata in silenzio per capirsi e capire cosa vuole, che non voleva esserci per forza e ad ogni costo, perché a volte piuttosto che rovinare tutto crede sia meglio fermarsi e poi riprendere meglio di prima. Sono sempre io… quella che si prende in giro da sola, quella buffa che fa le facce strane, quella a cui dicono "sei diversamente normale" quella che adora ridere, quella che se ne va spesso in giro coi capelli scompigliati, i pensieri che corrono veloci e la testa tra le nuvole, la mente ricolma di idee e di ragionamenti contorti… quella che poi inciampa in nulla e sbatte ovunque. Sono quella disordinata che odia il disordine. Sono quella che più cose ha da fare e meglio è, quella che ne fa mille ma solo perché gli va, quella che vuole piacere solo alle persone speciali, sono quella libera e ribelle che non si morde mai la lingua e non fa ciò che non ha voglia di fare solo perché deve ma se prende un impegno non ce nè per nessuno. Sono quella curiosa che ama le sorprese e i cambiamenti ma ha bisogno di punti fermi. Sono

quella che ama parlare, ragionare, capire, essere capita, ascoltare, aiutare, imparare, condividere. Sono quella che ama viaggiare, sognare, sperare sempre… quella che ama l'estate, il mare, la natura, il verde, i gatti, il sole e il suo calore. Sono quella che cambierebbe sempre ristorante e ama assaggiare i cibi del mondo. Sono quella spesso insicura, che dice troppe parolacce, quella che sbaglia, che cerca di rimediare e che se non ama qualcosa di se prova a migliorarsi. Quella che crede nella spontaneità e nella sincerità, che vuole guardare le persone negli occhi e dire ciò che pensa e che a volte lo fa in modo "brutale". Sono quella che fa le cose con amore, per forza, quella sensibile che si emoziona e piange, che si affida all'intuito e che si affeziona solo ad un certo tipo di persone, quella che non alza mai le barriere e si lascia ferire e a volte fregare dal suo stesso intuito e che poi si sente stupida per questo. Sono quella ingenua, onesta e protettiva che diventa una iena con chi fa del male a qualcuno che amo. Sono quella ambiziosa e competitiva che ama riuscire per se stessa ma che non calpesterebbe mai nessuno pur di arrivare, quella che crede che la lealtà e la correttezza non paghino sempre ma non può prescindere da esse per non tradire se stessa. Sono quella che se non sei sincero con me divento pessima, quella poco orgogliosa che non sopporta di ferire qualcuno ma sa essere stronza e spietata con chi se lo merita. Sono io… quella con gli occhi che parlano, un libro aperto che ha scoperto avere ancora tante pagine bianche…

"Bisogna chiudere i cicli. Non per orgoglio, per incapacità o per superbia. Semplicemente perché quella determinata cosa esula ormai dalla tua vita. Chiudi la porta, cambia musica, pulisci la casa, rimuovi la polvere. Smetti di essere chi eri e trasformati in chi sei."

Paulo Coelho**, dal libro **Il manoscritto ritrovato ad Accra


l'ombelico di Venere

Torta veg senza glutine al cioccolato e caffè



- 120 g di farina di riso impalpabile
- 40 g di fecola di patate
- 25 g di maizena
- 20 g di cacao amaro
- 15 g di caffè solubile
- 15 g di rum
- 50 g di gocce di cioccolato fondente
- 30 g di CaoZen seed mix Melandri Gaudenzio
- 30 g di mandorle
- 150 g di zucchero di canna integrale
- 40 g di olio di semi
- 100 g di acqua
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 bustina di lievito per dolci
- Per decorare
- 80 g di cioccolato fondente
- 20 g di acqua
- 4 candeline grandi

1. Fate un caffè bollente e scioglietevi il caffè solubile. In una ciotola mettete lo zucchero, l’olio, il caffè, l’acqua, l’aceto di mele ed il rum, mescolate in modo

che lo zucchero si sciolga. In una seconda ciotola mettete la farina, la fecola, la maizena, il cacao e il lievito setacciati. Aggiungete il liquido a filo mescolando con un cucchiaio. Unite infine le mandorle tostate e tritate, le gocce di cioccolato e il CaoZen. Ungete uno stampo da 18 centimetri e spolverizzate con la farina, fatela aderire su tutto l'interno della tortiera. Versate l'impasto e cuocete a 180°C per 30 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Mettete la torta su un piatto da portata e cospargete con la salsa, decorate a piacere con il CaoZen.

2. *Questa torta è senza glutine e vegana priva quindi di ingredienti che addensano il composto (non ho voluto inserirne additivi) per questo tende a "creparsi" ed a sbriciolarsi facilmente ma il sapore è ottimo!!*


l'ombelico di Venere


Lombelico di Venere


l'ombelico di Venere


Tombolo di Venere


Bombelico di Venere

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

BISCOTTI GLUTEN FREE LIMONE E MAIS

Quanto son buoni i limoni!? ok, certo non da soli ma io amo tutti i dolci al limone, le creme al limone, il sorbetto al limone, le torte al limone.. mi piace anche la birra al limone :-)!! Sopratutto in estate credo che questo agume sia l’ideale per aromatizzare i dolci. Ho preparato questi biscottini senza glutine, hanno un gusto semplice e sono veramente molto molto gradevoli.



BISCOTTI GLUTEN FREE
LIMONE E MAIS

110 g di farina di riso
70 g di farina di mais
6o g di fecola di patate senza glutine
60 g di zucchero semolato

80 g di olio di riso
1 uovo
1 tuorlo
scorza di 1 limone
1 cucchiaio di succo di limone
un pizzico di sale
un pizzico di bicarbonato



Lavorate assieme tutti gli ingredienti fino a formare un composto omogeneo. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola per alimenti. Lascite riposare in frigorifero qualche ora, riprendete l’impasto e formate delle palline di circa 20 grammmi, schiacciatele leggermente e posizionatele in una teglia coperta di carta forno*. Cuocete per 12/14 minuti a 180°C. Lasciate raffreddare i biscotti su di una gratella. Si conservano fino ad una settimana se ben chiusi in un vaso di vetro o in un contenitore di latta.

*Questo tipo di pasta essendo priva di glutine fatica a stare legata quindi non si può stendere l’impasto con il mattarello e quando schiaccerete le palline si formeranno delle crepe sulla circonferenza, ma è il loro bello perché questo dona al biscotto un bell’aspetto rustico.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

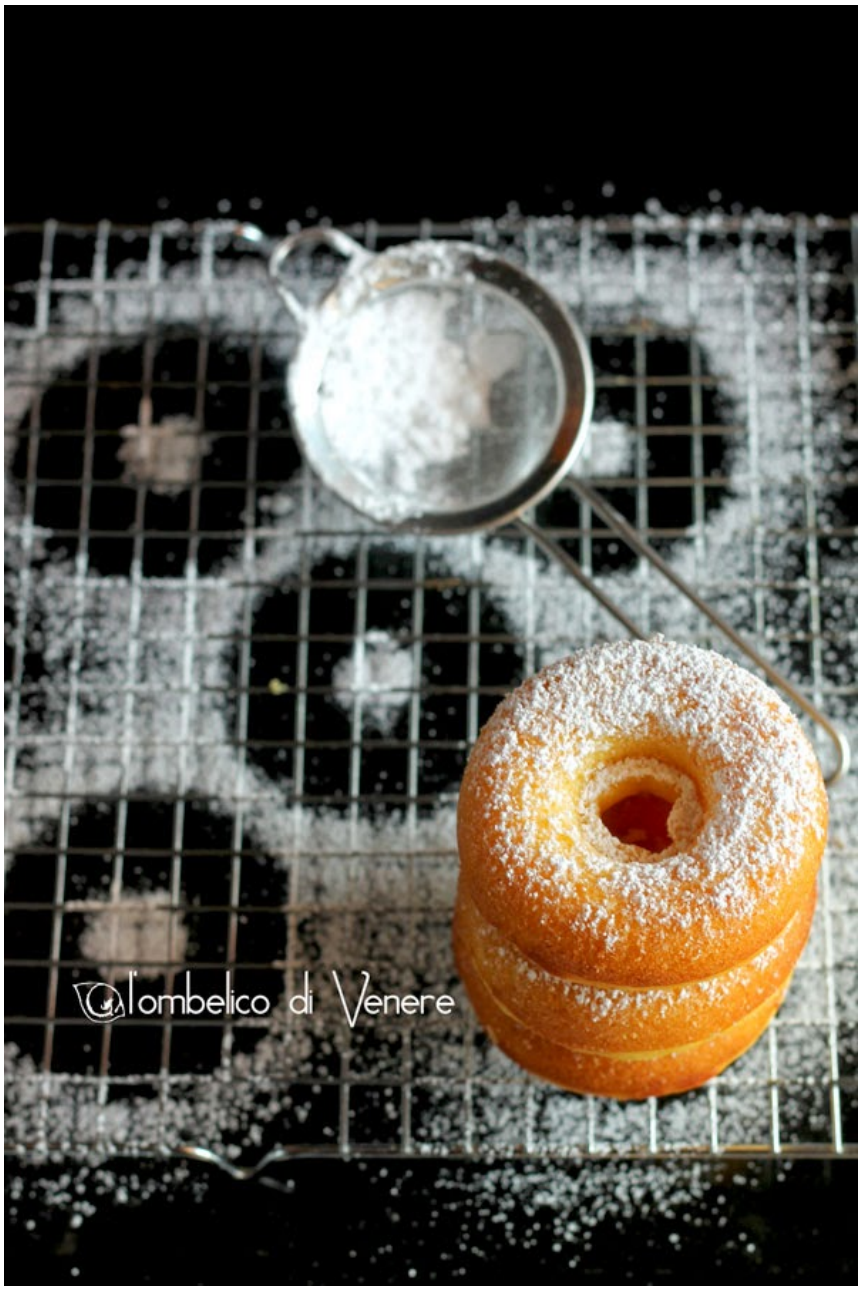


con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri)Day

CIAMBELLINE GLUTEN FREE AL MIELE MANDORLE E ARANCIA

Qualcuno si potrebbe chiedere perché una persona che non è celiaca cucini un dolce gluten free, in realtà ci sono diverse motivazioni. Mi piace sperimentare, mi piace provare cose nuove, sopratutto ricette nuove. Mi piace pensare di dare il

mio microscopico contributo a chi soffre davvero di celiachia e magari può in questo modo concedersi un dolcetto in più. Mi piace riuscire a realizzare una ricetta buona anche se priva di glutine. In questo caso mi piace esserci riuscita.
Da circa un anno ho lo stampo per le ciambelline e ancora non lo avevo usato. Quando mi è ricapitato tra le mani ho iniziato a pensare ad una ricetta per realizzarle.. il miele appena comprato, la panna acida da finire, le arance che mi guardavano dal portafrutta.. sono nate così, un po' studiate ma anche un po' per caso!! Queste ciambelline sono molto buone, soffici e dal gusto delicato. Non sono molto dolci quindi se non le cospargete di zucchero a velo, che assorbiranno, consiglio di aumentare la dose di miele di circa 15 grammi.



CIAMBELLINE GLUTEN FREE
AL MIELE MANDORLE E ARANCIA

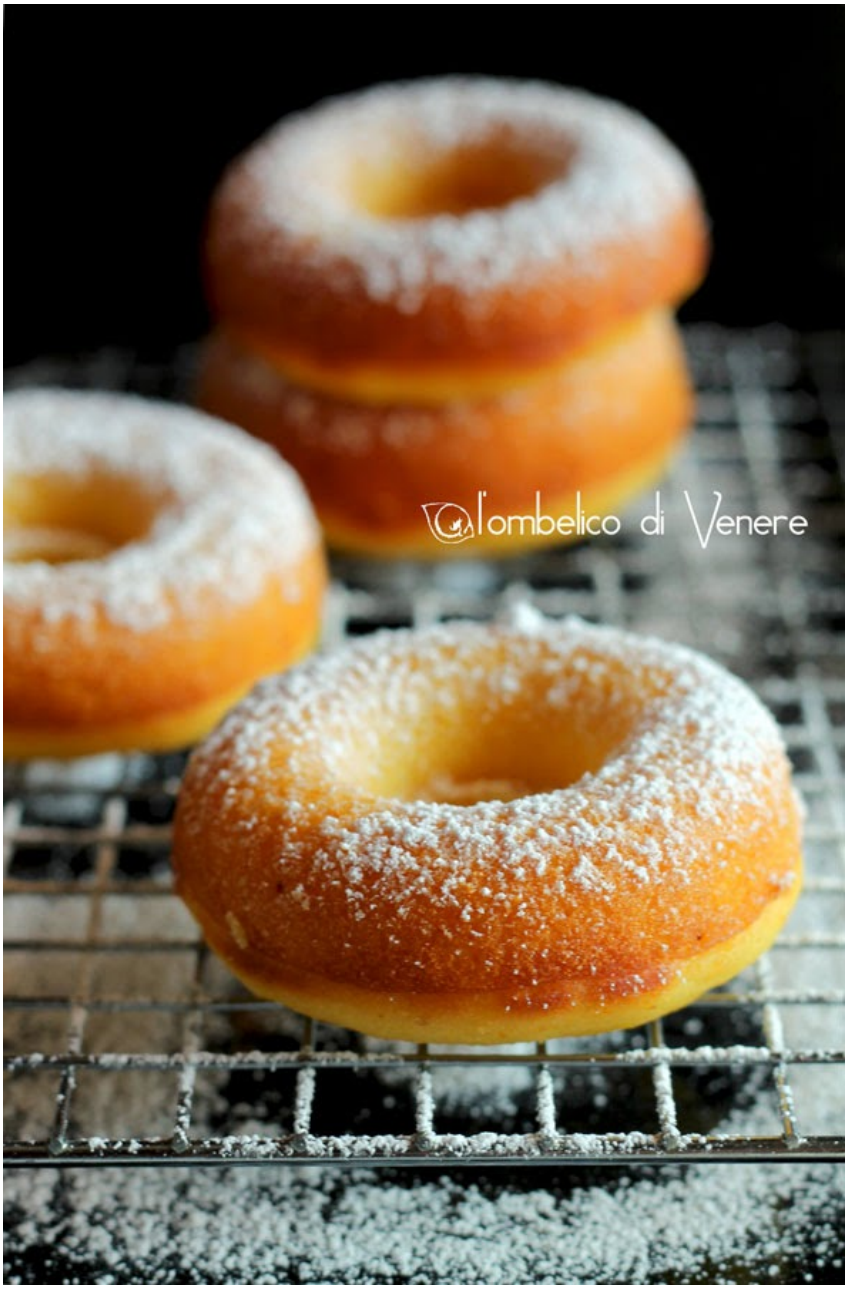
per circa 9 ciambelline
130 g di farina di riso
45 g di maizena
40 g di farina di mandorle
140 g di panna acida
75 g di miele millefiori
50 g di olio di semi
35 g di succo di arancia
15 g di succo di limone
scorza di arancia bio
2 uova
6 g di lievito per dolci
la punta di un cucchiaino di bicarbonato di sodio
zucchero a velo gluten free q.b

Controllate che tutti i prodotti siano contrassegnati con la dicitura gluten free o il simbolo della spiga barrata.


l'ombelico di Venere



Sbattete le uova assieme al miele finché il composto sarà gonfio. Unite delicatamente l’olio, la panna acida, il succo di arancia e quello di limone. Mescolate assieme la farina di riso, la maizena, il lievito ed il bicarbonato, setacciate il tutto ed unitele al composto di uova. Aggiungete anche la farina di mandorle e la scorza di arancia grattugiata. Mescolate bene. Ungete gli stampi per le ciambelline e riempiteli con il composto. Cuocete fino a leggera doratura a 180°, circa 15/18 minuti. Sfornate e fatele raffreddare su una gratella.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere



Con questa ricetta partecipo al 100% Gluten Free (Fri) Day



LASAGNETTE DI MAIS CON CREMA DI POMODORI ALLA MANDORLA

E’ la prima volta che mi cimento con la pasta senza glutine fatta in casa. Grazie a Stefania e Simona e ai loro preziosi articoli che scrivono per Taste&More, ho imparato che una farina gluten free da sola non va bene ma che bisogna creare un mix con presenza anche di amidi per far si che l’impasto stia assieme e non si disfi in cottura, giusto? Per questo ho provato a cuocere una sola lasagnetta prima di lanciarle tutte in pentola, non si sa mai!!

Per essere il mio primo esperimento sono molto soddisfatta, sia per il gusto che per la resa della pasta, sicuramente è la fortuna dei principianti. Ho capito che l’impasto non fa resistenza quando lo si stende, non è elastico ma simile ad una frolla, certo non c’è il glutine, ma questo, anche se scontato era una cosa alla quale prima di provare non avevo pensato e son contenta di aver aggiunto un piccolo tassello alla mia conoscenza culinaria! Inoltre il sapore del mais a me piace moltissimo quindi sono andata un pochino sul sicuro, esistono tante farine e amidi da mixare come quelli di quinoa o di tapioca che sento più di frequente, ma ho pensato a qualcosa che più o meno abbiamo sempre in casa tutti!
Per chi fosse interessato ad approfondire l’argomento sulla pasta fatta in casa glute free vi consiglio, oltre che a consultare i blog di Simona e Stefania, di leggere questi loro preziosi articoli, qui e qui



LASAGNETTE DI MAIS
CON CREMA DI POMODORO ALLA MANDORLA

per 2 persone

per la pasta:

115 g di farina di mais fioretto
30 g di fecola di patate gluten free
25 g di farina di riso gluten free
10 g di farina di mandorle
2 uova
1 albume

per il condimento:

100 g di pesce spada fresco
20 g di mandorle tostate salate
1/2 melanzana lunga

10 pomodorini perini
5 foglie di basilico
2 cipollotti freschi
1 cucchiaino di fecola di patate gluten free
1 spicchio di aglio
olio extravegine d’oliva
sale, pepe

Per la pasta, fate tostare la farina di mandorle in una padella finché diventerà color nocciola. Unitela alle altre farine e lavorate assieme alle uova e all’albume fino a formare un impasto liscio. La pasta non deve essere appiccicosa o troppo secca altrimenti si rompe tirandola con il mattarello. Stendete un velo di farina di mais sul tagliere e tirate al pasta con il mattarello delicatamente. Non fatela troppo sottile altrimenti rischiate che si rompa. Con una rondella tagliate la pasta in strisce larghe circa 1 centimetro che suddividerete in 4/5 parti creando le vostre lasagnette. Io ho preferito non fare strisce troppo lunghe per evitare che si rompessero in cottura.

Lavate la melanzana, tagliatela a rondelle sottili e poi a strisce, mettetele a rosolare in una padella con dell’olio estravergine d’oliva. Eliminate la parte esterna dei cipollotti e tagliate a rondelle la parte bianca, riducete in dadini il pesce spada e unite il tutto alle melanzane, fate cuocere mescolando spesso. Togliete il sugo dalla padella e tenete da parte. Tagliate i pomodorini a metà e metteteli a rosolare in padella con uno spicchio d’aglio due cucchiai di olio e le foglie di basilico, dopo qualche minuto salate pepate, eliminate l’aglio e trasferite tutto in un frullatore assieme a 15 mandorle e a qualche cucchiaio di olio. Frullate fino a formare una crema fluida.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la crema di pomodoro, unite il sugo di melanzane e impiattate, decorate con le mandorle rimaste tritate grossolanamente.


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Stefania



TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

Piano piano sto reinserendo le foto nei post, purtroppo me ne mancano davvero tante e alcune di quelle che ho recuperato non sono un gran chè.. me ne farò una ragione anche se mi dispiace molto aver perso una bella fetta di questo anno di blog… qualcuno qui dovrà farsi perdonare!!!!
Consoliamoci con l'ennesimo dolce, c'è stato un periodo in cui avevo voglia di torte al cioccolato, ne ho fatta qualcuna con aggiunta di caffè o di nocciole, tutte buonissime ma nella mia "ricerca" è spuntata l'idea di questa torta vista su un libricino che prevede la cottura in forno a bagno maria, in questo modo la consistenza risulta umida ed estremamente scioglievole, quasi una via di mezzo tra una torta e un budino. Ma la ricetta prevedeva l'uso del burro io invece dovevo usare della ricotta che era avanzata, e così il mio primo esperimento fu quello di sostituire completamente il burro con ricotta e yogurt (altro ingrediente sull'orlo della scadenza), ne rimasi piacevolmente sorpresa tanto da volerla rifare in versione "foresta nera" e solo con la ricotta.
Il risultato è pressochè identico alla prima torta. In questo caso ho usato due cioccolati differenti ma si può fare anche solo con il fondente, inoltre potete usare del liquore al posto dell'acqua, o anche del succo d'arancia (omettendo però lo sciroppo di amarena). Poi, last but not least, devo dire che conserva benissimo il sapore e la medesima consistenza per più giorni rispetto ad una torta "normale"



TORTA AL CIOCCOLATO E RICOTTA

per una torta da 18 cm

40 gr di cioccolato gianduia
40 gr di cioccolato fondente
8 gr di cacao amaro
30 gr di acqua
2 cucchiai di sciroppo all’amarena
2 uova
150 gr di ricotta
45 gr di zucchero

15 gr di farina di riso
bicarbonato di sodio
13 amarene sciroppate
a piacere
zucchero a velo



In una ciotola mettete il cioccolato fondente, il gianduia, il cacao, l’acqua e lo sciroppo di amarena, mettete tutto a bagnomaria finchè il composto sarà sciolto, fate leggermente raffreddare e unitevi la ricotta, mescolate bene.
Dividete i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero finchè saranno chiari e gonfi, a parte montate gli albumi.

Unite il composto di cioccolata ai tuorli delicatamente, aggiungete la farina e il bicarbonato, poco alla volta unite anche gli albumi molto delicatamente.
Scolate le amarene, tamponatele con carta assorbente e passatele in poca farina di riso (in questo modo eviterete che le amarene si depositino completamente sul fondo della tortiera.
Ungete appena uno stampo da 18 cm* e rovesciatevi l'impasto, disponetele in circolo sulla torta le amarene senza spingerle nell'impasto. Mettete la tortiera all'interno di un'altra più grande che riempirete fino a metà con dell'acqua.
Accendete il forno a 160° in modalità statico e cuocete per circa un'ora a bagno maria, la torta sarà pronta quando inserendo la lama del coltello ne uscirà pulita.
Sfornate la torta quando sarà raffreddata.
Potete spolverare con zucchero a velo e al momento di servire cospargere con poco sciroppo d'amarena.
*Potete utilizzare anche uno stampo più grande ma solo se desiderate una torta più bassa, ricordatevi che l'altezza di essa rimarrà praticamente identica a quella che ha prima di infornarla.


ombelicodivenere.blogspot.it


ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



e al contest di about food


aboutfood
RICOTTA
MILLE USI
14-24 marzo