

ALBERI DI CIOCCOLATO

Ingredienti

Coni per gelato	4
Cioccolato fondente	150 g
Decorazioni di zucchero	

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato.

Ricoprire i coni col cioccolato fuso.

Mettere sopra le decorazioni.

Far raffreddare.

PANCAKE NATALIZIO ALLA NUTELLA

Ingredienti

Latte intero	200 g
Zucchero	85 gr
Farina per dolci	150 gr
Uova	4
Sale	un pizzico
lievito in polvere	1 cucchiaino
Olio di semi di nutella	60 gr
Zuccherini per decorare.	

PROCEDIMENTO

Mettere la farina con il lievito e in una ciotola mescolare le uova, latte e lo zucchero.

Mettere la farina insieme alle uova e mescolare.

Ungere una padella e fare cuocere dei dischi di

impasto spalmare la nutella su ciascun disco e

formare così un alberello e decorare con zuccherini.

BISCOTTINI DI NATALE AL CACAO

Ingredienti

Zucchero	80 g
Farina OO	300 g
Cacao amaro	50 g
Burro	130 g
Uovo	1 intero
Tuorli	2
Lievito per dolci	1 cucchiaino

PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti formando un impasto morbido.

Stenderlo in una sfoglia e formare i biscotti.

Infornare in forno a 170° per 15 minuti.

BUDINO DELLA NONNA

Ingredienti

Uova	3
Zucchero	3 cucchiari
Polvere di cioccolato	100 g
Latte	1\2 litro

PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti insieme.

Mescolare il tutto e far cuocere a bagnomaria nel forno per circa mezz'ora.

CREMOSA AL GIANDUIA

Ingredienti (per 4 persone)

Panna fresca liquida	250gr
Colla di pesce	4gr
Zucchero semolato finissimo	40gr
Pasta di Gianduia	60gr

Per guarnire

Panna fresca liquida	150ml
Ciliegie sciroppate	6

PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo per 10 minuti la colla di pesce in acqua a temperatura ambiente. In un tegame versare la panna e aggiungere la pasta di Gianduia; unire lo zucchero e accendere il fuoco per far sfiorare alla panna il bollore. Strizzare i fogli di colla di pesce e aggiungere al composto. Frullare tutto con un frullatore ad immersione. Versare il composto nei bicchierini e trasferirli in frigo per almeno 2 ore. Al momento di servirli, monta a neve la panna e trasferirla in una sacca poche dotata di bocchetta a stella. Guarnire i bicchierini mettendo una ciliegina al centro. Il dolce è pronto.

CROSTATA ALLA MARMELLATA

Ingredienti (Per 6 Persone)

Pasta frolla
1 arancia
Marmellata (composta solo con agrumi) a piacere

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta frolla secondo la ricetta base sostituendo la scorza d' arancia a quella del limone. Formare una palla e conservatela in un luogo fresco per circa mezz'ora. Dividere la pasta in 2 parti una più grande da appiattire con il mattarello per ottenere un disco da stendere come base più piccola per formare la classica "grata" di superficie. Imburrare e infarinare la teglia e stendere la pasta ottenuta. Se si vuole un risultato migliore, bucherellare più volte il fondo con uno stuzzicadenti, quindi coprire la superficie con qualche cucchiata di marmellata. Con la parte restante della pasta, preparare delle strisce con la rotella dentata e disporle sulla marmellata in modo da formare la decorazione tipica della crostata. Porre in forno preriscaldato a 160° per 30 minuti. Sforare e servire quando la crostata è fredda.

PASTA FROLLA

Ingredienti

Burro	200 g
Farina	400 g
Zucchero	200 g
Uovo	1 intero
Tuorlo	1
Limone	½
Sale	un pizzico
Vanillina	un pizzico

PROCEDIMENTO

Togliere il burro dal frigo e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente. Disporre la farina a fontana sulla spianatoia e creare al centro una conca, nella quale disporre lo zucchero, il burro ammorbidito tagliato a pezzetti, il tuorlo e l'uovo, la scorza grattugiata del limone, la vanillina e il sale. Impastare velocemente tutti gli ingredienti, con le mani fredde, fino a che tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati. Formare una palla e spolverizzarla con un po' di farina, avvolgerla in un panno e porla in frigo per circa 1 ora. Al momento di usarla adagiarla sul piano di lavoro infarinato e stenderla col mattarello, anch'esso leggermente infarinato. Porre la pasta frolla nella tortiera imburrata e lasciarla cuocere per 20 minuti a 180°.

PALLE DI NEVE

Ingredienti

Farina	75 g
Farina di mandorle	50 g
Burro	50 g
Zucchero a velo	40 g
Latte	2 cucchiari
Tuorlo	1

Zucchero a velo per decorare

PROCEDIMENTO

Mettere il burro morbido in una ciotola e unire lo zucchero a velo fino a che lo avrà assorbito tutto. Lavorare il burro a crema con lo zucchero. Unire anche il tuorlo e il latte e farli assorbire bene e poi unire la farina di mandorle e la farina normale e mescolare prima con un cucchiaino e poi impastare con le mani fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e metterla in frigo per 10 minuti. Staccare delle piccole palline. Mettere le palline in una teglia con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180 ° per 20 minuti fino a che non saranno dorati. Toglietele dal forno e fare raffreddare le palle di neve. Quando saranno totalmente raffreddate passarle nello zucchero a velo. Servirle con il tè o il caffè.

PANCAKE NATALIZIO ALLA NUTELLA

Ingredienti

Latte fresco intero	200 G
Zucchero semolato	85 G
Farina per dolci	150 G
4 uova	4
Sale	un pizzico
Lievito in polvere per dolci	un cucchiaino
Olio di semi	
Nutella	60 g
ribes per decorare	

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina con il lievito e il sale. In una ciotola a parte mescolare le uova, latte e lo zucchero. Aggiungere la farina al composto di uova in modo da ottenere una pastella omogenea. Versare un filo d'olio di semi in una padella antiaderente e versate la pastella più volte, utilizzando alcuni taglia biscotti per ottenere pancake di dimensioni diverse. Non dimenticare mai di ungere i taglia-biscotti prima di utilizzare. Spalmare la nutella su ciascun pancake e infila teli uno sull'altro in modo da formare 4 piccoli alberi di natale. Decorate ogni strato con alcuni ribes.

PAN DOLCE ALLE BANANE E CAROTE.

Ingredienti (per 8 persone)

Banane	3
Carote	100 g
Uvetta sultanina	70 g
Burro	60 g
Limone	mezzo
Zucchero	50 g
Farina bianca	230 g
Lievito	1 bustina
Yogurt magro	1 vasetto
Uova	4

PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida e ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Lavare, pelare e grattugiare le carote. Sbucciare 2 banane e ridurle in puree aggiungervi il succo del limone spremuto così non anneriscono. Montare in una terrina 50 g di burro con lo zucchero. Incorporarvi 220 g di farina, il lievito, le banane, le carote, lo yogurt, l'uvetta strizzata e le uova una alla volta. Girare bene il composto. Imburrare e infarinare lo stampo e versarvi l'impasto. Mettere tutto nel forno caldo a 200° per 40 minuti. Sfnare il dolce e lasciarlo riposare per 12 - 24 ore. Servire il dolce a fette e decorarlo con la banana. Variante. Al posto dell'uvetta aggiungere all'impasto 2 cucchiaini di albicocche secche tritate.

BUCHE DE NOEL

Ingredienti

Pasta:

Rossi d'uovo	4
Cucchiari d' acqua calda	3
Zucchero,	125 g
Zucchero vanigliato	1 bustina
Albumi a neve	4
Farina	75g
Maizena	50g
Lievito	un po'

Crema

Rossi d' uovo	3
Cucchiari di zucchero	4
Cucchiari di farina	4
Latte	½ l
Cioccolato fondente	100 g

PROCEDIMENTO

Sbattere i rossi e l'acqua calda e mettere lo zucchero più vanigliato un po' alla volta (2/3) fino che diventi cremoso, aggiungere gli albumi e un po' alla volta la farina e il lievito. Girare piano alzando l'impasto senza girare in tondo. Prendere la placca del forno, mettere la carta forno e versare l'impasto. Mettere in forno a 200° per 12 minuti. Quando è cotto sfornare subito su della carta forno con dello zucchero sopra, mettere su un altro foglio di carta e arrotolare subito. Mescolare i rossi d' uovo con lo zucchero e sbattere, aggiungere poi la farina, mischiare bene e poi mettere il latte caldo e fare cuocere. Quando è tiepido mettere il cioccolato fondente sciolto, girare bene

Lavorare 200g di burro morbido e aggiungere la crema un po' alla volta. Srotolare delicatamente la torta, mettere la crema e poi arrotolare di nuovo.

Spalmare la crema sul rotolo e con una forchetta fare le righe.

STRUFFOLI

Ingredienti

Farina	400 g
Uova	3
Burro	60g
Zucchero	100g
Buccia di limone o di arancia	
Sale	un pizzico di

Condimento

Miele	175 g
-------	-------

Frutta Candita

Zuccherini colorati

PROCEDIMENTO

Mettere in una ciottola farina zucchero e uova, un pizzico di sale, burro e la scorza grattugiata dell'arancia o del limone. Impastare fino ad ottenere un panetto compatto, fare riposare per almeno mezz' ora. Tra scorso il tempo del riposo dividere il panetto for mare dei bastoncini. Tagliare i bastoncini in tocchetti, mentre in una pentola far scaldare 2 dl di olio quindi friggere i tocchetti fino alla doratura. Scaldare in una padella il miele e versare i tocchetti e amalgamare con dirle con zuccherini colorati a piacere.

SEMIFREDDO AL MARZAPANE

Ingredienti

Latte intero	600 ml
Marzapane pronto	300 g
20 g di gelatina in fogli	20 g
Marsala dolce	3 cucchiari
Panna senza zucchero	600 ml
Vanillina	1 bustina
frutti di bosco rossi	
foglioline di menta	
olio di mandorle o di mais	

PROCEDIMENTO

Ungere con poco olio di mandorle lo stampo ad albero. Frullare il latte intero con il marzapane pronto e scaldare, senza arrivare al bollore. Sciogliere nel composto la gelatina in fogli, prima ammollata e strizzata, unire il marsala dolce. Lasciare raffreddare, mescolando perché non si addensi subito; incorporarvi la panna montata e la vanillina mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Versare tutto nello stampo e tenere in frigo 12 ore. Sfnare il dolce in un piatto da portata, tenuto 10 minuti in freezer, e decorarlo con la frutta e foglie di menta.

STELLE DI SFOGLIA AL MASCARPONE

Ingredienti

Pasta sfoglia	1 rotolo
Uovo	1
Zucchero	50 g
Perline argentate	
Crema	
Tuorli	2
Zucchero	50 g
Mascarpone	200 g
Cioccolato fondente	100 g
Panna per dolci	50 ml
Lamponi	50 g

PROCEDIMENTO

Preparare la crema mescolando i tuorli con lo zucchero. Aggiungere il mascarpone. Sciogliere il cioccolato con la panna calda e raffreddare. Con la pasta sfoglia tagliare tante stelle. Spennellare le stelle con l'uovo sbattuto inserire in una stella le perline. Infornare a 200 ° per 20 minuti. Mettere la crema sulle stelle e decorare con le perline.

TRONCO DI NATALE

Ingredienti

Uova	3
Tuorli	2
Zucchero	100 g
Farina	100 g
Amaretto	2 cucchiari
Cioccolato fondente	300 g
Panna fresca	300 ml
Pasta di zucchero verde	quanto basta
Ribes	quanto basta

PROCEDIMENTO

Montare le uova e i tuorli con lo zucchero per 15 minuti. Amalgamare delicatamente la farina e versare in una teglia da forno imburrata, livellare e cuocere a 180° per circa 15 minuti. Portare a bollore la panna, versarla sul cioccolato e amalgamare. Rovesciare il pan di Spagna su un canovaccio cosparso di zucchero e arrotolarlo. Lasciar raffreddare. Srotolare il pan di Spagna, spalmarlo con metà della crema e arrotolarlo nuovamente. Tagliare le due estremità del rotolo leggermente in diagonale, disporlo su un piatto di portata, appoggiare le due estremità tagliate sui due lati del tronchetto e ricoprire con la crema avanzata. Decorare con le foglie di marzapane e i ribes.

CIAMBELLONE ALLO YOGURT

Ingredienti

Uova	3
Vasetti di zucchero	3
Vasetti di yogurt	2
Vasetto di olio	1
Vasetti di farina	5
Bustina di lievito	1

PROCEDIMENTO

In una ciotola sgusciate le uova e lavoratele bene con 2 vasetti di zucchero per almeno 10 minuti con l'aiuto di uno sbattitore elettrico, fino a che il composto è bello schiarito e spumoso! Aggiungere alle uova montate, lo yogurt e l'olio di semi, amalgamare bene tutti gli ingredienti e aggiungere le "polveri" setacciate: la farina, la frumina o fecola, il lievito e la vanillina (oppure la scorza del limone grattugiata). Mescolare delicatamente il composto amalgamando bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Versare il composto all'interno dello stampo precedentemente imburrato e infarinato. Cuocere la ciambella allo yogurt in forno preriscaldato a 180°, modalità "statico" per circa 30 minuti. Controllare la cottura interna con uno stuzzicadenti o uno spaghetti. una volta pronta fatelo raffreddare bene prima di toglierlo dallo stampo, giratelo su un piatto largo per torte e spolveratelo con dell'abbondante zucchero a velo.

TIRAMISU'

Ingredienti

Mascarpone	100 g
Savoardi	80 g
Uova Tuorli	3
Uova albume	1
Zucchero	3 cucchiari
Caffè	3 tazze
Granella di nocciole	quanto basta

PROCEDIMENTO

Sbattere li tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone e l'albume montato a neve. Bagnare i biscotti nel caffè quindi comporre il tiramisù alternando strati di crema e strati di biscotti. Completare l'ultimo strato con la crema, metterci su la granella di nocciole.

Per una ricetta più sfiziosa aggiungere la nutella.

TORTA PARADISO

Ingredienti

Pandoro	1
Mascarpone	400 g
Panna	150 g
Zucchero	125 g
Caffè zuccherato	
Cacao per decorare	

PROCEDIMENTO

Lavorare il mascarpone con lo zucchero, montare la panna ed incorporarla delicatamente al mascarpone.

Tagliare il pandoro a fette spesse un paio di cm e tenere da parte le due fette più larghe per la parte centrale.

Prendete più fette e dividerle in 4 parti. Prendere uno stampo a cerniera (diametro 24 cm) e il piatto di portata per comodità. Mettere al centro la fetta più grande, prendete i pezzi e disporli lungo il perimetro. Bagnarli con un po' di caffè, circa la metà, e versate la metà della crema. Mettere l'altra fetta di pandoro e bagnare col caffè rimanente. Fare uno strato di crema e decorare con qualche ciuffetto. Chiudere ben bene e far riposare in frigo per un paio d'ore. Decorare col cacao e servire la vostra torta pandoro.

TORTA DI CASTAGNE

Ingredienti

Castagne secche	½ kg
Mele	1 kg
Amaretti	200 g
Uova	6
Cacao dolce e amaro	
Liquore	
Limone	
Zucchero	

PROCEDIMENTO

Mettere a bagno le castagne nel latte e poi farle cuocere. Cuocere anche le mele. Passare poi sia le mele che le castagne nello schiacciapatate, aggiungere le uova, sbriciolare gli amaretti, aggiungere il liquore, il cacao, lo zucchero e mescolare il tutto. Cuocere in forno caldo, 200 ° per 2 ore.

TORTA AL CIOCCOLATO CON CONIGLIETTI

Ingredienti

Farina 00	400 g
Zucchero	350 g
Cacao amaro	65 g
Lievito	1 cucchiaino
Bicarbonato	½ cucchiaino
Uova	2
Caffè	1 dl
Latte	1 dl
Olio di girasole	1 dl
Sale	un pizzico

RIPIENO

Panna	2 dl
Mascarpone	50 g
Zucchero a velo	1 cucchiaio

DECORAZIONE

Cioccolato fondente	150 g
Coniglietti di cioccolato	2

PROCEDIMENTO

Mettere in una ciotola la farina, lo zucchero, il cacao, il lievito, il bicarbonato, il sale e mescolare. In un'altra ciotola mescolare il caffè, 1 dl di acqua calda, aggiungere l'olio, il latte e infine le uova sbattute. Incorporare gli ingredienti liquidi a quelli secchi. Dividere l'impasto in due teglie da 20 cm di diametro foderate con carta forno e cuocere a 180° per circa 30 minuti e lasciar raffreddare. Montare in una ciotola la panna ben fredda con un cucchiaio di zucchero a velo. Lavorare il mascarpone per ammorbidirlo, aggiungere la panna poco alla volta. Mettere sul piatto di portata una base di torta, ricoprirla con la crema preparata, aggiungere l'altra base sopra. Grattugiare il cioccolato fondente e spolverizzarlo sulla torta, poi aggiungere i 2 coniglietti di cioccolato

TORTA UMBRA

Ingredienti (per 6 persone)

Farina 00 500 g

Parmigiano 50 g

Lievito di birra 20 g

Olio

Sale

Pepe

Groviera 100 g

Pecorino 75 g

Latte 150 ml

Uova 4

PROCEDIMENTO

Fare sciogliere il lievito nel latte tiepido. In una ciotola mescolare la farina con il parmigiano e il pecorino, poi unire le uova. Aggiungere il latte col lievito e l'olio, lavorare l'impasto per 115 minuti, aggiungere il sale, la gruviera e il pepe. Imburrare una teglia dai bordi alti circa 10-12 cm e versare l'impasto. Cuocere a 180° per 45 minuti o fino a perfetta doratura. Servire fredda.

TORTA DI PASQUA

Ingredienti

Latte 1 l

Cioccolato fondente 500 g

Zucchero a velo 50 g

Amido di mais 50 g

Per decorare

Corn flakes 100 g

Cioccolato fondente 100 g

Panna liquida fresca 100 ml

Zucchero a velo 50 g

Palline colorate

PROCEDIMENTO

Mettere in un pentolino il latte, lo zucchero e l'amido e portarlo ad inizio ebollizione. Mettere il cioccolato spezzettato nel latte, spegnere il fuoco e mescolare velocemente fino a che il cioccolato si sarà sciolto completamente. Riaccendere il fuoco e lasciar cuocere lentamente mescolando bene per circa 5 minuti fino a che si sarà addensato. Versare il composto in una tortiera e mettere nel frigo per 1 ora oppure nel congelatore. Intanto preparare le decorazioni. Spezzare il cioccolato fondente e metterlo in una ciotola, far sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel micro onde per 3 minuti a 660 watt. Quando il cioccolato sarà sciolto aggiungere i corn flakes e mescolare bene in modo da riempirli tutti. Mettere i corn flakes al cioccolato nei pirottini da muffin e incastrare tre ovetto di cioccolato in mezzo. Decorare con palline colorate e fare solidificare. Montare la panna insieme allo zucchero. Quando la torta sarà completamente raffreddata, tirarla fuori dallo stampo e metterla su un piatto. Mettere al centro un nido di cioccolato e decorare con panna montata e riccioli di cioccolato fondente.

UOVO DI CIOCCOLATO FARCITO DI TIRAMISU'

Ingredienti

Uovo di cioccolato	400 g
Mascarpone	250 g
Zucchero a velo	100 g
Panna per dolci	200 ml
Colomba	250 g
Caffè	100 ml
Cacao	200 g

PROCEDIMENTO

Iniziare a lavorare il mascarpone e la panna montando il tutto con le fruste fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungere lo zucchero a velo e mescolare. Dividere in due l'uovo di cioccolato. Preparare il caffè e tagliare a fette molto sottili la colomba. Riempire ogni metà dell'uovo con uno strato di colomba, bagnato col caffè, mettere poi la crema mascarpone e panna e alternare gli strati fino alla fine terminando con uno strato di crema e spolverare con la metà del cacao. Far riposare in frigo per 2 o 3 ore. Sopra mettere della nutella.

ROSCA DE PASCUA ARGENTINA

Ingredienti

Lievito	10 g
Acqua tiepida	100 ml
Sale	1 cucchiaino
Burro	100 g
Uova	4
Zucchero	100 g
Scorza di limone	
Vanillina	1 bustina
Crema pasticciera pronta	
Per decorare	
Ciliegie al maraschino	
Frutta candita	
Zucchero granulato	

PROCEDIMENTO

Mettere in una ciotola il lievito con 2 cucchiaini di zucchero, l'acqua tiepida e 2 cucchiaini di farina e mescolare. Coprire con un piattino, così lievita più rapidamente. Mettere in un recipiente lo zucchero, la farina, il burro, 3 uova, la scorza del limone, la vanillina e mescolare bene. Aggiungere il preparato fatto precedentemente e il sale e mescolare bene il tutto per formare l'impasto. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare. Quando l'impasto avrà raddoppiato il suo volume stirarlo, e metterlo in una tortiera per ciambelle imburrata e infarinata. Decorare con la crema pasticciera e pennellare con l'uovo rimasto. Infornare in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti. Una volta tolta dal forno decorare la ciambella con le ciliegie, la frutta candita e lo zucchero granulato.

OVETTI DI PASQUA

Ingredienti

Burro	50 g
Farina	150 g
Acqua	250 ml
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Olio di semi per friggere	q b
Sale	un pizzico
Zucchero	2 cucchiari
Uova	4
Zucchero a velo	q b

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione l'acqua con il burro e il sale, dopo aggiungere tutta la farina. Mescolare con un cucchiaio di legno. Versare l'impasto in una scodella e con le fruste elettriche incorporare lo zucchero precedentemente mescolato con il lievito in polvere. Aggiungere, sempre impastando, un uovo alla volta. Riscaldare abbondante olio in un tegame. Con un cucchiaino staccare delle palline dall'impasto, versarle nell'olio e farle cuocere. Far sgocciolare i vostri dolci su carta da cucina e spolverizzare con zucchero a velo. Servire subito.

PINZA PASQUALE

Ingredienti

Per il lievito:

Lievito di birra	20 g
Farina manitoba	200 g
Latte tiepido	200 ml
Zucchero	1 cucchiaio

Per l'impasto:

Farina manitoba	300 g
Burro morbido	75 g
Zucchero	75 g
Tuorlo d'uovo	3
Rum	1 cucchiaino
Bacca di vaniglia	1
Scorza d'arancia e limone	
Sale	1 pizzico

PROCEDIMENTO

Per il lievito: intiepidire il latte, sciogliere il lievito di birra con lo zucchero, aggiungere la farina, mescolare e coprire. Far lievitare per 12 ore. *Preparare l'impasto* Versare la farina in una ciotola, aggiungere il lievito e lo zucchero, impastare il tutto. Aggiungere la scorza di limone e d'arancia, la bacca di vaniglia, il rum i tuorli, terminare aggiungendo burro e sale, lavorare l'impasto per 10 minuti. Far lievitare per almeno 2 ore. Dopo riporre l'impasto in una teglia, coprire l'impasto e farlo lievitare ancora per 2 ore. Scaldare il forno a 200°, praticare 3 tagli sulla pinza, spennellare con l'albume e cuocere per almeno 10 minuti a 200° e altri 30 minuti a 180°. Una volta pronta va gustata fredda.

TORTA ALLE CASTAGNE

Ingredienti

Zucchero	250 g
Castagne secche	250 g
Uova	4
Burro	1 noce

PROCEDIMENTO

Lessare le castagne secche in acqua bollente per un paio d'ore, poi, una volta scolate, togliere la pellicina e tritarle grossolanamente. Sbattere le uova con lo zucchero con una frusta elettrica fino a quando il composto sarà quasi bianco e unire le castagne. Montare a neve gli albumi e unirli al composto mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli, poi versare il tutto in una teglia imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa mezz'ora. Lasciar raffreddare completamente prima di servire.

UOVA DI PASQUA ALCIOCCOLATO DECORATE

Ingredienti

Cioccolato fondente o al latte	300 g
Cioccolato bianco	100 g
Stampo per uova	

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato nel microonde per 2 o 3 minuti girandolo di tanto in tanto con un cucchiaio. Colare il cioccolato dentro lo stampo e uniformare il più possibile il cioccolato, mettere in frigo per almeno 2 ore, poi decorare col cioccolato bianco fuso.

LA PAGNOTTA DI PASQUA

Ingredienti

Per il primo impasto:

Lievito naturale	131 g
Zucchero	94 g
Tuorli - temperatura ambiente -	4
Latte	142 g
Burro	100 g
Farina manitoba	375 g

Per il secondo impasto:

Il primo impasto

Zucchero	93 g
Miele	7 g
Tuorli	3
Farina manitoba	187 g
Sale	6 g
Latte	100 g
Uvetta	250 g
Semi di anice	q b
Vanillina	1 bustina

PROCEDIMENTO

Per il primo impasto: versare il lievito madre nell'impastatrice con qualche cucchiaio di farina e amalgamare. Aggiungere altra farina e un tuorlo, non appena assorbito altra farina e un altro uovo. Procedere così fino al termine degli ingredienti. Infine, aggiungere il latte e impastare. Incorporare anche il burro e mettere a lievitare il tutto per 12 ore. Per il secondo impasto: tra corso il tempo indicato, far sgonfiare l'impasto nell'impastatrice a velocità minima. Incorporare un tuorlo e il miele e procedere all'impasto lasciando per ultimo lo zucchero. Versare il sale, la vanillina, i semi di anice e l'uvetta. Dividere l'impasto a metà e versarlo negli stampi imburrati e infarinati. Far lievitare per altre 12 ore e cuocere a 180° per 40 minuti.

SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti

Biscotti	300 g
Cioccolato fondente	200 g
Burro	150 g
Zucchero	80 g
Uova	2

PROCEDIMENTO

Sbriciolare i biscotti in una ciotola. Far sciogliere il cioccolato, farlo raffreddare, far sciogliere il burro aggiungere lo zucchero fino a che il composto risulti liscio, poi unire le uova. A questo punto unire il cioccolato e impastare con i biscotti. Su un tavolo allargare un foglio di carta da forno e versarci sopra l'impasto. Piegare il foglio a forma di salame e mettere in frigo fino a che diventa duro.

CHEESECAKE FREDDA CON RICOTTA, FRAGOLE E CIOCCOLATO

Ingredienti

Biscotti	150 g
Burro	80 g
Ricotta	600 g
Fragole	500 g
Panna	200 ml
Zucchero	5 cucchiari
Cioccolato bianco	100 g
Colla di pesce	15 g

PROCEDIMENTO

Per la base frullare i biscotti e amalgamarli insieme al burro, mettere l'impasto in una teglia e mettere in frigo. Per la farcitura in una terrina lavorare la ricotta, la panna e lo zucchero. Far sciogliere la colla di pesce e metterla nel preparato, aggiungere il cioccolato bianco. Tagliare le fragole e metterne un po' nel preparato. Mettere il preparato sulla base e mettere in frigo per 4 ore. Farcire con le fragole.

COLOMBA PASQUALE ALLA NUTELLA

Ingredienti

Uova	3
Zucchero	180 g
Burro	100 g
Farina 00	350 g
Latte	200 ml
Lievito per dolci	1 bustina
Gocce di cioccolato	q b
Nutella	200 g
Per la glassa:	
granella di zucchero	100g
uova albume	1
mandorle	q b

PROCEDIMENTO

Montare i tuorli e lo zucchero, poi aggiungere il burro. Aggiungere la farina, il latte e il lievito. Trasferire il composto in una ciotola e aggiungere le gocce di cioccolato. Versare metà dell'impasto ottenuto nello stampo imburrito, distribuire la nutella a cucchiaiate e ricoprire con l'altra metà. Cospargere la superficie con la granella e l'albume e aggiungere le mandorle. Infornare in forno statico 170° per 50 minuti circa.

PASTIERA

Ingredienti

Farina 00	300 g
Strutto o burro	150 g
Zucchero	90 g
Tuorli	2

Ripieno

Vaniglia	2 baccelli
Latte intero	300 ml
Grano cotto	350 g
Burro o strutto	50 g
Arancio	1
Ricotta di pecora	400 g
Zucchero	250 g
Candidi misti	100 g
Uova	3
Acqua di fiori d'arancio	1 cucchiata
Cannella	un pizzico
Zucchero a velo	q b

PROCEDIMENTO

Impastare lo strutto lo zucchero e i tuorli, aggiungere una bacca di vaniglia e mettere a riposare l'impasto in frigo per 30 minuti.

Mettere a cuocere il grano con il latte, il burro e la bacca di vaniglia. Quando il latte sarà assorbito spegnere e far raffreddare.

Mettere in una ciotola la ricotta, unire i tuorli, l'acqua di fiori d'arancio e la cannella alla crema di ricotta e mescolare. unire alla crema di ricotta il grano e gli albumi montati a neve. Prendere la pasta frolla, metterla in una tortiera, aggiungere il ripieno.

Cuocere in forno a 180° per un'ora circa

INDICE

ALBERI DI CIOCCOLATO	1
PANCAKE NATALZIO ALLA NUTELLA	2
BISCOTTINI AL CACAO	3
BUDINO DELLA NONNA	4
CREMOSA AL GIANDUIA	5
CROSTATA ALLA MARMELLATA	6
PASTA FROLLA	7
PALLE DI NEVE	8
PANCAKE NATALZIO ALLA NUTELLA bis	9
PAN DOLCE ALLE BANANE E CAROTE	10
BUCHÉ DE NOEL	11
STRUFFOLI	12
SEMIFREDDO AL MARZAPANE	13
STELLE DI SFOGLIA AL MAASCARPONE	14
TRONCO DI NATALE	15
CIAMBELLONE ALLO YOGURT	16
TIRAMISU'	17
TORTA PARADISO	18
TORTA DI CASTAGNE	20
TORTA AL CIOCCOLATO CON CONIGLIETTI	21
TORTA UMBRA	22
TORTA DI PASQUA	23
UOVO DI CIOCCOLATO FARCITO AL TIRAMISU'	24
ROSCA DE PASCUA ARGENTINA	25
OVETTI DI PASQUA	26
PINZA PASQUALE	27
TORTA DI CASTAGNE bis	28
UOVA DI PASQUA AL CIOCCOLATO DECORATE	29
LA PAGNOTTA DI PASQUA	30
SALAME DI CIOCCOLATO	31
CHEESECKE FREDDA CON RICOTTA, FRAGOLE E CIOCCOLATO	32
COLOMBA PASQUALE ALLA NUTELLA	33
PASTIERA	34