Biscotti integrali all’uva fragola e nocciole

I biscotti integrali all’uva fragola e nocciole sono dolcetti dal sapore rustico e,anche se forse non hanno un aspetto tra i migliori, garantisco che sono buonissimi. Questi biscotti, noti anche come “ciambelline al vino” generalmente vengono preparate con vino bianco o rosso, quindi se non gradite l’uva fagola potete utilizzare uguale quantità di vino ma andrà aumentata la quantità di zucchero in quanto l’uva fragola risulta piuttosto dolce. Se desiderate dei biscotti più gonfi aggiungete 3 g di lievito per dolci.

Al posto delle nocciole potete utilizzare delle noci, mandorle o pistacchi.

Lambelico di Venere

Ciambelline all'uva fragola e nocciole

- 150 g di farina integrale
- 90 g di polpa di uva fragola (220 g di chicchi)
- 65 olio di semi
- 50 zucchero di canna +20
- 40 g di nocciole del piemonte
- 50 g di fecola di patate

1. Lavate i chicchi di uva e trasferiteli in un tegame antiaderente, accendete il fornello e con un cucchiaio schiacciate i chicchi e mescolate, fate cuocere circa 15 minuti. Trasferite l'uva in un passaverdure posto sopra di un piatto fondo e ricavete la polpa. Fate raffreddare.
2. In una ciotola mettete la farina, la fecola, 50 grammi di zucchero, l'olio, le nocciole tritate e la polpa di uva fragola. Lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Prelevate una piccola parte di impasto e lavoratelo tra le mani facendo una leggera pressione fino ad ottenere un cilindro spesso un centimetro scarso. Sovrapponete le due estremità e passate i biscotti nello zucchero di canna.
4. Disponete i biscotti su di una teglia di carta forno foderata con carta forno e cuocete 180°C per 20 minuti.
5. Fate raffreddare prima di consumarli, si conservano per

4/5 giorni se chiusi in un vaso o una scatola di latta.

PROFESSIONAL
Lombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ambelico di Venere

Cosmetico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ambrosia di Venere

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!!

l'ombelico 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'ambrosia 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.

Lombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

BISCOTTI ALLA NOCCIOLA CUOR DI CACAO

Questi biscotti alla nocciola cuor di cacao sono talmente buoni che li ho già preparati due volte tanto son finiti in fretta alla prima. Il sapore della nocciola è piuttosto intenso grazie alla presenza di una crema alla nocciola preparata frullando le nocciole tostate con lo zucchero. Se riuscirete a resistere, dal giorno dopo saranno ancora più buoni.

Confetto di Venere

BISCOTTI ALLA NOCCIOLA CUOR DI CACAO

- 230 g di farina tipo2
- 110 g di nocciole
- 125 g di burro
- 80 g di zucchero di canna
- 1 uovo
- Per la parte al cioccolato
- 40 g di cioccolato fondente
- 5 g di cacao amaro
- Per la finitura
- 60 g di nocciole

1. Mettete le nocciole in una padella e fatele tostare a fiamma bassa finché saranno ben calde.
2. Mettete le nocciole molto calde in un frullatore ed aggiungete lo zucchero di canna.
3. Frullate subito fino a formare una crema liscia, inizialmente si formerà una sorta di farina ma proseguendo si formerà la crema, ogni tanto raccogliete il composto e frullate ancora.
4. Trasferite la crema in una ciotola e fate completamente raffreddare.
5. In un’impastatrice mettete la farina, il burro morbido a pezzetti, l’uovo e la crema di nocciole, lavorate con il gancio a foglia fino a formare un impasto omogeneo.
6. Prelevate 150 grammi di pasta dal totale ed unite il

cioccolato fondente grattuggiato fine, o frullato, ed il cacao setacciato, lavorate fino a farlo amalgamare bene.

7. Trasferite gli impasti separati in frigorifero per 2 ore.
8. Nel frattempo tritate a granella le nocciole rimaste, 60 grammi.
9. Riprendete la pasta e stendetela sottile pochi millimetri.
10. Con la pasta al cacao formate un cilindo dal diametro di circa 0.7mm e poggiatelo sulla pasta (vedi foto).
11. Ripiegate la pasta sul cilindro al cacao e fate pressione con un dito in modo da sigillare la pasta, tagliate lungo questo punto (vedi foto).
12. Girate il cilindo in modo che la parte di congiunzione rimanga sotto, fate una leggera pressione con il dito in modo da appiattire leggermente.
13. Inumidite il cilindro con un velo di acqua e tagliate in pezzi di circa 4-5 centimetri.
14. Arrotolate i biscotti nella granella di nocciole e sistemateli in una teglia coperta di carta forno un po’ distanziati tra loro.
15. Cuocete a 180°C per 15 minuti, se avete la funzione cottura dall’alto impostatela per gli ultimi 3 minuti.
16. Sfornate i biscotti e fateli completamente raffreddare.
17. Conservateli in una scatola di latta o in un vaso di vetro ben chiuso
18. Se avrete pazienza dopo un giorno saranno più buoni!!!

Per realizzare la forma dei biscotti mi sono ispirata a questi di Michela!!

Cornetto di Venere

l'ambelico di Venere

Cambelão di Venere

Semblée di Venere

l'ombelico di Venere

CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E CIOCCOLATO

La **crema di marroni nocciole e cioccolato** è una vera e propria delizia che sono sicura vi conquisterà! Avevo già provato lo scorso anno a farne una ma con scarsi risultati, quest’anno invece devo ammettere che è venuta benissimo. Cremosa e golosa con tutti i sapori ben riconoscibili senza che si sovrastino tra loro. Potete gustarla da sola a cucchiaiate, sulle fette biscottate oppure farcire dei biscotti o creare una delicata mousse mescolandola alla panna montata.

CREMA DI MARRONI NOCCIOLE E CIOCCOLATO

- 600 g di castagne pesate al netto (circa 700)
- 250 g di zucchero di canna chiaro
- 260 g di acqua
- 40 g di cioccolato fondente
- 100 g di nocciole
- ½ vaniglia
- 1 cucchiaio di rum (facoltativo)

1. Lavate i marroni e castrateli. Metteteli in una pentola capiente con abbondante acqua e portate a bollore.
2. Cuocete 40 minuti dal momento in cui l’acqua inizia a bollire.
3. Nel frattempo, tostate le nocciole in una padella facendo attenzione a non bruciarle.
4. Frullatele ben calde assieme ad un cucchiaio di zucchero fino a formare una crema liscia e priva di grumi.
5. Scolate e raffreddate i marroni sotto acqua corrente fredda.
6. Sbucciateli, pesate il quantitativo necessario di 600 grammi e passateli attraverso lo schiacciapatate.
7. In un tegamino mettete lo zucchero rimasto con l’acqua e la polpa della vaniglia.
8. Portate a bollore e fate cuocere lo sciroppo per cinque minuti.
9. Unite il cioccolato fondente tritato e mescolate per farlo sciogliere.
10. Versate lo sciroppo sulla purea di marroni, unite la crema di nocciole e il rum e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo.

11. Versate la crema di marroni nocciole e cioccolato nei vasetti sterilizzati.
12. Chiudeteli bene e metteteli in una pentola capiente, ricoprite con dell’acqua fino a 2 centimetri sopra i vasetti e portate a bollore.
13. Fate cuocere 15 minuti, scolate i vasetti e metteteli a testa in giù fino al completo raffreddamento.
14. La crema di marroni si mantiene piuttosto morbida anche se conservata in frigorifero.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

BISCOTTI AL CIOCCOLATO FONDENTE CAFFE’ E NOCCIOLE

Biscotti al cioccolato fondente caffè e nocciole… con cosa iniziare meglio la giornata? Mi rendo sempre più conto che per quanto io ami i biscotti, e anche prepararli, li faccio sempre troppo poco… però quando lo faccio mi inpegno ;-)!!
Nemmeno io sono sfuggita dal classico ma fantastico abbinamento cioccolato caffè, come ho spesso detto non sono una fanatica del cioccolato, a parte nei momenti di “crisi”, quindi credo che il caffè gli doni quella nota amarognola che serve!! Non esagerate però con la sua quantità altrimenti rischierete l’effetto contrario, ovvero avere dei biscotto troppo amari.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO FONDENTE CAFFE' E NOCCIOLE

- 100 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di rum
- 50 g di nocciole
- 250 g di farina tipo2
- 50 g di panna fresca
- 5 g di caffè solubile
- 80 g di burro
- 100 g di zucchero di canna
- 2 tuorli

1. Tritate grossolanamente il cioccolato fondente e mettetelo in una tazza con la panna ed il caffè solubile. Ponete la tazza sopra un pentolino dove avrete fatto bollire dell’acqua e mescolate finché il cioccolato sarà sciolto. Lasciate raffreddare ed unite il rum.
2. Unite la crema al fondente assieme agli altri ingredienti, le nocciole tritate grossolanamente. Lavorate fino a formare un impasto omogeneo.
3. Arrotolate la pasta formando un cilindro dal diametro di circa 5 centimetri, poco menno della misura degli incavi dello stampo per biscotti LE CREUSET.
4. Avvolgete il cilindro nella pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per un’ora.
5. Riprendete la pasta e tagliate delle fette larghe 0,5 centimetri, ed inseritene uno in ogni buco dello stampo per biscotti di LE CREUSET.
6. Cuocete a 180°C con modalità statica per 8 minuti, poi usate la funzione cottura dall’alto per altri 3 minuti.

In ogni caso il bordo dei biscotti non deve annerire.

7. Sfornate i biscotti e trasferiteli su una gratella a raffreddare.
8. Conservateli in una scatola di latta o in un vaso ben chiuso.
9. Con questa ricetta otterrete 24 biscotti.
10. ps. se non gradite il caffè potete ometterlo ma diminuite la dose di zucchero di circa 15 grammi.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO

Questo inverno pareva non arrivare mai, poi eccolo.. tutto d’un tratto la nebbia ha lasciato il posto alla pioggia e poi al ghiaccio. Sebbene io odi ghiaccio e freddo sono sempre stata dell’idea che ogni stagione debba seguire il suo giusto corso, ma per consolarsi dal freddo serve un bel dolcetto!! Questo brownies è veramente ottimo, l’ho fatto due volte e chi mi conosce sa che raramente ripeto una ricetta, a distanza di pochi giorni poi… Non sono una fanatica del cioccolato ma questi cubetti ricchi di frutta secca, arance caramellate e zenzero son certa vi conquisteranno.

Per realizzare il brownies ho utilizzato le mie ARANCE CARAMELLATE!

BROWNIES INTEGRALE AL CIOCCOLATO
FRUTTA SECCA ARANCE E ZENZERO
per una torta di 20×30

3 uova
75 g di olio di semi

190 g di cioccolato fondente
150 g di zucchero di canna grezzo
100 g di farina integrale
35 g di noci
35 g di nocciole
35 g di mandorle
5 fette di arancia caramellata
15 g di zenzero candito

Fate sciogliere a bagno maria il cioccolato fondente e lasciate intiepidire. Sbattete le uova intere con lo zucchero di canna finché il composto sarà gonfio. Unite l'olio, il cioccolato tiepido e la farina integrale, mescolate bene. Mettete la frutta secca in una padella e fatela tostare qualche minuto, tritatela a grossi pezzi. Tagliate a dadini le

arance caramellate e tritate finemente lo zenzero candito. Unite tutto all’impasto e mescolate. Foderate uno stampo quadrato di 20×30 centimetri con della carta forno e versate l’impasto. Cuocete a 170°C 30 minuti. Fate la prova stecchino, deve uscire ancora non troppo asciutto.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

BISCOTTI GLUTEN FREE AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO

I biscotti sono una di quelle cose che amo cucinare, ne ho preparati di buonissimi, di mediocri, di classici, ma mai gluten free, fino ad oggi! Sicuramente non sarò la sola che legge gli ingredienti sulle confezioni dei biscotti perché vuole provare a rifarli.. io lo faccio spesso anche se a dire il vero non ho mai provato ad imitarne! Mi hanno sempre incuriosito quelli con i cereali e il riso soffiato, mi piacciono molto. Mi sono sempre chiesta se il riso all'interno sia quello soffiato o quello croccante tipo rice krispie, penso più la seconda però io avevo quello soffiato ed ho messo quello. Ho pensato di renderlo più croccante caramellandolo, non so se è il procedimento corretto però il risultato mi ha piuttosto soddisfatto. Nel complesso i biscotti sono molto buoni, croccanti e non troppo dolci.
Premetto che le "farine" le ho aggiunte man mano, un poco alla volta fino ad ottenere la consistenza giusta, come una normale pasta frolla, quindi la quantità può variare sopratutto in base alla grandezza dell'uovo che utilizzate. L'importante è che sia morbida ma non appiccicosa.

BISCOTTI GLUTEN FREE
AL RISO SOFFIATO NOCCIOLE E CIOCCOLATO

per circa 20 biscotti
80 g di farina di riso**
75 g di burro
60 g di zucchero di canna
60 g di nocciole con la buccia
50 g di fecola gf
15 g di amido di riso
15 g di riso soffiato
15 g di gocce di cioccolato
1 uovo
1/2 cucchiaino di lievito per dolci

**Come giustamente mi ha fatto notare Stefania, non sempre il

riso soffiato è gluten free, per questo vi specifico che la marca utilizzata è la Rebecchi, non per fare pubblicità ma per far sapere a chi veramente soffre di celiachia a quale marchio può affidarsi. Il loro riso soffiato è presente sul prontuario AIC, associazione italiana celiachia come scrittto sulla confezione. Come ho imparato, sempre da Stefania, anche lo zucchero a velo, il cacao, ma anche fecola, farina di riso e altri prodotti di natura senza glutine, possono contenerne tracce, è quindi importante assicurarsi sempre che sulla confezione ci sia il simbolo della spiga barrata o la scritta gluten free!!

In una padella mettete lo zucchero di canna e, mantenendo la

fiamma bassa, fatelo caramellare. Appena diventa di color miele aggiungete il riso soffiato. Con un cucchiaio di legno amalgamatelo bene in modo che il caramello sia uniforme. Stendete il riso su un foglio di carta forno e fate raffreddare. Nel frattempo lavorate il burro con l'uovo finchè saranno amalgamati. Frullate il riso caramellato per pochi istanti, deve rimanere grossolano. Tritate le nocciole non troppo fini. Unite tutto al composto di uova, mescolate e iniziate ad aggiungere le farine assieme al lievito. Formate un composto omogeneo e unite le gocce di cioccolato. Mescolate velocemente. Formate delle palline da circa 20 grammi* e fatele raffeddare in frigorifero per un'ora. Cuocete 15 minuti a 180° in modalità statica.
*Potete anche fare dei biscotti piatti, alti 7/8 millimetri ma sempre con le mani perché è una frolla difficile da stendere con il mattarello per via delle nocciole, del riso e dello gocce di cioccolato.

ombelicodivenere.blogspot.it

ombelicodivenere.blogspot.it

con questa ricetta partecipo al contest di Patty
in collaborazione con cose dell’altro pane