

Biscotti al vino rosso

200g zucchero
½ dl vino rosso
40g olio di oliva
200g farina
1 bustina lievito

Preparazione

Accendere il forno a 160°C.

Mischiare lo zucchero e il vino rosso facendo in modo che si scioglia.

Aggiungere l'olio di oliva, la farina e il lievito.

Formare una pasta consistente da poter arrotolare, come gli gnocchi, del diametro di 4cm.

Tagliare a rondelle e sistemarle sulla carta da forno.

Cuocere per 20-25 minuti a 160°C.

Biscotti all'avena

200g zucchero
200g burro
2 uova
250g farina
1 bustina lievito
400g fiocchi avena tritati
20g cannella
5g zenzero

Preparazione

Montare il burro con lo zucchero

Aggiungere le uova una alla volta.

Aggiungere la farina, il lievito, i fiocchi, la cannella e lo zenzero.

Impastare bene velocemente e lasciare in raffreddare in frigorifero.

Accendere il forno a 180°C.

Stendere la massa a 1 cm e tagliare a piacere e cuocere per 8-10 minuti fino a quando sono dorati.

Base per Cake Salati con varianti

600g farina
1 bustina di lievito polvere
½ cucchiaino sale e pepe
2dl latte
2dl panna
6 uova intere
300g burro morbido
aggiungere la variante

1 variante

300g purè di piselli cotti
100g pistacchi sbianchiti in acqua

2 variante

200g salmone (fresco o affumicato) tritato
mazzetto di aneto tritato
cipolle tritate e stufate
(potete far cuocere il salmone con le cipolle e poi tritare il tutto)

3 variante

300g spinaci cotti e tritati
(surgelati ma strizzati bene)
200g noci tritate grossolanamente

4 variante

400g tonno sgocciolato (in olio o naturale)
1 peperone a quadrettini (brinoise)

Preparazione

Impastate la base con il burro morbido con il resto, aggiungendo una variante

Sistematelo in una forma da forno tipo cake imburrata e infarinata e cuocete al forno a 180°C per 35-40 minuti.

(varia a dipendenza del forno.)

Cake poco dolce 2 x 28-30cm

300g burro morbido
200g zucchero
6 uova intere
2dl latte
2dl panna
600g farina (oppure metà cacao e metà farina)
1 bustina di lievito polvere
Pizzico di sale
Procedere come il Cake 4/4

Cake 4/4 1 x 28-30cm

250g burro o margarina
250g zucchero
4 uova mischiate bene e appena montate
250g farina
1 bustina di lievito
Pizzico di sale
Zeste di limone grattugiato

Glassa

1 dl succo di limone
100g zucchero a velo

Preparazione

Accendere il forno a 180°C
Montare il burro con lo zucchero
Aggiungere le uova e mischiare bene
Con una spatola incorporare la farina, il lievito con un pizzico di sale e le zeste di limone.
Mettere in una forma da cake di 28-30cm.
Cuocere per 60-65 min.
Controllare con un ago se la massa è asciutta prima di toglierla dal forno.
Quando è fredda preparare la glassa e stenderla subito sul cake.

Christstollen

100g uvetta sultanina nera
25g arance buccia a pezzettini
25g limoni buccia a pezzettini
4 cucchiari Rhum
450g farina
120g zucchero
42g lievito di birra
10g zucchero vanigliato
pizzico di sale
125g burro ammorbidito
2 dl latte
1 uovo
100g mandorle a filetti tritate grosse
½ cucchiaino cannella e cardamomo in polvere
pizzico di noce moscata

50g burro sciolto
zucchero a velo

Preparazione

Mischiare uvetta, arance e limoni con il rhum e lasciare marinare.
Zucchero, lievito mischiare e far sciogliere.
Aggiungere la farina, lo zucchero vanigliato, il burro sciolto, il latte e l'uovo.
Lavorare l'impasto molto bene.
Incorporare la frutta marinata, le mandorle tritate e le spezie.
Lavorare la pasta ancora e stenderla sulla carta infarinata con un'altezza di 3 cm.
Lasciarla lievitare al caldo per 1 o 2 ore fino a quando raddoppia di volume.
Piegare la carta con la pasta a metà della pasta stesa, sovrapporre l'altra metà su tutta la pasta.
Accendere il forno a 180°C e cuocere per 15 min. Pennellare la pasta con metà del burro sciolto e continuare la cottura per ancora 15 min.
Togliere dal forno e pennellare con l'altra metà del burro quando è ancora caldo.
Lasciare raffreddare e spolverare con zucchero a velo

Pan Pepato

60g burro
60g zucchero
250g miele
250g farina
60g mandorle tritate
½ pacchetto spezie
½ bustina lievito
½ cucchiaino di cannella
1 uovo
60g canditi (facoltativo)

Preparazione

Montare il burro con lo zucchero

Aggiungere il miele e formare una bella crema liscia

Aggiungere la farina, le mandorle, le spezie, il lievito e l'uovo.

Se volete potete aggiungere i canditi.

Dovreste ottenere una consistenza da poter stendere con il mattarello altrimenti aggiungete un po' di farina.

Stendere ad un'altezza di 1 cm e divertitevi a creare le forme che desiderate.

Cuocete in forno a 180°C per 30min.

Pane alla frutta

250g fichi secchi
250g prugne secche
250g albicocche secche
40g rhum
4 cucchiaini cannella in polvere
50g pistacchi
40g farina
2 uova

Preparazione

Tagliare la frutta a quadretti piccoli e bagnare con il rhum e la cannella e lasciare macerare una notte al fresco.

Aggiungere il resto e sistemare in una forma da forno tipo cake.

Cuocere a 170°C per 30 minuti

Si usa per tartine o guarnizione

Tortine senza burro

1 x 12 pezzi muffin
200g zucchero
1 b. Zucchero vanigliato
pizzico sale
250g farina
1 bustina lievito per torte
1,5 dl panna
2 uova fresche (da 60g)
150g fino a 300g = **Variante a vostro piacere**

Preparazione

Accendete il forno a 180°C.

Mischiare tutti gli ingredienti assieme seguendo l'ordine degli ingredienti.

Aggiungere per ultimo la variante.
Imburrare e infarinare le formine.

Versare l'impasto e cuocere al forno alzandolo a 200°C per 45min.

Per le formine piccole adeguare il tempo

Si può sostituire la farina con altrettanto tipi diverso.

Si può compensare la farina con altrettanto cacao (125g+125g)

Varianti

150g Noci tritate grosse
150g Pistacchi tritati
150g Nocciole tritate grosse
150g Cocco tritato (fresco o disidratato)
150g Mandorle tritate grosse
- Mele grattugiate
- Pere grattugiate
- Banane a pezzettini
150g Frutti canditi (infarinati)
150g Uvetta ammollata in acqua e strizzata
- Fragole a pezzetti
150g More intere
150g Lamponi interi
150g Ribes sgranati
150g Arachidi (bagnate e infarinate)
- Carote grattugiate
- Rabarbaro a pezzetti
- Prugne a pezzetti (150g anche secche)
- Albicocche a pezzetti (150g anche secche)
- Ananas a pezzettini
- Mango a pezzettini
- Papaia a pezzettini
150g Gocce di cioccolato
150g Castagne cotte a pezzettini
- Zucchine grattugiate
- Zucca grattugiata

Diversi tipi di Farine

Castagne
Farro o spelta
Gialla nostrana o bramata fine
Integrale
Saracena fine

Divertitevi ogni domenica a stupire i vostri cari