BISCOTTI DI NATALE:

LA

RACCOLTA

GRAZIE A TUTTE !!!

♥

SANDRA

STEFANIA

Indice delle ricette

Vanille Kipferln di Sandra pag. 5
Omini di pan di zenzero da appendere all'albero di Stefania pag. 7
Brutti ma buoni di Terry pag. 9
Omini di panpepato di Daniela pag. 11
Biscotti morbidi con mandorle e uvetta di Susy pag. 13
Biscottini allo sciroppo di zucca per il calendario dell'Avvento di Loredana pag. 15
Oroscopo e pasticcini di riso di Sara pag. 17
Spitzbuben di Stefania pag. 19
Biscotti di Natale al burro con ghiaccia reale di Ketty pag. 21
Cornetti al caffè di Stefania pag. 23
Stelle al limone di Sandra pag. 25
Biscotti con albicocca e steusel di Stefania pag. 27
Viennesi al miele di Dana pag. 29
Biscotti croccanti alle mandorle di Sandra pag. 31
Cristalli di ghiaccio di Sara pag. 33
Domino di Sandra pag. 35
Alberi di Natale al cocco di Stefania pag. 37
Biscotti alla cannella ricoperti di cioccolato e nocciole di Susy pag. 39
Biscotti di Natale di Patrizia pag. 40
Biscotti pan di spezie di Vale pag. 41
Frollini alla lavanda di Silvia pag. 42
Biscotti nocciole e mandorle di Serena pag. 43
Biscotti fior di riso/fior d'arancio di Raffaella pag. 45
Biscotti di Natale decorati di Ines pag. 47
Buchweizen-kekse di Sandra pag. 49
Baci al cioccolato di Stefania pag. 51
I miei pasticcini siciliani alle mandorle di Maria pag. 53
Biscotto Linzer di Stefania pag. 55
Comete al caffè di Sandra pag. 57

Vanille kipfel (cornetti alla vaniglia) di Stefania pag. 59
Gingerbread di Lorena pag. 61
Cuori cioccococcorum di Sandra pag. 63
Biscotti al limone tutti per Babbo Natale di Susy pag. 65
Stelle al cacao e vaniglia di Speedy pag. 66
Diamanti alle arachidi di Sandra pag. 67
Christmas cookies di Valentina pag. 69
Triangoli arancia e mandorle pag. 71
Rose del deserto di Chiara pag. 73
Biscotti di meliga vetrati di Angela pag. 75
Frollino con meringa alle noci e mirtilli rossi di Stefania pag. 77
Ferri di cavallo di Lorena pag. 79
Quadrotti al farro e albicocche secche di Roberta pag. 81
La più bella del mondo e i biscotti con l'ingrediente segreto di Sandra pag. 83
Cubetti al limone (zitronen schnitten) di Stefania pag. 85
Fagottini alle nocciole di Sandra pag. 87
Fagottini cioccolato mandorle e marzapane di Stefania pag. 89
I miei cantuccini di Rosaria pag. 91
Biscotti alla liquirizia di Stefania pag. 93
I biscotti di Valentina di Sandra pag. 95
Ciuffetti allo zenzero con mandorle di Paola pag. 97
Omini di frolla di Claudia pag. 99
Fiocchi di neve di Sandra pag. 101
Biscotti al caffè di Simo pag. 103
Biscotti al liquore d'arancia di Sandra pag. 105
Biscotti assortiti di Rita pag. 107
Le fossette golose di Sandra pag. 109
Palline al rum di Stefania pag. 111
Biscotto che si pensa di essere un canestrello di Elisa pag. 113
Biscotti alle noci di Giovanna pag. 115
Biscotti alla panna con Roby di Elisa pag. 117
Biscotti decorati di Lory pag. 119

Basler brunsli di Roberta pag. 121
Frolle con il cuore di Silvia pag. 123
Zimtsterne di Roberta pag. 125
Scoppietti al cioccolato di Alessia pag. 127
Spitzbuben di Roberta pag. 129
Tortelli dolci di Silvia pag. 131
Biscotti di Natale di Caterina pag. 133
Befanotti o befanini di SimoCuriosa pag. 135
Meringhe al caffè di Sandra pag. 137
Biscotti Linzerini di Daniela pag. 139
Stelline con frolla alle mandorle e glassa al limone di Morena pag. 141
Abete rustico di natale di Barbara pag. 143
Plaetzchen-biscottini natalizi di Giusi B pag. 145
Chiocciole e frollini di Luca e Monica pag. 147
Strudelini di Daniela pag. 149
Bastoncini all'arancia e spitzbuben di Luca e Monica pag. 151
Trancetti di datteri e noci di Daniela pag. 153
Ciambelline al vino di Luca e Monica pag. 155
Biscotti al burro e pistacchio di Chiara pag. 157

Vanillekipferln

Vanillekipferln

Cornetti alla vaniglia

La leggenda narra che l'origine dei vanillekipferln sia stata la vittoria dell'esercito dell'impero austro-ungarico sull'esercito turco il 12 settembre 1863. I panettieri viennesi imitarono la forma della luna crescente che caratterizzava la bandiera turca per celebrare l'avvenimento. I turchi , nella loro ritirata, si lasciarono alle spalle il primo sacco di chicchi di caffè, accreditando così la creazione dei"caffè viennesi", luoghi in cui il biscotto a mezzaluna trovò la sua casa.

I vanillekipferln sono consumati particolarmente nelle case austriache , ungheresi e tedesche durante le festività natalizie. Gli immigrati celebrano la loro eredità con le proprie famiglie ed al tempo stesso condividono la propria cultura con i paesi che li ospitano.

Ingredienti impasto

Maizena g 50
Farina 00 g 100
Zucchero semolato fine g 50
Burro g 100
Mandorle in farina g 30
Nocciole in farina g 30

Per la finitura

Zucchero a velo
Polvere di vaniglia

Puoi fare a mano , lavorando gli ingredienti velocemente e impastando quel tanto che basta per amalgamare, oppure metti tutto in planetaria ed in pochi minuti avrai il tuo impasto bell'è pronto. Comunque tu decida di fare alla fine avvolgi la pasta con della pellicola e metti in frigorifero per un'ora o più, anche una notte. Riprendi l'impasto, lavoralo un poco, forma dei cordoni di circa un centimetro e mezzo di diametro e taglia a pezzetti che modellerai a forma di U con le estremità sottili e più grossi al centro. Posali su carta forno e inforna a 180° per circa 10 minuti, non dovranno colorire, dovranno dorare leggermente le punte. A quel punto togli dal forno e fai molta , molta attenzione , da caldi sono friabilissimi !Fai scivolare la carta forno coi biscotti su di una griglia e aspetta che si intiepidiscano, nel frattempo prepara una teglia usa e getta con abbondante zucchero a velo mescolato alla polvere di vaniglia. Appena i cornetti saranno tiepidi mettine pochi alla volta nella teglietta e , agitandola dolcemente, ricopri tutta la superficie dei biscottini.
Nell'aria si spanderà una fragranza di vaniglia, a me piace moltissimo perché sento la magia del Natale che sta arrivando..il candore dello zucchero e il profumo sono meravigliosi!
Quando i biscottini saranno ben freddi, chiudili in una scatola di latta o un contenitore a chiusura ermetica , si conserveranno perfettamente.

Autrice della ricetta: Sandra del blog dolce forno
Fotografie di Valentina Dalla Pria

Omini di pan di zenzero da appendere all' albero

Omini di pan di zenzero da appendere all'albero

Come primo biscotto di Natale per la nostra raccolta ho pensato di farne uno di simpatico da poter fare con i bambini.
Oggi ti posto questi omini e figure simpatici da appendere all'albero di Natale e buoni(se ti piacciono le spezie) da mangiare. Gli omini di pan di zenzero sono i classici biscotti della tradizione anglosassone. Sono fatti con un impasto a base di miele, un mix di spezie quali cannella, chiodi di garofano, zenzero ecc.; da un po' di tempo sono conosciuti anche qui da noi.
Tra l'altro l'omino di pan di zenzero è legato a una favola che viene raccontata ai bambini durante la preparazione di questi biscotti, se non la conosci qui è raccontata molto bene.

Ingredienti per circa 40 figure di 6 e 8 cm. di altezza:

90 gr. di miele chiaro
100 gr. di zucchero di canna grezzo muscovado
140 gr. di burro
1/2 cucchiaino di bicarbonato
1 presa di sale
1 cucchiaino e 1/2 di zenzero in polvere

1 cucchiaino e 1/2 di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
1 cucchiaino di noce moscata grattugiata
1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere
375 gr. di farina
90 ml. di acqua
Ingredienti per la glassa
35 gr. di albume (1)
170 gr. di zucchero a velo
qualche goccia di succo di limone

In una casseruola metti l'acqua, il miele, lo zucchero di canna e porta ad ebollizione sciogliendo bene quest'ultimo. Intanto in un recipiente, con una frusta, batti il burro con le spezie, aggiungi il composto di zucchero e miele ancora caldo e infine il sale e il bicarbonato. Lascia raffreddare il tutto a temperatura ambiente e poi aggiungi la farina e lavora bene il tutto con una spatola sempre dentro la ciotola otterrai un composto molto morbido. Avvolgi il composto con pellicola trasparente e metti in frigo per almeno 8 ore.
Questo impasto può rimanere in frigo anche qualche giorno prima di essere usato.
Stendi la pasta di uno spessore di 1/2 cm. e ritaglia le varie forme, mettile su una placca foderata di carta forno.
Con uno stecchino da spiedini (oppure con quello che hai a disposizione) pratica un foro che ti servirà per far passare un nastrino per appenderli all'albero.
Metti in forno a 180°C per 10-12 minuti. Fai raffreddare bene.

Per la glassa da decorazione:
In una ciotola monta a neve ben ferma l'albume con il succo di limone, aggiungi lo zucchero a velo e continua a mescolare con le fruste fino a che ottieni un composto bello liscio e non troppo liquido. Versa la glassa in una sacca da pasticceria munita di bocchetta con foro molto sottile e decora a piacere. Lascia asciugare, fai passare il nastrino nel foro e appendi.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Brutti ma buoni

Brutti ma buoni

Ma buongiorno!!! So che non si comincia una frase con il "ma" però non posso farne a meno; GRAZIE!! Cominciate a essere in tanti a seguirmi e non può che farmi piacere. Anche se lasciate pochi commenti rispetto a quanti siete non ha importanza. Se siete timidi pazienza. L'importante è che i miei post vi siano utili e vi facciano capire cose che sono chiare solo con l'esperienza o con qualche corso, di quelli giusti.
Vedo che apprezzate molto le ricette con i lieviti naturali e con me sfondate una porta aperta. come avrete notato io non uso quasi mai il lievito di birra, trovo che con i lieviti naturali i risultati sono più duraturi e più digeribili.
Il mio è un blog modesto e le foto non sempre sono al top o all'altezza dei risultati che ottengo, però a mia discolpa vi devo dire che
- non sono una brava fotografa e non ho molta passione per la fotografia
- io vivo al nord, ai piedi delle Prealpi e in questa stagione le giornate sono grigie e poco luminose e per fare fotografie decenti non è il massimo.
Inoltre io non ho la pretesa di ricevere premi o riconoscimenti per le presentazioni, mi basta solo che i miei post e le mie ricette siano utili e vi possano aiutare a presentare in tavola un bel piatto fatto bene, genuino e sano.
Oggi vi voglio presentare i Brutti ma buoni, biscotti davvero buonissimi, di lunga conservazione. Li ho fatti per consumare gli albumi del panettone fatto l'altro giorno (se vi è sfuggita la ricetta la trovate QUI) e faranno parte dei miei regalini di Natale ai miei cari.

Ingredienti:

310gr di albumi
680gr di zucchero

680gr di nocciole

Preparazione:

Le mie sono dosi generose, se voi volete farne meno, fate le giuste proporzioni con gli ingredienti.
Ho tritato grossolanamente le nocciole (non importa se sono con la pelle, è lo stesso).
Ho preparato la classica meringa all'italiana: ho messo gli albumi (vi raccomando assolutamente non da frigo ma a t.a. almeno da due ore) nell'impastatore e con le fruste ho cominciato a lavorarli, prima al n.1 e poi piano piano aumentando la velocità fino al 4. Ci vorranno all'incirca 20 minuti. Più o meno a metà tempo ho cominciato a aggiungere lo zucchero semolato, poco alla volta e sempre mentre le fruste lavorano.
Otterrete un composto così bello montato
A questo punto ho messo la meringa in una larga pentola con il doppio fondo in acciaio. Ho aggiunto le nocciole tritate, piano piano , facendo attenzione a non smontare la meringa.
Ho acceso il fuoco e messo sotto la pentola uno spargifiamma, serve a diffondere il calore uniformemente.
Il fuoco deve essere medio, non troppo alto. Con un cucchiaio di legno (ne tengo uno solo per i dolci) ho cominciato a girare, mentre si scaldava il composto. Dopo circa 20 minuti comincia a cambiare colore, è normale.
Sempre girando delicatamente aspettate che il composto tende ad attaccarsi alla pentola. A me ci sono voluti circa 30 minuti di cottura.
Ho preparato le placche del forno con della carta forno e acceso a 140° ventilato. Qua è soggettivo, dipende dal vostro forno, la ricetta originale dice 160° ma come sapete il mio forno brucerebbe tutto perché scalda troppo. Regolatevi secondo il vostro forno.
Con due cucchiaini mettete un po' di composto sulle vostre placche distanziandoli un pochino tra loro perchè in cottura gonfieranno un po'.
Ho lasciato cuocere per circa 30 minuti ogni infornata. Conservateli in una scatola di latta, si conservano anche per tre mesi.
Non spaventatevi se la pentola sarà con tutto appiccicato, basterà che la riempite di acqua calda e la lasciate lì tutta la notte. Al mattino con un cucchiaio grattate il fondo con ancora dentro l'acqua e si staccherà tutto.
Sono davvero buoni, leggeri e croccanti.

Autrice della ricetta : Terry del blog I pasticci di Terry

Omini di panpepato

Omini di panpepato

Ingredienti

300g di farina 0
300g di farina semi-integrale
2 uova
60 g di burro
100g di zucchero di canna
250 g di sciroppo d'acero
1 bustina di lievito
1 cucchiaino di cacao
3 cucchiaini di cannella
3 cucchiaini di spezie per panpepato (va bene anche la bustina di "la Saporita" che si trova facilmente in tutte le Drogherie oppure fate voi un misto di coriandolo, zenzero, noce moscata - o macis - chiodi di garofano)

Per la decorazione:
150 di zucchero a velo
1 albume

Del Natale 2011 (non decorati perché non ho avuto tempo):

Unire tutti gli ingredienti in un robot o in un'impastatrice, amalgamarli finché il composto non risulta omogeneo; raccogliere in una palla l'impasto e metterlo in frigorifero a riposare per un paio d'ore; riprendere e portarlo a temperatura ambiente (ci vuole almeno mezz'ora) e senza lavorarlo troppo stenderlo ad uno spessore di 4mm, ricavare le formine con l'apposito taglia biscotti (se dovete appenderli all'albero fate l'apposito buco - grande perché con la lievitazione si chiuderebbe - con una qualsiasi punta.
Cuocete in forno a 180° per 15/20 minuti - dipende dalla loro grandezza, da forno, dal vostro segno zodiacale... - certo è che quando li tirerete fuori da forno vi sembreranno morbidi e crudi... tranquilli, una volta raffreddati saranno giustissimi.

Autrice della ricetta : Daniela del blog cucinaamoremio

Biscotti morbidi con mandorle e uvetta

Biscotti morbidi con mandorle e uvetta

Che bello finalmente si può iniziare con le ricette natalizie, è un po' che ci penso e ne ho pronte alcune che vi proporrò nei prossimi giorni. Oggi vi propongo questi semplici biscotti, ottimi con una tazza di tè nei freddi pomeriggi invernali, con una calda cioccolata, o da mangiucchiare nel pomeriggio di Natale mentre si scambiano due chiacchiere con i parenti vari.

INGREDIENTI

100gr farina di mais a cottura rapida
75 gr farina 00
75 gr fecola di patate
60 gr zucchero
50 gr mandorle tritate
1/2 bustina di lievito per dolci
100 gr uvetta
100 ml latte
4 cucchiai di olio di girasole
zucchero al velo

Mettete l'uvetta nel latte tiepido per 30 minuti circa. Sbattete molto bene l'olio con lo zucchero. Aggiungete la farina, la fecola , il lievito e impastate il tutto. Unite il latte con l'uvetta, la farina di mais, le mandorle e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.
Prendete con un cucchiaio un po' d' impasto e mettetelo su di una teglia rivestita di carta forno, tenendoli un po' distanziati uno dall'altro.
Spolverate i biscotti con abbondante zucchero al velo e infornate a 170° per 15 minuti.

Autrice della ricetta Susy del blog Ricotta...che passione

Biscottini allo sciroppo di zucca per il calendario dell'Avvento

Biscottini allo sciroppo di zucca

(liberamente modificata dalla ricetta dei Pepparkakor)
farina 00 270 gr

burro 90 gr
sciroppo di zucca 70 gr (preparato con questa ricetta)
zucchero di canna 60 gr
zucchero semolato 25 gr
cannella in polvere un cucchiaino raso
chiodi di garofano in polvere la punta di un cucchiaino
1 cucchiaino di lievito
un pizzico di sale
acqua 90 gr

Versare in un pentolino l'acqua, lo sciroppo di zucca, gli zuccheri, le spezie e portare a ebollizione.
Unire il burro a pezzetti e far sciogliere.
Setacciare la farina e il lievito in una ciotola, unire il sale e versare il composto .

Mescolare bene fino ad avere un composto omogeneo, se occorre aggiungere altra farina (non deve risultare appiccicoso).
Mettere in frigo per un paio di ore (io tutta la notte).
Prendere la pasta stenderla su un piano infarinato allo spessore di pochi millimetri, dare la forma desiderata e cuocere a 170° per 15'-20'.
Una volta freddi decorare con della ghiaccia reale.
Fiocchi di neve di meringa
100 gr albume
100 gr zucchero semolato
100 gr zucchero a velo
Montare a neve l'albume con un po' di zucchero semolato, aggiungere gradatamente il resto dello zucchero e lo zucchero a velo, fino ad avere una consistenza soda.
Versare in una sac-à- poche e creare dei fiocchi di neve su carta forno!
Lasciar asciugare in forno a 90° per almeno 3 ore.
Maneggiare con delicatezza, sono fragilissimi!!

Autrice della ricetta : Loredana del blog La cucina di mamma Loredana

Oroscopo e pasticcini di riso

Oroscopo e pasticcini di riso

Il mio segno zodiacale è il cancro (son nata il 30 giugno). Ogni segno ha delle caratteristiche e dei portafortuna, ovvero un pianeta, un colore, un metallo e una pietra. E corrisponde ad un elemento naturale tra terra aria fuoco e acqua. Riguardo al cancro appena ho letto le caratteristiche mi sono detta: "accidenti, come fanno a conoscermi???" ahahaha!!! mi rispecchiano a pieno, così le riporto qui....è un modo come un altro per conoscermi ^^:

l'elemento è l'acqua (non a caso adoro sguazzare al mare o in piscina)
il pianeta è la Luna
la pietra è la perla
il colore è il bianco
il metallo è l'argento

Questo è il segno della maternità, della tenacia, del sentimento profondo. Le persone di questo segno sono molto emotive e munite di uno spiccato senso di protezione verso il proprio nucleo familiare. Hanno una memoria ferrea e collezionano ogni genere di cose degne di importanza. E' il segno della vita. E' un segno difficile ed a volte misterioso. Vive fra due mondi, quello esterno visto come pericoloso e temuto, e quello interno, pieno di memorie, di fantasia, di sentimenti. E' in equilibrio stabile tra questi due mondi: quando la realtà si fa troppo sgradevole, si

rifugia nel domani sperando che i suoi sogni possano divenire realtà. Il domani è la sua protezione.
Fortissimo, per questo individuo, il legame con la madre. Queste persone, sotto un'apparente flemma ed imperturbabilità, nascondono un carattere taciturno ma inquieto, riflessivo. Queste persone adorano viaggiare, soprattutto per mare. Il Cancro ha un grande amore per la sua casa, per il suo ambiente, per le sue pantofole, la sua musica. La sua sensibilità è estrema, teme sempre di essere messo in ridicolo e può diventare molto, molto permaloso.
La sua timidezza lo può indurre a sfoderare un'inconsueta aggressività per difendersi. L'ambizione c'è ma è segreta, spesso raggiunge ciò cui aspira nella seconda metà della vita. Caratteri distintivi del segno sono: una grande dolcezza, fedeltà, grandi doti intuitive, grande cultura ed eccezionale memoria. Il carattere mutevole è proverbiale, tipico per loro essere meteoropatici ed instabili come pochi altri. Partner ideale per la donna cancro: Pesci. (il mio fidanzato è dei pesci pensate)

Voi? di che segno siete? vi rispecchiano a pieno le caratteristiche del vostro segno oppure qualcosa non coincide?

Ora la ricettina :

Ingredienti per 4 persone:
riso, 150 g
pinoli, 50 g
canditi a pezzettini, 30 g
latte, 800 ml.
3 uova
zucchero, 70 g
pangrattato
burro, 50 g
un pizzico di sale

Preparazione: mettete in un pentolino il latte ed il riso, fate bollire cuocete per 20 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete i canditi, i pinoli, 40 g di burro e lo zucchero. Mescolate e fate raffreddare. Separate tuorli e albumi. Unite i tuorli al riso, mescolate e a parte montate a neve gli albumi. Incorporate anche questi al riso, mescolando delicatamente. Imburrate degli stampini (quelli per i muffin o quelli per fare le crostatine) e spolverizzate col pangrattato, riempiteli con il composto e infornate a 170 gradi per 25 minuti. Fate raffreddare poi sformate.

Autrice della ricetta Sara del blog Fior di vaniglia

Spitzbuben

Spitzbuben

Il biscotto che ho scelto di fare e farti vedere oggi è un biscotto della tradizione tirolese: lo "spitzbuben" che nella lingua tedesca significa ragazzini monelli. Da noi invece sono conosciuti come "biscotti tirolesi". Si dice che questo biscotto abbia preso questo nome perché i ragazzini monelli li rubavano alle mamme.
Questi biscotti io li preparo ogni anno e in grandi quantità perché alla fine sono quelli che piacciono a tutti e di solito faccio la dose doppia.
Ogni anno quando inizio la produzione di biscotti, comincio sempre con questi e tutti i tipi che una volta cotti posso essere conservati alcuni giorni.

Ingredienti per ca. 55-60 pezzi
500 gr. di farina 00
280 gr. di burro
200 gr. di zucchero a velo
2 uova medie
buccia grattugiata di 1 limone
1/2 bacca di vaniglia oppure 1 bustina di vanillina
1 presa di sale

Per farcire

confettura di albicocche senza pezzi o altra confettura a piacere
zucchero a velo per spolverizzare

Lavora nella planetaria o a mano il burro a pezzetti, lo zucchero a velo, la buccia di limone grattugiata, aggiungi le uova e la farina mischiata al sale e la vanillina o vaniglia. Lavora bene il tutto velocemente in modo da ottenere un impasto liscio, forma un panetto e metti a riposo in frigo per qualche ora.
Stendi la pasta di uno spessore di ca. 3 mm. di spessore e in piccole porzioni per volta, ritaglia con uno stampino liscio o dentellato metà dei pezzi lisci e una metà con un buco oppure con i tre buchi, adagia il biscotti ritagliati su una placca da forno foderata con carta da forno.
Cuoci in forno caldo a 175° per circa 8-10 minuti. Fai
raffreddare, spolverizza con zucchero a velo i biscotti con i buchi e farcisci con la confettura i biscotti lisci quindi, chiudi due a due.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Biscotti di Natale al burro con ghiaccia reale

Biscotti di Natale al burro con ghiaccia reale

E' la prima volta che mi cimento alla preparazione di questi deliziosi biscotti,coccolavo l'idea di confezionarli da tempo,amante del S.Natale come sono non potevano mancare nel mio albero e finalmente è giunto il momento di presentarveli....questa è una versione molto semplice da preparare insieme ai nostri bimbi. Profumano al burro. L'origine di questi biscotti è antica,devo dire che sul web ho trovato di tutto....Anglosassoni,Tedeschi,Altoatesini ecc.... di una cosa sono certa,non hanno origine Siciliana! ma mi piacciono da morire.....

Ecco gli Ingredienti che vi occorrono per realizzarli:
350g di farina 00
180g di zucchero
180g di burro
2 tuorli
1 bacca di vaniglia o una bustina
Per la Ghiaccia reale:
1 albume
200g di zucchero a velo
qualche goccia di limone
Formine a piacere e del nastrino colorato

Preparazione:
In una ciotola capiente setacciamo la farina ed uniamo gli altri ingredienti,il burro a dadini a temperatura ambiente,amalgamiamo per bene fino ad ottenere un impasto omogeneo,formiamo un panetto,copriamolo con pellicola trasparente e mettiamo in frigorifero a riposare per 1 ora.
Nel frattempo possiamo preparare la ghiaccia,io devo dire che non ho montato l'albume a neve,ho semplicemente unito lo zucchero a velo a poco a poco e qualche goccia di limone all'albume,mescolando vigorosamente.
Quando siamo pronti stendiamo l'impasto che deve essere spesso circa 0,5 cm dal quale ricaveremo varie forme (vedi foto),aiutandoci con una cannuccia foriamo la parte alta del biscotto appena formato così da inserire il nastrino e adagiamoli su una placca con carta forno,infoorniamo a 180°per circa 10 minuti,i biscotti dovranno rimanere chiari e non scuri. Quando saranno freddi possiamo procedere a decorarli con la glassa,lasciamoli asciugare e poi possiamo riporli in una scatola di latta o appenderli nel nostro albero di Natale.

Autrice della ricetta : Ketty del blog Zagara & Cedro

Cornetti al caffè

Cornetti al caffè

Buon inizio settimana,
Anche oggi ti faccio vedere uno dei biscotti che ho preparato per i regali di Natale.
Il biscotto che ti posto oggi è un semplice cornetto al caffè ma è molto buono forse è un biscotto che piace più agli adulti che ai bambini per il sapore intenso del caffè. A me piace perché quando lo mangi ti lascia in bocca a lungo il sapore del caffè.

Ingredienti per circa 50 pezzi:

1 cucchiaio di polvere di caffè

190 gr. di burro morbido

270 gr. di farina

70 gr. di zucchero a velo

50 gr. di cacao in polvere

1 presa di sale

1 tuorlo (m)

Inoltre

cioccolato bianco da copertura

ca. 50 chicchi di caffè di cioccolato

Lavora il burro morbido con lo zucchero, aggiungi il tuorlo e infine la farina mischiata alla povere di caffè, il cacao in polvere e il sale.

Lavora bene l'impasto fino a renderlo liscio e compatto, avvolgilo in carta film e metti in frigo per alcune ore.

Da l'impasto ricava delle piccole porzioni (da gr. 12 ottieni 50 pezzi) e forma dei cornetti

Metti i cornetti su una placca da forno foderata con carta forno e cucina a 175-180°C per 10-12 minuti.

Una volta freddi intingi le punte nel cioccolato bianco e prima che asciughi decora con un chicco di caffè di cioccolato.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Stelle al limone

Stelle al limone

Sono giorni di glassature, giorni divertenti , appiccicosi e zuccherati.
Chi mi telefona si sente rispondere immancabilmente "Sto glassando,
ti posso chiamare più tardi?"...ormai ho glassato tutto :).. o quasi..
Questo gioco serio di preparazione al Natale mi tiene chiusa in
cucina a far le ore piccole di sera e ad alzarmi presto la mattina,
a riflettere, a ricordare...il Natale non si progetta come le altre
feste, è un punto di arrivo con gli immancabili bilanci dell'anno
trascorso ed un punto di partenza con gli immancabili propositi.
..ma non ne farò, non adesso...adesso cerco di giocare!

Ingredienti per l'impasto

Burro g 130

Zucchero g 100

Tuorli 3

La buccia grattugiata di un limone e mezzo

Sale un pizzico

Farina 00 g 275

Per la finitura

Zucchero a velo g 150

Limone non trattato buccia e succo

Cedro candito

Puoi preparare l'impasto a mano facendo la fontana con la farina , lo zucchero, il sale e la buccia grattugiata dei limoni . Taglia il burro a pezzetti piccoli e strofinalo velocemente con le polveri, unisci i tuorli e forma una palla che avvolgi con la pellicola . Metti in frigo per due , tre ore o tutta la notte. Dopo il riposo , riprendi l'impasto , lavoralo un po' per ammorbidirlo e poi stendilo ad uno spessore di 4 mm. Ricava le stelle con l'aiuto di uno stampino che immergerai spesso nella farina così che i bordi delle stelle saranno sempre perfetti. Inforna a 200° per circa 12 minuti. Con queste dosi otterrai circa 60 biscotti se li fai tutti di misura media o più se ne farai di più piccoli e più grandi come ho fatto io. Quando sono freddi, prepara una glassa con lo zucchero a velo sciolto col succo di limone, due cucchiai dovrebbero bastare per ottenere la giusta densità, se vuoi puoi mettere nella glassa anche la buccia grattugiata, io non lo faccio perché la preferisco liscia. Spennella i biscotti con la glassa. Con un riga limoni cerca di ottenere delle strisciolline di cedro candito che rotolerai nello zucchero semolato, applicale sui biscotti prima che la glassa sia indurita.

I biscotti si conservano a lungo se li terrai in una scatola di latta o un contenitore chiuso ermeticamente.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Biscotti con albicocca e streusel

Biscotti con albicocca e streusel

Ingredienti per ca. 60 pezzi

Ingredienti per l'impasto

300 gr. di farina

100 gr. di mandorle tritate

150 gr. di burro ammorbidito

150 gr. di zucchero

2 tuorli d'uovo

4 cucchiai di liquore Amaretto

Buccia grattugiata di 1 limone

Ingredienti per lo streusel

100 gr. di farina

50 gr. di burro fuso

50 gr di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

Inoltre

confettura di albicocca

Mischia la farina 00 con le mandorle tritate finemente.
Lavora il burro con lo zucchero, aggiungi i tuorli, il liquore e la buccia di limone grattugiata e infine le farine. Lavora il tutto fino ad ottenere un impasto liscio,forma un panetto e mettilo a riposare in frigo per qualche ora.
Mischia tutti gli ingredienti per lo streusel e forma dei piccoli pezzetti tipo briciole.

Dividi ora l'impasto fatto prima in piccole porzioni, lavora leggermente e stendi di uno spessore di ca. 5 mm.

Con uno stampino quadrato di ca. 4 cm. ricava dei quadrati e mettili nella placca da forno foderata con carta.

Spennella con la marmellata e distribuisci sopra l'impasto dello streusel.

Metti in forno a 175° per 12-15 minuti.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Viennesi al miele

Viennesi al miele

La mia ammirazione per il pasticcere Luca Montersino è ormai cosa nota e quando l'altro giorno ho visto in edicola il suo nuovo libro sui mignon non ho saputo resistere e l'ho sfogliato subito, chi se ne frega se la commessa mi guarda male, come si fa a comprare un libro solo dalla copertina? Non mi ha delusa, sarà che la pasticceria mignon è da sempre la mia preferita, è così elegante, mi attrae più di qualsiasi altro dolce decoratissimo! Conto di comprarlo al più presto, sarà il mio regalo di Natale insieme ad altre cosette che ho visto in giro. Quest'anno ho deciso di puntare su regali utili e poco costosi!
La ricetta che propongo oggi e' tratta dal libro Golosi di salute, io ho sostituito le farine di farro e kamut con quelle che mi trovavo in dispensa. Sono dei biscottini buonissimi, belli e facili da realizzare, basta solo un minimo di pazienza e manualità col sac à poche, mi attirava molto questa ricetta per la diversità che ho trovato rispetto i viennesi tradizionali fatti con solo albume.
Come biscottino di Natale fa la sua bella figura!

Ingredienti:
300 g di burro morbido
120 g miele d'acacia (io millefiori)
85 g di uova (1 uovo medio e 1 tuorlo)
270 g di farina di riso Molino Chiavazza
100 g di farina 00
30 g di fecola di patate
5 g di buccia d'arancia grattugiata (1 media)
1 pizzico di sale

Montare il burro con il miele, il sale e la buccia d'arancio grattugiata.

Unire gradatamente le uova leggermente sbattute, sempre continuando a montare.

E le farine setacciate dovrà essere un composto morbido, altrimenti poi si fa fatica a stamparli.

Riempire il sac à poche con una bocchetta spizzata n. 10 e creare 3 rosette unite

A 150-160° per 15', appena sono dorati vanno tolti.

Lasciarli raffreddare molto bene, sono fragili. Io li ho bagnati nel cioccolato fondente fuso e li ho decorati con la granella di nocciola

Autrice della ricetta : Dana del blog Storie golose

Biscotti croccanti alle mandorle

Biscotti croccanti alle mandorle

Non è Natale senza frutta secca , vero?
Noci, nocciole , pistacchi e mandorle si sgranocchiano
chiacchierando nelle lunghe sere che precedono le festività
o tra una partita con la playstation e una tombolata..
La frutta secca evoca inverno e sere al calduccio mentre
fuori il vento soffia ed il gelo si fa sentire..
Il biscotto che ti propongo oggi è ricco di mandorle
e con un pizzico di cannella perché , si sa,
le spezie scaldano! :)

Ingredienti per l'impasto

Farina 00 g 200
Farina di mandorle g 150
Zucchero semolato g 120
Burro g 125
Uovo medio 1
Cannella in polvere 2 cucchiaini
Mandorle amare 1 oppure aroma 4 gocce
Vaniglia

Per la finitura

Albume 1
Mandorle pelate intere g 150
Zucchero in granella 2 cucchiai

Prepara una pasta frolla come sei abituata a fare , io metto tutti gli ingredienti nella planetaria, prima le polveri ed il burro, poi gli aromi e l' uovo e, quando l'impasto si raccoglie attorno alla frusta, formo una palla , avvolgo nella pellicola e metto in frigo , spesso fino al giorno dopo. Accendi il forno per avere una temperatura di 200°. Preleva l'impasto dal frigo, maneggialo per ammorbidirlo, stendi ad un'altezza di 5 mm e con una formina ricava dei quadrati che poserai su carta forno. Prima di infornare spennella con l'albume sbattuto con due cucchiai d'acqua, sovrapponi alcune mandorle e cospargi di zucchero in granella. Cuoci per circa 10 minuti. Lascia raffreddare , poi metti in recipienti ben chiusi in modo che i biscotti restino croccanti.

Autrice della ricetta: Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Cristalli di ghiaccio

Cristalli di ghiaccio

La ricetta di oggi è tutta natalizia, biscottini cristalli di ghiaccio, adatti anche come idea regalo :)

Essendo in clima natalizio appunto, via libera alle spezie! (nel mio caso le spezie hanno via libera sempre ^_^).

Questi biscottini penso di arricchirli con un tocco di cannella e di anice (mezzo cucchiaino di ogni spezia)

Ingredienti per circa 15 biscotti:
farina, 275 g

2 tuorli

burro, 200 g

aroma di vaniglia, 1/2 fialetta

zucchero a velo, 25 g

zucchero semolato, 75 g

per la glassa:

2 albumi

zucchero a velo, 75 g

colorante blu, 1/2 cucchiaino

palline argentate

preparazione:

fate ammorbidire il burro. Sul piano da lavoro mettete la farina a fontana e al centro il burro a pezzetti; cominciate a lavorare con i polpastrelli delle dita fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungete i due tipi di zucchero, miscelate, poi rifate una fontana e mettete al centro i tuorli. Impastate il tutto. Stendete la pasta col mattarello tra due fogli di carta forno in una sfoglia di circa 4-5 millimetri di spessore. Ponete in frigo per mezz'ora. Intanto fate la glassa montando gli albumi con lo zucchero a velo; aggiungete il colorante e montate ancora un poco. Mettete in frigo finché non la utilizzate. Riprendete la sfoglia e ricavate i biscotti con l'apposito stampino a forma di cristallo di ghiaccio, metteteli poi in una teglia coperta con carta forno e cuocete a 160 gradi per 15 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire poi con un pennello date un primo giro di glassa ai biscotti. Quando è semi asciutta date un secondo giro. Decorate con le palline argentate quando la glassa è ancora fresca poi lasciate solidificare.

Autrice della ricetta : Sara del blog Fior di Vaniglia

Domino

Domino

Ho un amore speciale per questo biscotto, sarà perché è tra i primi
che ho fatto , sarà perché è un po' laborioso e a me piace mettermi
alla prova, sarà perché nella preparazione ci vedo tanti significati,
sarà perché è buono, ma questo è il "mio" biscotto di Natale...
Non è particolarmente difficile, certo, occorrono attenzione e perizia..
La pasta va lavorata amalgamando bene gli ingredienti e nel giusto
ordine, la farcitura non deve essere ne troppa ne poca, pena una
"stonatura" nel gusto, la divisione in piccole forme va fatta con
cura ché la pasta è delicata da tagliare, la glassatura richiede
concentrazione per la temperatura che va tenuta costante,
infine hai la decorazione finale che , tutto sommato non richiede
manualità particolari, qualche goccia di cioccolato lasciata
cadere da un cucchiaino può bastare .
Forse, esteticamente, il risultato non rende tanta dedizione , ma credimi se ti dico
che è un biscotto da provare!

Ingredienti per l'impasto

Burro morbido g 150
Zucchero semolato g 150
Vaniglia semi o una bustina di vanillina
Uova medie 3
Cioccolato fondente grattugiato g 100
Farina di nocciole g 150
Fiocchi d'avena teneri g 50
Farina 00 g 50

Per la farcitura
Gelatina di lamponi g 225
Pasta di marzapane g 100
Per la finitura
Cioccolato fondente g 400
Cioccolato al latte q.b.
Nocciole q.b.

Prima di cominciare puoi accendere il forno, la temperatura che ti serve è 175°
Lavora a crema il burro morbido con lo zucchero e la vaniglia, aggiungi le uova, una alla volta.
Mentre le fruste montano il composto grattugia il cioccolato. Anche quest'anno mi sono ricordata quando ormai l'avevo grattugiato che volevo provare ad aggiungerlo fuso..lo farò l'anno prossimo!
Frulla i fiocchi d'avena e mischiali alla farina , poi aggiungi il cioccolato e le nocciole in farina.
Mescola bene tutti gli ingredienti. Prepara un foglio di carta forno della misura della tua teglia .
Io non metto tutto il composto, ne tengo da parte un terzo che cuocio in un secondo momento.
Ho provato a cuocere tutto in una volta, ma il biscotto viene troppo alto ed io lo preferisco basso.
Spalma l'impasto cercando di stenderlo in modo regolare , puoi aiutarti bagnando la lama della spatola. Ora dovrai regolarti tu e tenere d'occhio la cottura perché dipende dall'altezza a cui lo hai steso e dal tuo forno, nel mio cuoce in 15 minuti. Aspetta che raffreddi, poi tagli a metà.
Scalda leggermente la gelatina , la stenderai più facilmente. Io non ho trovato la gelatina, ho passato al setaccio la marmellata di lamponi per togliere tutti i semi. Stendi la pasta di marzapane in una sfoglia sottile , aiutati spolverando il mattarello e la spianatoia di zucchero a velo, devi ottenere un rettangolo che copra metà della pasta cotta. Stendi la marmellata su una delle due metà, sovrapponi il marzapane . Ora spennella di marmellata l'altra metà e , facendo combaciare, chiudi in modo che il fondo della pasta venga sopra , così avrai una superficie più liscia perché era a contatto col fondo della teglia .
Adesso devi tagliare dei quadratini o dei rettangolini , ti consiglio di farli piccoli, sono più belli e più semplici da decorare, se raffreddi tutto in freezer per una mezz'ora , sarai facilitata, ma non è indispensabile. Una volta tagliati copri di cioccolato fondente. Io faccio così.
Scaldo il cioccolato nel microonde, mescolo bene che sia tutto fluido, metto un quadratino su una forchetta e , aiutandomi con un cucchiaio lo copro da ogni lato col cioccolato e lo poso sulla carta forno ad indurire. Su alcuni metto sopra una nocciola. Infine scaldo il cioccolato al latte, più chiaro, e decoro con qualche ghirigoro i dolcetti senza nocciola.
Si conservano senza problemi , ma devono essere molto ben nascosti!!

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Alberi di natale al cocco

Alberi di natale al cocco

Ieri ho fatto questo biscotto semplice anche perché mi dovevo riservare del tempo perché avevo in testa le decorazioni per Natale. Allora mi sono armata di forbici e sono andata nel giardino di mio fratello e ho tagliato rose canine, edera, pino io sono così; prendo e poi qualcosa farò.
Così qualche ramo di edera qualche ramo di rosa canina e ho iniziato con l'addobbo per la porta.
Nei prossimi giorni provvedo per l'interno.

Intanto ti lascio la ricetta di questi alberelli al cocco.

Ingredienti per 50 pezzi

150 gr. di farina

100 gr. di farina di cocco

100 gr. di burro

1 uovo

100 gr. di zucchero

la buccia grattugiata di 1 limone

Per glassare

1 limone (buccia e succo)

150 gr. di zucchero a velo

100 gr. di cocco grattugiato

Mischia la farina con la farina di cocco. Lavora il burro con lo zucchero, la buccia di limone grattugiata, aggiungi l'uovo e infine le farine. Lavora bene il tutto velocemente fino ad ottenere un impasto liscio. Forma un panetto e mettilo a riposo in frigo, avvolto con carta pellicola, per almeno 2 ore.

Stendi la pasta di uno spessore di ca. 1/2 cm. e ritaglia con uno stampino a forma di albero di natale. Metti i biscotti ritagliati su una placca da forno foderata con carta forno e cucina a 175° per 10-15 minuti. Lascia raffreddare.

Per la glassa:
Metti in una ciotola lo zucchero a velo con buccia grattugiata di limone e circa 5 cucchiai di succo di limone (regolati in base alla densità della glassa), mischia fino ad ottenere una glassa liscia e non troppo liquida, spennella gli alberelli, cospargi con il cocco prima che si asciughino. Lascia asciugare bene.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello.

Biscotti alla cannella ricoperti di cioccolato e nocciole

Biscotti alla cannella ricoperti di cioccolato e nocciole

Quando ho cotto questi biscotti, per la casa si è sparso un profumo d'arancia.
E' incredibile come un profumo possa dare un'atmosfera natalizia.
Secondo me bisognerebbe infornare e sfornare biscotti il giorno di Natale, sprigionando per la casa i profumi della cannella, dell'arancia, del cioccolato, tipici dei giorni di festa.

Ingredienti
120gr di mandorle macinate
60 gr di zucchero di canna
50 gr di farina 00
45 gr di burro
1 uovo
1 cucchiaino di cannella
La scorza grattugiata di un'arancia
del cioccolato fondente
delle nocciole tritate
Mettete in una ciotola le mandorle, la farina, lo zucchero, la cannella e la scorza d'arancia.
Unite poi l'uovo e il burro a temperatura ambiente. Impastate il tutto e mettete in frigorifero per 30 minuti.
Togliete dal frigorifero e formate delle palline, schiacciatele con le mani e appoggiatele su di una teglia rivestita di carta forno. Infornate a190° per 20 minuti.
Sciogliete il cioccolato a bagno maria e con un cucchiaino mettetene una parte sui biscotti, livellate e mettete subito le nocciole.

Autrice della ricetta : Susy del blog Ricotta...che passione

Biscottini di Natale

Biscottini di Natale

Si avvicina il Natale e continua la preparazione di dolcetti per le amiche...
ingredienti:
200 g di farina 00
80 g di zucchero
120 g di burro
1 uovo intero + 1 tuorlo
30 gr di cacao amaro
1 pizzico di sale
per decorare;
pasta di zucchero bianca rossa e verde
attrezzatura:
stampini natalizia per biscotti
e stampini ad espulsione per i fiocchi di neve
Setacciare la farina, lo zucchero, il cacao ed un pizzico di sale quindi aggiungere le uova ed il burro ammorbidito ed amalgamare velocemente, formare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare per almeno 2 ore in frigorifero.
Poi stendere l'impasto con un mattarello e intagliare i biscotti con gli stampini, cuocerli su una placca foderata di carta a 180° per 10 minuti.
Far raffreddare su una gratella e poi decorare con la pasta di zucchero e un po' di fantasia.

Autrice della ricetta : Patrizia del blog Soul and Kitchen

Biscotti pan di spezie

Biscotti pan di spezie

Ingredienti x 20 biscotti circa :
-250 gr di farina per dolci
-70 gr di zucchero semolato
-60 gr di burro
-1 uovo
-3 gr di lievito per dolci
-100 gr di miele
-15gr di cacao in polvere
-spezie in polvere 1 cucchiaino: (cannella, anice, zafferano)

-ghiaccia per decorare

preparazione:

Far sciogliere a fuoco lento burro, miele, spezie e cacao senza farli bollire.
Far freddare il composto e aggiungere l'uovo, la farina e il lievito.
Impastare bene e avvolgere l'impasto nella pellicola, lasciare riposare in frigo per 1 ora.
Stendere la pasta alta mezzo cm, tagliare i biscotti e cuocere in forno a 180 C° per 15 minuti.

Autrice della ricetta : Vale del blog I dolci di Vale

Frollini alla lavanda

Frollini alla lavanda

Ingredienti
Farina 00 g 300
Burro g 120
Zucchero g 90
Uovo intero 1
Tuorlo 1
Lievito per dolci 2 cucchiaini colmi
Fiori di lavanda essiccati per uso alimentare 2 cucchiai
Sale 1 pizzico
Procedimento

Nella planetaria ho amalgamato il burro morbido con lo zucchero,deve diventare un composto liscio e senza grumi.

Ho aggiunto l'uovo intero e il tuorlo e ho mescolato velocemente per non far scaldare troppo l'impasto.

Ho incorporato la farina precedentemente setacciata con il lievito e il sale, alla fine ho unito i fiori di lavanda essiccati. Deve risultare una frolla senza grumi, quindi l'ho messa a riposare per mezz'ora in frigorifero.

Dopo tale tempo ho ripreso l'impasto e l'ho steso alla spessore di circa mezzo centimetro su una superficie infarinata e ho tagliato i biscotti con un coppa pasta rettangolare. Ho messo i frollini sopra il tappetino e cotto

in forno, precedentemente acceso, quindi caldo,a 180° per 15 minuti comunque fino a quando diventano

dorati in superficie.

(Ricetta tratta dalla rivista A Tavola

Autrice della ricetta : Silvia del blog acqua e farina-sissima

Biscotti nocciole e mandorla

Biscotti nocciole e mandorla

Ho avuto una settimana che dire piena è dire poco, ho agognato queste fine settimana come non mai, ho voglia di dormire, rilassarmi, cucinare un paio di ricette che ho in mente da un po' e fare gli addobbi natalizi...troppe cose? Forse, ma tutte rilassanti e che mi piacciono...

La mattina è iniziata con una fumante cioccolata calda ed una fetta di panbrioches ed è proseguita come la volevo; adesso, mentre sto scrivendo il post, sto sorseggiando un caffè alla nocciola accompagnato da questi biscotti.

Per questa volta un biscotto senza cioccolato, ma devo dire che la mancanza non si sente, sono buonissimi lo stesso. La ricetta è di mia mamma e vi suggerisco caldamente di provarli perché vi conquisteranno...

Ingredienti:

375 gr di farina 00
125 gr di frumina
250 gr di zucchero
1 fiala di aroma alla mandorla (se non piace si può anche omettere)
1 presa di sale
2 uova
250 gr di burro a pomata
1 bustina di lievito Paneangeli
250 gr di nocciole

Preparazione:

Tritare le nocciole, mettere da parte. Nella planetaria con il gancio a K mettere tutti gli altri ingredienti, lavorare velocemente, aggiungere infine le nocciole tritate e amalgamare. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e farla riposare in frigo per 30 minuti. Dopodiché stendere e ricavare con degli stampini i biscotti. Cuocere in forno preriscaldato a 160° ventilato per 12-15 minuti secondo il forno, e comunque fino a doratura.

Autrice della ricetta : Serena del blog Il Mondo di Milla

Biscottini fior di riso / fior d'arancio

Biscottini fiordi riso/fiordarancio

Qualche giorno fa avete cominciato a chiedermi qualche idea carina per Natale.

Ho scovato questa che mi è sembrata carinissima nel web e ho subito deciso di realizzarla, è veloce ed economica.

Fate i vostri biscotti migliori e poi avvolgeteli prima nella carta da forno e poi in un bel foglio di carta di riso (o qualsiasi altra, basta che sia bella e originale), su cui avrete scritto la ricetta e un bel augurio.

Carina, no?

biscottini fior di riso al fior d'arancio:

230 gr farina di riso

100 gr farina grano tenero

225 gr di burro fuso

60 gr di zucchero

1 tuorlo

acqua di fiori d'arancio (tutta una fialetta se sono quelle piccole o due cucchiaini di quella in bottiglia)

1 cucchiaino di lievito per dolci

Mescolate il burro con lo zucchero, unite il tuorlo, l'acqua di fiori d'arancio, poi le farine e il lievito setacciato.
Quando avrete un composto omogeneo provate a formare delle palline grosse come una noce, se l'impasto regge procedete distanziandole un pochino su una placca da forno, se invece fossi troppo molle...lasciatelo riposare in frigorifero per 20 minuti.
Prima di infornarle appiattitele con i rebbi di una forchetta, 180°C, per 10/12 minuti, o finché saranno leggermente dorati.

Autrice della ricetta : Raffaella del blog Stregavera, nella cucina di una strega moderna.

Biscotti di Natale decorati

Biscotti di Natale decorati

In questi giorni mi sono dilettata a preparare dei biscotti natalizi, ma giusto perché, finalmente, ho trovato il mio tagliapasta preferito: l'omino di pan di zenzero! I miei non sono proprio i *gingerbread* tipici della tradizione anglosassone ma sono fatti con la ricetta di questi biscotti alla cannella. Dovrò regalarli a delle bimbe ed ho pensato che il sapore troppo speziato dei biscotti di pan di zenzero non facesse proprio il caso loro... Ma questi alla cannella sono davvero buonissimi ed è già la terza volta, in pochissimi giorni, che li preparo! Potete realizzare non solo omini, ma tutto ciò che è tipico di questo periodo natalizio: stelle, alberelli, casette, angeli, agrifogli. Potete decorarli come più vi piace: con pasta di zucchero colorata e glassa bianca (o anche questa colorata) con qualche perlina argentata. Diventano anche dei regali golosi: inserite uno o più biscotti in un sacchetto trasparente, chiudetelo con un nastrino colorato e decorate con dei pezzetti di cannella o buccia di mandarino essiccato. Se, invece, volete appenderli all'albero vi basterà praticare un foro centrale in alto prima di cuocerli :)

Ecco i miei biscottini, spero vi piacciano :)

Ingredienti

300 gr di burro
300 gr di zucchero
700 gr di farina
8 tuorli
2 cucchiai di cannella
un pizzico di sale

Sbattete il burro con lo zucchero fino a rendere il composto cremoso. Aggiungete i tuorli e, a poco a poco, la farina setacciata e la cannella. Impastate velocemente, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare in frigo per circa 30 minuti. Stendere l'impasto con il matterello e ritagliare i biscotti con le formine. Infornate a 180° per 10 minuti.

Autrice della ricetta : Ines del blog CoOK ZoNe

Buchweizen kekse

Buchweizen Kekse

Biscotti al grano saraceno

Adesso dirai : "Un altro biscotto "tedesco" ! "
Sì, è vero, ma ti assicuro che ti piacerà! Ci sono sapori a cui
non siamo abituati come il papavero o la farina di grano
saraceno che già da soli sono particolari, ma veramente
dovremmo tutti consumarne di più perché sono buoni
insieme poi, sono fantastici!
I semi di papavero hanno molte proprietà, possono
essere usati come rimedio naturale contro ansia e stress,
hanno infatti un blando effetto sedativo e calmante
del sistema nervoso, contengono calcio utile per la salute
di denti ed ossa , poi manganese che è un valido aiuto
contro l'azione dei radicali liberi e inoltre contengono
fitosteroli i quali riducono la concentrazione di colesterolo.
Buoni e bravi questi semini, vero?
Della farina di grano saraceno ti dico un'altra volta,
ora gustiamoci i biscotti ! :)

Ingredienti

Farina di grano saraceno g 200

Farina 00 g 300

Zucchero g 150

Zucchero vanigliato 2 bustine *

Sale 1 punta di cucchiaino

Semi di papavero macinato g 100

Burro g 360

Marmellata di mirtilli neri g 250

*(c. a 9 g a bustina , io lo preparo da me)

Fai la fontana con le farine, gli zuccheri ed il sale , mischia il papavero e impasta il tutto col burro freddo. Dividi l'impasto in quattro parti , forma con ogni parte un rotolo di 2/3 cm di diametro e metti in frigo coperti con la pellicola per tre ore o tutta la notte, se preferisci. Riprendi i rotoli, taglia a pezzi di un centimetro abbondante e fai delle palline, posale su carta forno distanziate tra loro perché si allargheranno in cottura. Al centro di ogni pallina fai un buco usando il manico infarinato di un mestolo e cuoci a 175° per 10 minuti o fino a leggera doratura. Una volta sfornati , premi nuovamente il buco per allargarlo, in cottura tende a chiudersi. Cuoci tutti i biscottini, poi, se intendi consumarli nel giro di pochi giorni, spolvera ogni biscotto di zucchero a velo e riempi la fossetta con la marmellata appena tiepida.
Se invece è tua intenzione conservarli, farcisci all'ultimo momento.

Autrice della ricetta: Sandra del blog dolce forno
Fotografie di Valentina Dalla Pria

Baci al cioccolato

Baci al cioccolato

Buon lunedì,
questa mattina mi sono alzata presto, mi piace vivere la giornata il più possibile, e c'è un sole bellissimo, sembra una giornata di fine inverno guardando dalla finestra. Se poi esci invece fa molto freddo e allora che fare se non accendere il forno e con una bella musica natalizia preparare un'altro biscotto?
Intanto ti lascio la ricetta di questo biscotto fatto ieri.

Ingredienti per circa 55 pezzi:

Per l'impasto
125 gr. di zucchero
75 gr. di burro
1 uovo
1/2 cucchiaino di cannella in polvere (facoltativo)
100 gr. di nocciole tritate finemente
125 gr. di farina 00

Inoltre
300 gr. di cioccolato amaro
100 gr. di burro
qualche goccia di essenza di arancia oppure di essenza di menta
cioccolato fondente da copertura
2 cucchiai di granella di mandorle

Mischia la farina con le nocciole e la cannella.
Lavora il burro con lo zucchero, aggiungi l'uovo e infine le polveri.
Lavora bene tutti gli ingredienti per la pasta e mettila in frigo a riposare per almeno qualche ora. Io di solito preparo gli impasti la sera per il giorno dopo così riesco a lavorarli meglio.
Stendi la pasta di uno spessore di ca. 5 millimetri e ricavane dei cerchi di circa 3 cm. di diametro.
Cucina in forno a 175-180°C per 10 minuti circa.
Riscalda il cioccolato a bagnomaria, aggiungi il burro, mescola bene e aromatizza con l'essenza di arancia o menta e lascia riposare in frigorifero per un'ora. Trascorso il tempo di riposo sbatti con la frusta dello sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso.
Riempi una sacca da pasticcere con bocchetta a stella e spruzza dei mucchietti piuttosto grandi sui biscotti una volta freddi.
Lascia riposare in frigo per 20 minuti.
Immergi ora i biscotti nella glassa di cioccolato e decora la cima del biscotto con la granella di mandorle prima che il cioccolato asciughi. Fai asciugare sopra un foglio di carta forno oppure una grata.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

I pasticcini siciliani alle mandorle

I pasticcini siciliani alle mandorle

Non c'è pasticceria o panificio trapanese che non abbia nel suo bancone,tra i dolci,i pasticcini di mandorla.
E' un dolce " molto dolce"(come buona parte della pasticceria siciliana) ma " irresistibile" per gli amanti delle mandorle.
Naturalmente le mandorle devono essere di ottima qualità ed in Sicilia abbiamo quelle di Avola.
Ci sono due segreti per avere ottimi pasticcini di mandorle; uno è mettere l'impasto in frigorifero prima di essere infornato,l'altro riguarda la cottura che deve avere come risultato dei pasticcini " pallidi" e non dorati.
Un tempo non conoscevo il primo segreto e,con la fortuna tipica dei principianti,ottenevo lo stesso dei meravigliosi pasticcini .....poi la fortuna mi ha abbandonata ed ottenevo degli orribili pasticcini piatti uniti gli uni agli altri.
Dopo averne ingoiato (non si butta via niente) di orribili, carpito il segreto,il mio stomaco ed il mio palato ringraziano vivamente.
I più buoni in assoluto (per i miei gusti) sono quelli avvolti dai pinoli ma,considerato l'elevato costo dei suddetti,risultano essere sempre troppo pochi nel vassoio (a conferma di ciò,osservate come,in foto,si vedono in teglia prima della cottura ma poi sono,magicamente,spariti da cotti .... non sono arrivati alla prova fotografia!!!!).
Secondo voi chi li ha mangiati???

Ingredienti:

500 g di mandorle bianche di Avola
4 albumi
380 g di zucchero al velo
alcune gocce di olio di mandorla amara (è quello che si usa per fare la frutta di martorana)
Inoltre:
ciliegine candite rosse e verdi
pinoli Life
un tuorlo d'uovo
altro zucchero al velo
zucchero semolato
carta da forno e teglia

Ridurre a farina le mandorle ed aggiungere,in una ciotola,lo zucchero al velo,l'olio di mandorla amara e gli albumi lievemente mescolati con una forchetta (non vanno montati a neve).
Amalgamare i quattro ingredienti o a mano o con il bimby (30 secondi a velocità 4).
Consiglio di non sporcare l'apparecchio (chi lo lava? Domanda retorica!!!) perché fare l'impasto è facile e veloce.
Ora è il momento in cui l'impasto abbisogna di una rinfrescatina.
Porre la ciotola,coperta da pellicola,in frigorifero per qualche ora.
Trascorso il tempo,iniziare a fare i dolcini.
Coprire una larga teglia con carta forno e deporre i dolcini man mano si vanno facendo.
Fare delle palline,passarle nello zucchero al velo e,nel contempo,schiacciarle lievemente sopra.
Fare delle palline,passarle nel tuorlo d'uovo lievemente sbattuto, e poi passarle in tanti pinoli.
Fare delle palline,passarle nello zucchero semolato e porvi al centro mezza ciliegina candita.
Fare dei rotolini , passarli nello zucchero al velo e dare forma di " S " (io ci ho provato ....)

Infornare a 175° per circa 15 minuti.

Autrice della ricetta :Maria del blog Panza & Presenza

Biscotto Linzer

Biscotto Linzer

Non ho ancora capito come mai sono così in ritardo con i preparativi dell'albero di Natale! che sia perché devo fare tutto io? e non posso essere dappertutto?. Magari non a caso la grande Audrey Hepburn diceva: "Ricorda, se hai bisogno di una mano, la troverai alla fine del tuo braccio e mentre diventi più grande, ricorda che hai un'altra mano: la prima serve ad aiutare te stesso, la seconda serve ad aiutare gli altri."

E pensare che ero partita bene con la decorazione della porta e poi ...basta sono rimasta lì. Bene allora adesso mi metto all'opera faccio sto albero!

Intanto ti lascio la mia ricetta di oggi. Oggi ho scelto la ricetta di questo biscotto natalizio...ma anche no.

Ingredienti

360 gr. di farina 00
280 gr. di burro
140 gr di zucchero a velo
140 gr. di mandorle tritate finemente
1 presa di cannella (facoltativa)
1 uovo

per farcire

confettura di ribes rosso o lampone setacciata

per decorare

zucchero a velo

Mischia la farina 00 con le mandorle tritate e la cannella.
Lavora il burro con lo zucchero a velo, aggiungi l'uovo e infine la farina con le mandorle tritate e la cannella. Lavora bene il tutto fino ad ottenere un impasto bello liscio, forma un panetto e metti a riposo in frigo per qualche ora.
Stendi l'impasto di uno spessore di circa 3 mm. e ritaglia dei biscotti con uno stampino della forma che preferisci.
Metti i biscotti ritagliati su una placca foderata con carta forno e cuoci a 175° per circa 10-12 minuti.
Spolverizza con zucchero a velo la parte sopra del biscotto.
Nella parte che andrà sotto metti un po' di confettura e chiudi con la parte spolverizzata con lo zucchero a velo.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Comete al caffè

Comete al caffè

Cioccolato bianco, marzapane e caffè sono gli ingredienti di
questo biscotto che ....è quasi un pasticcino!
Ti racconto quello che ho scoperto sul marzapane ...
Il marzapane è una preparazione dolciaria costituita da
pasta di mandorle amalgamata con albume d'uovo e zucchero.
Il nome pare derivi dall'arabo "mauthabán"
che era il nome di una moneta.
Il marzapane è assai amato nei paesi di lingua tedesca,
dove spesso viene prodotto usando acqua di rose;
fra l'altro, è il dolce tipico della città di Lubecca.

Ingredienti

Farina 00 g 300
Zucchero a velo g 125
Sale 1 pizzico
Burro g 200
Polvere di caffè solubile 3 cucchiai
Caffè in polvere 1 cucchiaio
Cioccolato grattugiato g 100
Acqua o latte al bisogno (io non ne ho messa)
Per farcire e decorare

Pasta di marzapane g 200
Cioccolato bianco g 150

Mescola tutte le polveri, fai la fontana, cospargi il cioccolato grattugiato e, con la punta delle dita, cerca di incorporare il burro tagliato a pezzi piccolissimi senza scaldare il composto. Se puoi usare una planetaria sarai molto facilitata. Avvolgi l'impasto con la pellicola e fa riposare in frigo per due, tre ore , meglio se per la notte.
Preleva l'impasto dal frigo, stendilo allo spessore di 3 millimetri cercando di non usare farina , se è appiccicoso stendi tra due pezzi di pellicola. Con una forma ricava delle comete, adagiale sulla teglia rivestita di carta forno e cuoci a 170° per 8/9 minuti. Il tempo è indicativo, dovrai regolarti tu, tieni d'occhio il forno e togli subito i biscotti appena cotti. Posali su una gratella e lascia raffreddare, da caldi sono fragilissimi.
Stendi il marzapane in una sfoglia sottile, aiutati spolverando la spianatoia ed il mattarello con poco zucchero a velo e, con la formina che hai usato per i biscotti, ricava la metà delle stelle di pasta.
Nel microonde o a bagnomaria sciogli il cioccolato bianco, spennella di cioccolato un biscotto, applica una stella di marzapane, spennella il marzapane sempre col cioccolato e chiudi con una seconda stella di biscotto fino ad esaurire tutte le forme preparate
Scalda nuovamente il cioccolato,riempi una piccola sacca da pasticceria o un sacchetto per alimenti, taglia una minuscola punta e decora con dei graziosi ghirigori le tue stelle.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Vanille Kipfel (cornetti alla vaniglia)

Vanille Kipfel (cornetti alla vaniglia)

Questo è uno dei miei biscotti di natale preferiti. E' l'unico biscotto che appena fatto ne mangio tantissimi. E' un biscotto classico del Natale nella tradizione Anglosassone e non poteva certo mancare nella nostra raccolta.

Tra tutte le ricette di questo biscotto, che ho provato, questa secondo me è la migliore.

Ingredienti per ca. 55 pezzi:

280 gr. di farina 00

210 gr. di burro

100 gr. di mandorle tritate

70 gr. di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato (da gr. 9)

Per decorare:

zucchero a velo vanigliato
oppure 2 bustine di zucchero vanigliato miste a 2-3 cucchiai di zucchero semolato

Impasta tutti gli ingredienti, forma un panetto, avvolgilo con della pellicola trasparente e metti in frigo per almeno 1 ora.

Forma dei piccoli cornetti con piccole porzioni di pasta, io di solito li faccio di 12 gr. di peso, (si lo so che è un pochino maniacale!). Mettili su carta da forno e cucina a 180° per ca. 10 – 15 minuti.

Spolverizzare con lo zucchero a velo vanigliato ancora caldi.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Gingerbread

Gingerbread

Questi sono i biscotti il cui profumo richiama non solo il Natale ma anche l'inverno, la neve, i paesaggi innevati, ovattati e sotto zero del nord Europa, appena li sforni ti vien voglia di prepararti una bella cioccolata calda, secondo me la morte loro, dove tuffare questi deliziosi biscotti per gustarli sul divano sotto il plaid con lo scintillio delle lucine dell'albero di Natale e fuori il freddo...tanto freddo!!

Pensavo che il mio bimbo ,dopo la collaborazione nella preparazione, non li avrebbe nemmeno degnati di uno sguardo per via delle spezie e invece sono stati la sua colazione di questi giorni, li ha apprezzati tantissimo e con quale soddisfazione se li è gustati!!

Ingredienti per 30 biscotti circa

350 g farina 00 (io ho messo 250 g farina + 100 g fecola di patate)
160 g zucchero canna
1 pizzico sale
1/2 cucchiaino bicarbonato
2 cucchiaini zenzero in polvere
1 cucchiaino cannella in polvere
1/2 cucchiaino noce moscata in polvere
1/2 cucchiaino chiodi di garofano in polvere
3 cucchiai di miele
150 g burro morbido
1 uovo grande
glassa bianca o colorata

Come si fa

Mescolare la farina con le spezie in una ciotola,aggiungete il burro morbido ,il miele, lo zucchero, il sale e l'uovo far amalgamare bene tutti gli ingredienti fino a formare una palla liscia ed omogenea, avvolgere in pellicola e far riposare in frigo per almeno 1 ora.
Riprendere la pasta e stenderla con il mattarello allo spessore di 5 mm,spolverando il piano da lavoro con della farina. Ritagliare i biscotti con le varie formine e mettere i biscotti su una teglia foderata di carta forno,cuocere nel forno alla temperatura di 180° per 10 minuti , una volta freddi decorate con la glassa.

Autrice della ricetta : Lorena del blog I dolci di Lory

Cuori cioccococcorum

Cuori cioccococcorum

Che giornate!!! Piene , pienissime...mi sembra che il tempo non mi basti
per fare tutto quello che mi piacerebbe riuscire a fare,
che dico..no, non MI sembra...ne sono certa!!
Però, non cambierei questo periodo con niente al mondo.
E' vero, nell'aria c'è il disagio dei tempi difficili in cui viviamo,
si percepisce che tante famiglie hanno necessità che, purtroppo,
non verranno soddisfatte e c'è timore del domani, ma , al tempo stesso,
c'è un sottile filo che unisce tutti.
Anche chi è scettico e disincantato guarda agli altri con occhi diversi.
Non vivo nelle favole, e forse nemmeno lo vorrei...
forse è patrimonio degli animi semplici, non so..
mi piace pensare che questo filo appartiene a tutti,
in misura diversa, ma a tutti.
Ciascuno gli dà il nome che preferisce, io lo chiamo speranza.

Ingredienti

Farina 00 g 250

Zucchero semolato fine g 125

Zucchero vanigliato 1 bustina

(oppure i semi di un baccello)

Uovo medio 1

Burro g 125

Cacao amaro in polvere 1 cucchiaio

Rum 1 cucchiaio

Per la decorazione e finitura dei biscotti

Zucchero a velo g 75

Cocco grattugiato g 75

Limone succo q.b.

Prepara una frolla come fai di solito, io mescolo farina , cacao e zucchero, aggiungo il burro, strofino fino ad ottenere uno sfarinato , incorporo uovo e rum e appena il composto è liscio, lo formo a palla, lo avvolgo con la pellicola e metto in frigo fino al giorno dopo, ma bastano anche due ore , poi è pronto per essere usato.
Accendi il forno a 175°, stendi la pasta sottile , 3 mm, e con una formina ricava tanti cuori, a me piace farli di tante misure, se usi la forma da 6 cm te ne verranno circa 35.
Mentre i biscotti cuociono, basteranno 8 minuti sono sottili! tu prepara la glassa mescolando lo zucchero a velo col succo di limone e spalma i cuori ancora tiepidi, poi spolvera con il cocco.
Per i più golosi e certamente non per i bambini , puoi preparare la glassa col rum al posto del succo di limone, l'abbinamento con il cocco è delizioso!
Lascia ben asciugare, anche un giorno intero, dopo potrai conservare i tuoi biscotti in un contenitore ben chiuso , rimarranno fragranti e profumati.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Biscotti al limone, tutti per Babbo Natale

Biscotti al limone , tutti per Babbo Natale

Alla vigilia di Natale metteremo sotto l'albero questi BISCOTTI AL LIMONE, tutti per Babbo Natale. Carini anche da REGALARE!

Ingredienti
100 gr di farina 00
100 gr di farina di riso
100 gr di fecola di patate
100 gr di zucchero al velo + quello per spolverare
1 cucchiaino di lievito per dolci
40 gr di burro a temperatura ambiente
1 uovo + 1 albume
3 cucchiai di latte
scorza grattugiata di un limone grande

Mettete le farine con il lievito in una ciotola. Aggiungete la scorza, lo zucchero, il burro le uova e il latte. Lavorate velocemente, dovrà essere un' impasto morbido. Coprite e mettete in frigorifero per circa 1 ora. Stendete l'impasto alto circa 5 mm e ritagliate i biscotti con le formine. Adagiate i biscotti su una teglia rivestita di carta forno e infornate a 170° per 10 minuti. Devono rimanere chiari. Spolverateli con lo zucchero al velo quando sono ancora caldi.

Autrice della ricetta : Susy del blog Ricotta...che passione

Stelle al cacao e vaniglia

Stelle al cacao e vaniglia

Ingredienti: 300g farina OO, 160g burro, 150g zucchero, 1 uovo, 30g cacao amaro in polvere, 1 bustina di vanillina

Sbattere a crema il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero; unirvi la vanillina e l'uovo, sbattendo bene. Pesare il composto e dividerlo a metà, mettendolo in 2 ciotole; in una ciotola unirvi 160g di farina e nell'altra la farina rimanente con il cacao. Impastare separatamente i due composti e metterli a riposare in frigo, avvolti da pellicola, per 40 minuti. Tra due fogli di carta forno, stendere la pasta chiare nello spessore di 1/2cm e ritagliare tante stelle con un taglia biscotti del diametro di 8cm. Ripetere la stessa operazione con la pasta scura, ritagliando le stele con un taglia biscotti del diametro di 5cm. Sovrapporre le stelline scure su quelle chiare, facendo una leggera pressione, e adagiando man mano i biscotti su una teglia rivestita di carta forno. Cuocere i biscotti in forno già caldo a 180° per 14 minuti.

Autrice della ricetta : Speedy 70 del blog A TUTTA CUCINA

Diamanti alle arachidi

Diamanti alle arachidi

Questo è il biscotto "novità"!
Ci sono biscotti che preparo rigorosamente ogni anno
e non possono mancare , pena brontolii e mugugni...
altri che vivono un solo Natale e poi non vengono più ripetuti..
altri che hanno un piccolo ma affezionatissimo pubblico,
altri ancora che subiscono pesanti bocciature..
credo di prepararne troppi, ogni anno mi dico
che dimezzerò la produzione e poi non ci riesco:
vedo una forma nuova, un ingrediente intrigante,
una combinazione curiosa?
Lo faccio.
Così è accaduto per questi biscotti.
Mi piaceva la decorazione, molto.
E mi incuriosiva il sapore.
Potevo resistere?

Ingredienti

Burro g 100
Fiocchi d'avena g 100
Arachidi g 70
Uovo medio 1
Zucchero di canna g 100
Vaniglia semi di mezza bacca
Sale 1 pizzico
Cannella mezzo cucchiaino da tè
Burro di arachidi 1 cucchiaio
Farina integrale g 40
Per la finitura e la decorazione
Cioccolato fondente g 120

Accendi il forno a 200°. Sciogli il burro in una padella, versa i fiocchi d'avena e cuoci per 4 minuti.
Frulla le arachidi, se necessario aiutati con un poco dello zucchero previsto.
In una ciotola sbatti l'uovo con lo zucchero, la vaniglia, il sale e la cannella e aggiungi il burro di arachidi, la farina e , poco a poco, i fiocchi d'avena ormai raffreddati. Fodera di carta forno uno stampo quadrato (io ne ho usato uno di misura 22 x 22) e spalma il composto che hai preparato.
Cuoci a metà altezza del forno per 12 minuti, controlla che sia dorato in superficie, altrimenti lascia ancora qualche minuto. Togli dal forno, appoggia il dolce su una gratella, elimina la carta forno e fa raffreddare completamente. Una volta freddo taglia con una formina tante losanghe, avanzerai scarti, ma puoi recuperarli, sbriciolarli, mescolarli a cioccolato e preparare dei tartufi .
Scalda il cioccolato , immergi le losanghe , fai asciugare la glassa. Prepara un sacchettino o un conetto di carta forno, riempi di cioccolato fuso , taglia una piccola punta, decora ogni dolcetto con un piccolo motivo che spolvererai di zucchero semolato.
Io ho aspettato troppo, il cioccolato si era già indurito e lo zucchero non ha aderito al decoro, la prossima volta devo ricordarmi di mettere subito lo zucchero.
La "novità" mi è piaciuta molto, è sicuramente da rifare!
Tra gli ingredienti di questo biscotto c'è il burro di arachidi, nella ricetta ne serve solo un cucchiaio, non lo consumiamo abitualmente e non avrei usato un intero barattolo, così ho cercato in rete una ricetta per farlo in casa, non saprei che fonte citare dato che il procedimento è semplicissimo.
Io ho usato un macina caffè e arachidi tostate. Ho frullato fino ad avere la consistenza che volevo, ho aggiunto un po' di zucchero , a mio gusto, frullato ancora qualche secondo , pronto!
Ho letto che qualcuno aggiunge anche poco sale, io non ne sentivo la necessità e non l'ho messo.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno
Fotografie di Valentina Dalla Pria

Christmas cookies

Christmas cookies

Ecco i biscotti che ho preparato nel fine settimana, degli shortbread ricoperti di pasta di zucchero, buonissimi e davvero semplici da realizzare: basterà avere qualche stampino e dare libero sfogo alla fantasia!

Alcuni li ho decorati con delle lettere, in modo da poterli utilizzare come segnaposto o da appendere all'albero, uno per ogni componente della famiglia.

Ho tantissime cose da preparare per queste feste... spero di trovare il tempo per riuscire a postare tutto e condividere con voi le mie proposte!

SHORTBREAD ALLA VANIGLIA
di Fiona Cairns

Ingredienti
(per circa 30 biscotti,
a seconda della grandezza e dello spessore)
150 gr di farina
50 gr di zucchero a velo
125 gr di burro morbido a cubetti
mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
un pizzico di sale
inoltre:
pasta di zucchero
(se volete farla ecco la ricetta, altrimenti potete acquistarla)
pasta di zucchero al cacao
coloranti alimentari in pasta concentrata
coloranti alimentari in polvere perlata
formine per biscotti di varie forme e dimensioni
(vi serviranno anche per tagliare la pasta di zucchero)
Procedimento
Preriscaldare il forno a 160°.
Setacciare la farina con il sale e lo zucchero a velo in una terrina. Unire il burro e la vaniglia mescolando con la punta delle dita fino a ottenere un composto di briciole. Impastare finché non si forma un impasto omogeneo, poi formare una palla e coprirla con pellicola per alimenti facendola riposare in frigo per almeno 30 minuti.
Spolverizzare di farina la spianatoia e stendere la pasta allo spessore di 3-4 mm. Tagliare i biscotti della forma desiderata, adagiarli su una teglia e far raffreddare ancora per 30 minuti (questo farà in modo che i biscotti mantengano la forma in cottura).
Mettere i biscotti su una o più teglie rivestite di carta da forno e cuocere per circa 12 minuti.
Lasciarli raffreddare sulle teglie.
Colorare la pasta di zucchero, stenderla e dare la forma desiderata.
Su alcuni elementi ho spennellato del colorante alimentare perlato verde e color perla, diluendolo con un goccio d'acqua.
Per incollare la pasta di zucchero al biscotto, spolverizzare quest'ultimo di zucchero a velo e inumidirlo appena per creare una specie di colla.
Attaccare poi la pasta di zucchero.

Autrice della ricetta : Valentina del blog La ricetta che Vale

Triangoli arancia e mandorle

Triangoli arancia e mandorle

Che freddo fa ... il cielo è grigio...si sta così bene al calduccio in casa.

Guardo dalla finestra e vedo lampeggiare le luci colorate delle decorazioni natalizie .

Penso : " Sì , dai, preparo solo un piccolo impasto per fare biscotti, l'ultimo!"

Apro gli sportelli della cucina e li richiudo, i sensi di colpa mi assalgono,

le mie commissioni sarebbero urgenti..."sarebbero" appunto...

devo allontanarmi dalla cucina e uscire,ma non riesco a decidermi..

arrivo fino all'ingresso,apro appena la porta e una folata di gelo mi investe.

Ci rinuncio.

In fin dei conti anche preparare biscotti è una buona cosa , no?

Preparo i biscotti! E non saranno gli ultimi. :)

Ingredienti

Farina 00 g 250
Lievito per dolci 1 cucchiaino
Zucchero semolato fine g 70
Burro g 125
Buccia grattugiata di 1 arancia

Per farcire
Buccia d'arancia candita g 100
Mandorle pelate in farina g 100
Succo di 1 arancia

per decorare
glassa di zucchero a velo e succo d'arancia q.b.

Setaccia la farina col lievito, aggiungi lo zucchero e la buccia grattugiata, amalgama col burro, avvolgi l'impasto con la pellicola e metti in frigo per un'ora o più , se hai tempo.
Nel frattempo trita finemente l'arancia candita e le mandorle e mescola il tutto col succo d'arancia.
Infarina leggermente la spianatoia, dividi all'incirca a metà la pasta, una lasciala più abbondante.
Stendi la prima sfoglia, quella più grande, a misura di una teglia quadrata (misura 22 x 22)coprendo anche i lati, distribuisci il ripieno di mandorle e arancia e copri con la seconda sfoglia sigillando bene.
Inforna a 180° e cuoci per 18/20 minuti, non deve scurire, solo dorare. Mentre il dolce cuoce prepara una glassa fluida mescolando lo zucchero a velo col succo d'arancia.
Sforna il dolce e spalmalo subito, ancora caldo , con la glassa. Lasciala cadere sul dolce e stendi con una spatola senza ripassare dove stendi o la glassa si romperà.
Una volta che sarà ben freddo taglia a quadrati di 4 cm di lato che dividerai a metà per ottenere i triangoli. Se ti piace puoi decorarli con pezzettini di arancia candita e servirli su pirottini di carta.
Si conservano in contenitori chiusi ermeticamente .

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Rose del deserto

Rose del deserto

Ormai si è capito, questo è un mese di dolci. Da regalare e da regalarsi.

Eh sì perché sotto le feste tutto è concesso. Tanto la dieta si comincerà nel nuovo anno dopo i bagordi del periodo natalizio. E poi perché ogni tanto è giusto volersi bene.
Io oltre alla preparazione di biscotti ormai collaudati come questi, mi sto cimentando in nuovi biscotti che vedrete presto su questi schermi e che regalerò ad amici e parenti per Natale.
Le rose del deserto prendono il nome dall'omonima formazione minerale giallo ocra composta di cristalli di gesso, che si forma in determinate condizioni climatiche nella zona sub sahariana.
A me piacciono moltissimo perché rimangono croccanti fuori ma morbide dentro. Provare per credere!

Ingredienti per circa 60 biscotti:

200 gr di farina

50 gr di fecola

160 gr di burro

150 gr di zucchero

2 uova

1 bustina di lievito

corn flakes

zucchero a velo per guarnire

Setacciate insieme la farina, la fecola e il lievito. Montate insieme le uova e lo zucchero finché diventa un composto gonfio e spumoso. Unite il burro continuando a mescolare, poi aggiungete la farina setacciata con la fecola e il lievito.

Mettete i corn flakes in una scodella. Con un cucchiaio di legno prendete un po' di impasto (poco perché in cottura crescerà parecchio) e passatelo nella scodella con i cereali. Adagiatelo su di una teglia foderata con carta forno, distanziandolo dagli altri di 4-5 cm. Infornate per 15-20 minuti a 180° C.

Togliete i biscotti dal forno e fateli raffreddare su una gratella poi spolverizzate leggermente con un po'di zucchero a velo.

Autrice della ricetta : Chiara del blog La cucina dello Stivale

Biscotti di meliga vetrati

Biscotti di meliga vetrati

Quest'anno forse più degli ultimi sto avvertendo il bisogno di vivere l'attesa del Natale che si avvicina con una gioia quasi irreale e ho notato che questo desiderio di regalarsi un periodo speciale non è solo mio. Nella mia città le luci della festa si sono accese un po' prima del solito, in ufficio abbiamo iniziato a parlare di pranzi della festa, di regalini home made che quest'anno andranno per la maggiore, di come rendere più accogliente le nostre case ... insomma mi è sembrato di percepire che forse la voglia è cresciuta proprio per esorcizzare le difficoltà che ci incupiscono e i problemi che ci portiamo addosso da un po'.

Si lo so bene che lo spirito del Natale è ben altro però secondo me quest'anno ben venga una passeggiatina in centro e qualche acquisto speciale, ben venga la voglia di stare insieme e farsi quattro risate, e anche prepararsi un mega pranzo di Natale ... .e si sono davvero stufa di tutto questo grigiore che ci circonda, voglio vivere questi giorni speciali con leggerezza e trasmettere un po' di serenità a chi mi sta vicino, può sembrare una cosa forse un po' pretenziosa ma invece a volte basta davvero poco, anche un sorriso o un piccolo dono fatto in casa col cuore come questi festosi biscottini che ho preparato con la mia bimba.

Sono i biscottini "di vetro" ormai li conoscono tutti e in questo periodo li vedo su tantissimi blog eppure non li avevo mai fatti prima, facilissimi e troppo bellini, la luce che passa in trasparenza attraverso il colore dello zucchero sciolto li rende quasi magici. Ieri io e cuochetta ne abbiamo fatti un bel po' e li regaleremo con un sorriso.

Per la frolla di meliga:

200 gr di farina di mais fumetto (è quella più fine specifica per dolci)

200 grammi di farina 00

200 gr di burro

180 gr di zucchero a velo

2 tuorli

1 uovo grande

1 cucchiaino di lievito per dolci

mezza bacca di vaniglia e un pizzico di sale

Preparazione:

Montare il burro con lo zucchero per ridurlo in crema, aggiungere le uova precedentemente sbattute un po' alla volta, poi unire le farine e il lievito setacciati e il resto degli aromi.

Farne un panetto e lasciar riposare in frigo avvolto da pellicola alimentare per almeno 2 ore, meglio se tutta una notte.

Stendere la pasta allo spesso re di circa 4 mm e tagliarne delle forme col coppa pasta facendone una più piccola al centro.

Riempiamo il centro dei biscotti con caramelle dure colorate che abbiamo polverizzato con un matterello in un sacchetto per alimenti.

Adesso inforniamo a 170° per 15 minuti circa .

Autrice della ricetta : Angela del blog Dolci in boutique

Frollino con meringa alle noci e mirtilli rossi

Frollino con meringa alle noci e mirtilli rossi

Domenica fredda e umida che fare se non ultimare i regali di Natale e allora per riscaldare l'ambiente ho acceso il mio forno, la mia musica natalizia le luci del mio travagliato albero di Natale e...biscotti ancora!

Ingredienti per circa 65 pezzi:

300 gr. di farina
1/2 bustina di lievito
100 gr. di zucchero
200 gr. di burro
2 tuorli

Per la meringa alle noci
4 albumi
140 gr. di noci tritate finemente

140 gr. di zucchero semolato
70 gr. di zucchero a velo

per decorare

glassa di cioccolato

Mischia la farina con il lievito.
Lavora il burro con lo zucchero, aggiungi i tuorli e infine la farina con il lievito. Lavora bene il tutto e metti a riposo in frigo per qualche ora.
Stendi la pasta di uno spessore di circa 0,5 mm. e ritaglia dei cerchi con bordo ondulato di 4 cm. di diametro.
Metti i dischetti ricavati in una teglia foderata con carta forno e cucina per 10-12 minuti.
Per le meringhe con noci:
Scalda leggermente gli albumi con lo zucchero semolato fino ad arrivare a 40°, montali con le fruste o in planetaria a neve ferma. Aggiungi lo zucchero a velo con le noci tritate finemente.
Metti la massa ottenuta in una sacca da pasticcere con bocchetta
liscia o rigata e forma dei mucchietti di poco più piccoli della base del biscotto.
(Io ho usato i fogli di carta forno che avevo adoperato per cucinare i biscotti e seguendo i segni lasciati dai biscotti cotti ho disegnato le meringhe leggermente più piccole dei segni). Metti in forno a 110° per 25 minuti circa (o comunque fino a che sono belle asciutte e leggere).
Metti sulle basi di frolla un po' di confettura e adagia sopra una meringa di noci. Sciogli la glassa di cioccolato e mettila su una sacca da pasticceria e decora facendo delle righe sulle meringhe.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Ferri di cavallo

Ferri di cavallo

Altra ricetta di biscotti , ultimamente sono monotematica ma del resto il Natale chiama i biscotti perché oltre che regalarli è bello anche averne sempre pronti in casa da offrire, insieme al panettone o pandoro, ad amici e conoscenti che vengono a farci gli auguri....

E poi allietano senza dubbio le colazioni e le merende dei bimbi...ma anche dei grandi!!!

Ingredienti per circa 20/25 biscotti

200 g farina 00
100 g fecola
150 g burro molto morbido
120 g zucchero a velo
1 uovo grande intero
1 busta vanillina
100 g cioccolato fondente per decorare

Come si fa

Lavorare con la frusta elettrica il burro con lo zucchero e la vanillina fino ad ottenere una crema bianca e soffice aggiungere l'uovo leggermente sbattuto e montare ancora fino a completo assorbimento dell'uovo,se il composto tende a dividersi aggiungete un po' di farina in modo da legare il tutto, aggiungete tutta la farina e la fecola e lavorare l'impasto fino ad ottenere una frolla liscia ed omogenea.
Riempire una sacca da pasticcere con beccuccio tondo di 1cm e spremete i biscotti, dandogli la forma di ferro di cavallo, su una teglia foderata di carta forno poi fate riposare in frigo per almeno 1 ora, cuocete in forno caldo a 170° per 10 minuti, i biscotti devono appena dorare.
Sfornate e fate raffreddare,intanto sciogliete 100 g di cioccolato fondente a bagnomaria , quando i biscotti saranno freddi intingevi le punte dei ferri di cavallo e fate asciugare il cioccolato , se al primo assaggio ne avanzano conservateli in una scatola di latta anche fino a 20 gg.

A me con questa dose ne sono venuti 22 ma li ho fatti di misura media perché più piccoli non riuscivo, non so se è un fenomeno psicologico secondo cui più sono grandi più soddisfazione c'è a mangiarli, ma se voi non avete di questi problemi di sicuro ve ne verranno di più .

Autrice della ricetta : Lorena del blog I dolci di Lory

Quadrotti al farro e albicocche secche

Quadrotti al farro e albicocche secche

Cavolo se manca poco a Natale ... tra un'influenza e l'altra ci siamo quasi ... mi rendo conto che non ho *addobbato* il mio blog e non ho nemmeno *postato* due foto dell'albero ... che *asinella* ...

A dirla tutta non ho nemmeno proposto 'ste gran ricette per le feste, purtroppo questo ultimo periodo è stato davvero frenetico ed anche faticoso, sono abbastanza stanca e con poche energie, cosa che detesto. Non sono così di solito, riesco a fare tante cose...si, ritengo di essere una vera donna *multitasking* J come diceva qualche giorno fa la mia amica Monica parlando di noi donne, ma in queste ultime settimane ho trascurato tante cose, ho l'asse da stiro perennemente carico, le ragnatele a mo' di Halloween sul soffitto ed i ragni che fanno Tarzan da un trave all'altro, i vetri delle finestre ... bah, uno schifo con la pioggia che c'è stata nelle ultime settimane .....ok, io devo ancora rimettermi in forze dopo l'influenza, il dottore me l'ha detto '*Signora, se avesse avuto la febbre sarebbe guarita molto prima, perché la febbre disinfetta, invece così ci metterà di più a passare il malessere..*' e che cavolo!!!...e se arriva la fine del mondo davvero?? Vorrei almeno riuscire a mangiare quattro cornetti con la crema come ultimo desiderio....e senza che mi si *ripropongano* subito dopo .... :-/Ma capitano anche a voi dei momenti in cui non avete voglia di fare un bel niente?...ditemi di si, altrimenti mi deprimo ...

Vabbè, passiamo ad altro...Ancora biscotti. Sto *biscottando* in questi giorni, quello si, pertanto vi tocca *beccarvi* anche questi e con loro vi lascio anche qualche foto del nostro albero, così non mi sento in colpa per la poca *aria natalizia* che c'è nel mio blog ... J Buon martedì amiche/i!

Ingredienti:

60 gr burro biologico

70 gr zucchero (io di canna)

1 tuorlo (uovo biologico)

180 gr farina di farro biologica

1 cucchiaino di bicarbonato

Scorza grattugiata 1 limone e il succo di ½ limone

60 gr albicocche secche

Mescolate con la frusta elettrica il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungete anche il tuorlo la scorza di limone ed il succo, mescolate bene.

Poi incorporate la farina setacciata con il bicarbonato e per ultime le albicocche tritate finemente.

Lavorate bene formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per ½ ora.

Riprendete la pasta, stendetela con il matterello su un piano infarinato, a uno spessore di 5 mm.

Ritagliate i biscotti dandogli la forma di quadrotti (sa avete la rotella dentellata vengono anche meglio), e disponeteli su una teglia coperta di carta forno, ben distanziati tra loro perché si allargano un pochino in cottura.

Spolverateli con dello zucchero di canna ed infornateli a 180° per circa 15-20 minuti (forno pre-riscaldato).

Fateli raffreddare un po' prima di rimuoverli dalla teglia.

Autrice della ricetta : Roberta del blog ... FACCIAMO CHE ERO LA CUOCA?

La più bella del mondo e i biscotti con l'ingrediente segreto

Ci sono cose o persone che riescono sempre a commuovere.

Io rimango sempre meravigliosamente stupida e commossa quando ascolto Benigni, sì il toscanaccio, Robertino Benigni.-
Non ditemi che non avete visto ieri sera "La più bella del mondo" su Rai uno, programmi come quello valgono l'intero canone di un anno. Che i nostri padri costituenti erano enormi me lo ricordavo, ma così, decantata come se fosse un'opera, come se fosse una commedia di immane grandezza da un uomo così meravigliosamente sagace ed intelligente come Roberto Benigni: beh, meravigliosa.
Raccontata da lui emoziona, commuove. Ci si rammenta come mai quando si vede un tricolore che sventola ci prende quel non so che al cuore, ci si rammenta che siamo un "popolo" sovrano.
Dove erano i nostri politici eletti con questa meravigliosa legge elettorale che chiamano "porcellum" ieri sera? Loro la dovrebbero conoscere a memoria, loro la dovrebbero consultare come un credente legge la Bibbia.
Ma pensate che gli sia venuto un singulto di vergogna sentendo la lettura di quegli articoli unici e incredibili scritti da 66 anni?
Ha ragione Roberto, siamo noi la forza dell'Italia, già allora credevano nel popolo, nelle persone .... e adesso? Si cerca la crescita economica e non la crescita spirituale di un popolo senza capire che la crescita spirituale è quella che fa partire la crescita economica.
Comunque, mancano solo 3 giorni alla fine del mondo!!!!
Vogliamo parlare di cibo che è meglio? Ma si va, meglio!

Biscottini al vino bianco

Questi biscottini sono deliziosamente semplici. La ricetta è di una amica di Orvieto di mia mamma. Si sono conosciute al lavoro e si tengono comunque in contatto anche da pensionate, un'amicizia sincera che dura da 40 anni! Ed è diventato famoso l'ingrediente segreto dell'Orietta. Una leggenda metropolitana. Si sono ritirate dietro l'ingrediente segreto per anni, l'Orietta e la mia mamma, nessuno sapeva che cosa era l'ingrediente segreto. Sono state corteggiate, minacciate, abbindolate.... niente, l'ingrediente segreto non veniva fuori....
Fino a qualche anno fa. A una delle famose cene di ritrovo abbiamo avuto il piacere di conoscere l'ingrediente segreto: l'amore
E queste due befane ci hanno preso per il naso per anni!!!

Gli ingredienti.

500 gr. di farina tipo 0

1/2 tazza di vino bianco secco frizzante

1 tazza di zucchero semolato

una puntina di lievito

1/2 tazza di olio evo

scorza di arancia

Impastate gli ingredienti con l'amore, fate dei bastoncini lunghi e formate una specie di nodino o un altra forma se più di piace. Passate la superficie dei biscotti nello zucchero semolato e cuocete a 180° in forno per 15/20 minuti.... ecco, i biscottini dell'Orietta sono fatti. Sono deliziosamente semplici e meravigliosi...

Autrice della ricetta : Sandra del blog indovina chi viene a cena?

Cubetti al limone (zitronen schnitten)

Cubetti al limone (zitronen schinetten)

Un'altro biscotto che merita di essere assaggiato.

Questi biscotti li ho già postati qui e quest'anno non volevo neanche farli, anche perché li faccio ogni Natale ormai da più di 10 anni, e per variare un poco il programma avevo deciso di non farli quest'anno. Sennonché quando l'ho detto sono stata ricattata :"se non li fai ti tolgo l'amicizia su face book!" "perché non li fai? che sono i più buoni che fai!" e così via. Allora alla fine ho ceduto e li ho rifatti così faccio pure la mia buona azione per Natale: rendo felice un po' di persone!

Ingredienti per una placca di cm. 37x25
circa 60 pezzi
Per la pasta
375 gr. di farina
1 cucchiaino e 1/2 di lievito per dolci
112 gr. di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo e 1 tuorlo
188 gr. di burro
Per il ripieno
125 gr. di mandorle tritate finemente
150 gr. di zucchero
Succo di 2 limoni
Buccia grattugiata di 1 limone
Per la glassa al limone
400 gr. di zucchero a velo
Succo di limone ca. 7 cucchiai

Prepara l'impasto come al solito lavorando il burro con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, aggiungi l'uovo e infine la farina con il lievito. Lavora il tutto fino ad ottenere un impasto bello liscio, forma un panetto, avvolgilo in pellicola trasparente e metti in frigo per almeno 2 ore.
Prepara il ripieno con zucchero, buccia grattugiata di 1 limone e succo di 2 limoni e le mandorle tritate il tutto mischiato assieme.
Stendi metà della pasta di uno spessore di circa 3 mm. su un foglio di carta forno e ritagliati, (della grandezza della placca), quello che ti servirà da coperchio e tienilo al fresco.
Stendi la pasta rimanente sulla placca.
Spalma il ripieno, copri con la metà della pasta ritagliata in precedenza e messa da parte.
Metti in forno per ca. 20 minuti a 175/180°.
Intanto prepara la glassa al limone versando del succo di limone sullo zucchero a velo fino ad ottenere una glassa non troppo liquida. Quando l'impasto sarà cotto lascia fuori dal forno un paio di minuti e poi versa la glassa sulla pasta e stendila in maniera uniforme. Fai asciugare per una notte. Taglia a quadretti di ca. 3x3 cm. quando la glassa sarà asciutta.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Fagottini alle nocciole

Fagottini alle nocciole

Preparo questo biscotto ormai da parecchio tempo

e , ogni anno, è la stessa storia..

ci provo in tutti i modi , ma più carino di così

non c'è niente da fare, non viene!!

Nel vassoio , vicino agli altri ,

sembra ancora più imperfetto, eppure...

piace così tanto che tutti si litigano l'ultimo,

sopratutto Susy e mio papà.

E' una delle cose che si ripetono

ogni Natale, mio papà e mia sorella

si guardano, si studiano ...e poi zac!

di solito è lui che , con mossa veloce,

prende l'ultimo rimasto!

Ingredienti per circa 30 pezzi

Impasto:
Farina 00 g 300
Farina di nocciole g 100
Zucchero semolato g 125
Vaniglia (polvere, semi o vanillina)
Sale 1 pizzico
Uovo medio 1
Burro g 200

Farcitura:
Albumi 2 piccoli o 1 grande
Succo di limone 1 cucchiaino
Zucchero a velo g 150
Nocciole in farina o in granella g 125
Nocciole intere spellate g 100
Gocce di cioccolato g 100

Impasta tutti gli ingredienti per l'impasto come fai per la pasta frolla, avvolgi con la pellicola e metti in frigo ad indurire, io preparo la sera prima per il giorno dopo.

Monta l'albume col succo di limone, aggiungi lentamente 100 g di zucchero a velo, incorpora la farina di nocciole. In una ciotolina mischia le nocciole intere con le gocce di cioccolato.

Stendi l'impasto ad uno spessore di 3 mm circa e ricava dei cerchi di 7 cm di diametro.

Distribuisci in ogni cerchio il composto di albumi e il composto di nocciole e cioccolato.

Piega a metà senza schiacciare i margini per unirli tra di loro. Cuoci a 200° per 15 minuti o fino a leggera doratura , dipende dal tuo forno. Spolvera di zucchero a velo appena tiepidi.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Fagottini cioccolato mandorle e marzapane

Fagottini cioccolato mandorle e marzapane

Scrivo questo post che è ormai notte. Questo è anche periodo di cene con le amiche, cena con il gruppo della palestra, cena aziendale ormai non se ne può più. Ieri sera è stata la serata della cena con le amiche e non è ancora finita, penso che non reggerò, e per concludere la settimana questa sera cena aziendale. Intanto ti lascio un' altro dei miei biscotti per Natale.

Ingredienti per ca. 50 pezzi:

Per la pasta frolla al cacao

125 gr. di burro morbido
100 gr. di zucchero a velo
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
1 presa di sale
1 uovo (mis. M)
250 gr. di farina 00
20 gr. di cacao amaro in polvere
1 cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno:
150 gr. di marzapane
1 albume (mis. M)
40 gr. di cioccolato fondente tritato
40 gr. di mandorle tritate
per decorare:
cioccolato fondente per glassa
Mescola la farina con il cacao, il sale e il lievito.
Lavora il burro con lo zucchero a velo e quello vanigliato, aggiungi l'uovo e la miscela di farina, cacao ecc. lavora bene l'impasto fino ad ottenere una pasta bella liscia, forma un panetto, avvolgilo nella pellicola trasparente e metti a riposo in frigorifero per qualche ora.
Prepara il ripieno: rompi il marzapane a pezzetti piccolissimi, aggiungi l'albume e lavorali con le fruste di uno sbattitore fino ad ottenere una massa elastica. Aggiungi il cioccolato tritato in piccoli pezzetti e le mandorle tritate.
Stendi la pasta frolla al cacao, una piccola porzione per volta, di uno spessore di 3 millimetri, ricavane dei quadrati di cm. 5x5, metti al centro di ogni quadrato mezzo cucchiaino di ripieno e ripiega gli angoli verso il centro sopra il ripieno. Chiudi le punte con una mandorla e metti su una placca foderata con carta forno. Fai riposare al fresco per 15 minuti.
Metti in forno a 175-180° per circa 12-15 minuti. Fai raffreddare.
Sciogli il cioccolato da copertura e intingi solo la parte sotto del biscotto. Fai asciugare su una griglia o su carta forno.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

I Miei Cantuccini

Cantuccini

Non mi è mai capitata tra le mani la ricetta originale, ma con questa vengono ugualmente buoni

Ingredienti:
200 gr di farina 00
50 gr di farina auto lievitante
220 gr di zucchero
2 uova leggermente battute
75 gr di mandorle

Setacciate la farina e lo zucchero, aggiungete le uova e le nocciole, mescolate bene. Quando si sarà rassodato lavoratelo con le mani, su una spianatoia, per qualche minuto e dategli la forma di un rotolo.
Mettetelo in una teglia e infornatelo in forno preriscaldato a 180° per 30-35 minuti.
Fate raffreddare il rotolo per 10 minuti e tagliatelo a fette dello spessore di 5 mm. Sistemate i biscotti su una placca da forno e infornate per altri 10 minuti.

Poi ho provate delle altre varianti seguendo lo stesso procedimento :

per quelli al CIOCCOLATO al posto delle mandorle ho messo :
50 gr di nocciole, 20 gr di cacao in polvere, 1/2 cucchiaino di cannella, 2 cucchiaini di caffè, 20 gr di mandorle a scaglie, 20 gr di gocce di cioccolato.

per quelli con LE CILIEGIE CANDITE ho semplicemente aggiunto 50 gr di ciliegie candite che ho fatto ammorbidire in un cucchiaio di brandy alla ciliegia.

Origini dei Cantucci

Da una ricerca che ho effettuato per conoscere meglio questi prodotti tipici della toscana, che hanno origine a Pisa verso la fine del XVI secolo, nella ricetta originale non c'è il lievito, ma semplicemente realizzati con quattro semplici ingredienti: farina, zucchero, uova e mandorle. L'aggiunta di agenti lievitanti e a volte pure del burro avvenne per prolungare la conservazione del prodotto e quindi la distribuzione di massa e l'esportazione.
La tradizione vuole che il nome originale sia "*Biscotti di Prato*" col tempo furono chiamati *Cantucci*, mentre i *Cantuccini* sono le varianti che sono nate dopo con l'aggiunta appunto di lievito e burro.
L'equivoco sul nome potrebbe essere nato dal fatto che sull'antica insegna (tuttora presente) del Biscottificio Antonio Mattei, il principale produttore dei biscotti di Prato, c'è scritto appena sotto al nome del negozio "Fabbricante di cantucci", che all'epoca erano uno dei maggiori prodotti del biscottificio. Successivamente, mentre i biscotti di Prato acquistavano fama, i cantucci divennero un prodotto marginale e quasi dimenticato. L'insegna nel frattempo rimase immutata, e probabilmente la gente si abituò ad associare il nome "cantucci" ai nuovi biscotti.

Autrice della ricetta : Rosaria del blog Le Creazioni di Rosaria.

Biscotti alla liquirizia

Biscotti alla liquirizia

In questo giorno voglio fare gli auguri a tutti i miei amici,
quelli vicini e a quelli lontani, quelli recenti e a quelli passati.
A tutti coloro che vedo ogni giorno e quelli che incontro raramente,
a quelli ricordati sempre e quelli qualche volta dimenticati.
A chi inavvertitamente mi ha fatto soffrire.
A chi conosco bene e a chi conosco a appena.
A chi devo tanto e a chi non devo nulla.
A tutti quelli che sono passati nella mia vita.
A chi si aspetta qualcosa e a chi non si aspetta proprio nulla.
A coloro che hanno imparato ad amare ma anche a chi non l'ha ancora imparato.
A chi ha passato un anno felice ed ha conosciuto tante persone speciali
A chi ha incontrato solo persone di cui non si dovevano fidare.
A chi non ha passato un anno molto felice.
A tutti quelli che passano ogni giorno di qui lasciando un segno, e a quelli che passano silenziosamente.

Semplicemente a tutti auguro un

Buon Natale e un

Nuovo Anno meraviglioso!

Ingredienti per circa 65 pezzi:

250 gr. di margarina per dolci (in panetto non quella in vaschetta)
100 gr. di zucchero a velo
120 gr. di farina 00
250 gr. di frumina (amido di frumento)
2 bustine di zucchero vanigliato (da gr. 9 per 1)
14-15 gr. di caramelle di liquirizia dure tritate a polvere
3-4 cucchiai di acqua fredda

per decorare:

zucchero a velo
liquore alla liquirizia

Mischia la farina 00 con la frumina, la liquirizia tritata, lo zucchero vanigliato e lo zucchero a velo. Aggiungi la margarina tagliata a pezzetti e comincia a impastare aggiungendo l'acqua a poco a poco secondo l'occorrenza; devi ottenere un impasto non troppo morbido. Questo è comunque un impasto che tende ad appiccicare molto, avvolgilo nella pellicola trasparente e metti in frigo a riposare per alcune ore. Prendi delle piccole porzioni di pasta, forma delle palline, mettile sulla placca foderata di carta forno e schiacciale con i rebbi di una forchetta. Metti in forno a 175°C per 10-12 minuti. Una volta freddi i biscotti li puoi decorare con una glassa di zucchero a velo e liquore alla liquirizia fatta semplicemente con qualche cucchiaio di zucchero a velo e liquore alla liquirizia quanto basta per ottenere una glassa non troppo fluida, oppure semplicemente spolverizzati con zucchero a velo.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

I biscotti di Valentina

Biscotti di Valentina

Precisiamo subito che non si chiamano proprio così..
e, a prima vista, non sembrano neanche tanto natalizi..
però.., eh, c'è sempre un però...
dentro c'è lo spirito natalizio del pensare ,
del prendersi cura , c'è l'attenzione , il tener conto
di chi ha fatto la scelta di nutrirsi senza derivati animali .
C'è il golosissimo cioccolato, le nobili nocciole, mi sembra che
sia tutto a posto allora, possiamo collocarli nella raccolta!
Ah no, aspetta, dovevo dirti che non li ho preparati io,
e nemmeno li ho fotografati..
oggi "ospito "i biscotti di Valentina.
Biscotti speciali,
per persone speciali,
preparati da una persona, per me, speciale.

Ingredienti

Impasto alle nocciole
Olio di semi di mais g 60
Latte di soia g 50
Zucchero di canna g 50
Nocciole g 100
Farina 00 g 50
Fecola g 50
Lievito per dolci 1 cucchiaino

Impasto al cioccolato
Olio di mais g 60
Latte di soia g 50
Zucchero di canna g 20
Farina 00 g 100
Cioccolato fondente 85%
Cacao amaro g 50
Fecola g 10
Lievito per dolci 1 cucchiaino

Prepara fuso il cioccolato fondente e lascia riposare mentre mescoli le polveri e unisci olio e latte, poi aggiungi il cioccolato , forma una palla , avvolgila nella pellicola e metti in frigo. Prepara adesso l'impasto alle nocciole. Fai tostare le nocciole in padella, ancora calde avvolgile in uno strofinaccio e strofina energicamente per sbucciarle. Passale al mixer per sminuzzarle il più possibile , fai attenzione a non esagerare , otterrai una farina grossolana, va bene così, unisci le polveri e poi i liquidi, fai una palla e metti in frigo a rassodare. Accendi il forno per portarlo a 180°.
Per stendere questi impasti ti consiglio di metterli tra due fogli di carta forno, riuscirai a stenderli sottili senza problemi. Sovrapponi le due sfoglie senza curarti che combacino alla perfezione, l'irregolarità è un pregio in questo biscotto!
Arrotola delicatamente aiutandoti con la carta forno e taglia il cordone che hai ottenuto a fette di poco più di mezzo centimetro . Posa le fette distanziate sulla teglia, in cottura si allargheranno, lascia cuocere 20 minuti circa, anche meno, dipende dal tuo forno.
Sono buonissimi, veramente buonissimi! ..in tutti i sensi!! :D

Autrice della ricetta : Valentina Dalla Pria aspirante fotografa

Trovi la ricetta nel blog dolce forno

CIUFFETTI ALLO ZENZERO CON MANDORLE

Ciuffetti allo zenzero con mandorle

Quando arriva il periodo di Natale si finisce sempre, volenti o nolenti, a preparare qualche biscottino.. me lo sono sempre chiesto come mai l'atmosfera natalizia predispone sempre allo sfornare più volentieri biscotti rispetto a torte.. Inoltre, forse perché influenzati dalle usanze anglosassoni, ho notato che siamo sempre più portati a preparare biscotti arricchiti da spezie profumate che li legano inesorabilmente al periodo natalizio..

Vi lascio questi biscottini profumosi, sofficiosi, golosi e che uno tira l'altro...

INGREDIENTI

150 gr di burro
90 gr di zucchero
80 gr di miele
2 cucchiaini colmi di zenzero in polvere
2 uova
250 gr di farina bianca
50 gr di frumina
8 gr di lievito per dolci
q.b. mandorle pelate

PROCEDIMENTO

Accendere il forno a 180°.

Lavorare a crema il burro, aggiungere gradualmente e in successione sempre mischiando con il mixer: zucchero (1), miele (2), zenzero e uova (3).

Setacciare assieme la farina, il lievito e la frumina . Aggiungere gradualmente mescolando delicatamente con una spatola (4). Versare il composto in una sac-a-poche (5). Creare dei ciuffetti su una placca antiaderente, non più grandi di una moneta da due euro. Aprire le mandorle pelate per la loro lunghezza e mettere una metà su ogni ciuffetto (6).

Infornare in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti esatti. Trascorsi i 10 minuti mettere i biscotti su una griglia a raffreddare. Appena sfornati dovranno risultare belli morbidi, friabili e soffici.

Una volta raffreddati trasferiteli su un piatto da portata. Volendo potete spolverizzarli con dello zucchero a velo. Ma sono buonissimi anche senza!!

Autrice della ricetta : Paola del blog Paola in the kitchen

Omini di frolla

Omini di frolla

Rieccomi qui dopo le festività, sono uscita indenne dal cenone della Vigilia e dal pranzo di Natale..beh con qualche chilo in più ovviamente, ma conto di smaltire qualcosina prima del cenone di Capodanno!! Che dite, ce la farò o rimando tutto a dopo la Befana? Mi sa che mi conviene...

Oggi vi presento i biscottini che ho regalato ai bimbi delle mie amiche! Spero siano stati apprezzati, ho usato lo stampo Silikomart che è veramente comodo!

Ingredienti

400 gr farina

2 uova

200 gr zucchero

200 gr burro freddo

50 gr nocciole tostate tritate finemente

Per la frolla al cioccolato

30 gr cacao amaro

Per la decorazione

1 albume

qualche goccia di limone

100 gr circa di zucchero a velo

Preparate la frolla bianca impastando 200 gr farina, 1 uovo, 100 gr zucchero, 100 gr burro e 25 gr nocciole. Impastate bene fino ad ottenere una palla che metterete a riposare in frigo coperta con un foglio di pellicola trasparente. Nel frattempo preparate alla stessa maniera la frolla al cioccolato, aggiungendo però il cacao e mettete in frigo a riposare. Riprendete gli impasti, stendeteli con il matterello e ricavate gli omini con le formine. Infornate a 160° per 20 minuti circa.

Per la decorazione montate a neve ferma l'albume con qualche goccia di limone. Piano piano aggiungete lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto abbastanza denso (eventualmente aggiungete ancora zucchero a velo). Versate in una sac a poche e decorate i biscotti.

Autrice della ricetta : Claudia del blog Tortino al cioccolato

Fiocchi di neve

Fiocchi di neve

Non nevica dalla mie parti, no.
Il tempo, inteso come meteo, è tutt'altro che natalizio,
è uggioso, umido , c'è una densa nebbia che nasconde il sole.
Le previsioni dicono che ci sarà un rialzo delle temperature,
almeno se ne andrà via la nebbia, spero..
Comunque poco importa che tempo farà,
io trascorrerò questi due giorni
senza accendere il pc e dedicandomi
completamente alla mia famiglia.
A te che mi leggi auguro di passare ore serene,
in compagnia di persone che ami,
circondata di affetto.
A te , e a chiunque passi di qui,
tanti tanti auguri di buon Natale.

Ingredienti

Burro g 120
Zucchero a velo g 50
Farina 00 g 100
Amido o Fecola g 100
Tuorli sodi 2
Sale 1 pizzico
Vaniglia (polvere , semi o vanillina)
Per decorare
Piccole meringhe
Cioccolata bianca
Zucchero a velo

Questa ricetta prevede l'uso dei tuorli sodi, se vuoi puoi bollire l'uovo intero e usare l'albume per arricchire una insalata, oppure , come faccio io , sguscia le uova, separa tuorli ed albumi e con questi ultimi prepara delle meringhe .
Immergi i tuorli in acqua bollente e cuoci per 7/8 minuti. Nella ciotola della planetaria mescola le farine e lo zucchero, incorpora il burro, aggiungi i tuorli passati al setaccio, il sale e la vaniglia.
Fai riposare l'impasto avvolto nella pellicola per un'ora in frigorifero.
Stendi la pasta sottile e, con una formina , ricava tanti fiocchi . Dopo aver cotto la prima teglia di biscotti io ho deciso di stendere la pasta leggermente più spessa, circa mezzo centimetro, i primi biscotti erano troppo sottili e molto fragili, si rompevano facilmente. Peccato , mi piaceva molto il fiocco di neve "doppio", ci riproverò con un altro impasto.
Ho infornato i biscotti più spessi a 170° e ho cotto per 15 minuti, non devono colorire.
Ho usato delle minuscole meringhe per decorarli, attaccandole al biscotto con poca cioccolata bianca e spolverato abbondantemente con zucchero a velo.

La ricetta delle meringhe

Pesa l'albume e calcola il doppio del peso di zucchero semolato. Comincia a sbattere l'albume, quando vedi le prime bollicine versa lo zucchero poco alla volta e monta per almeno 15 minuti.
Se vuoi meringhe più dense aumenta lo zucchero semolato. Aggiungi qualche goccia di succo di limone per togliere il sapore di uovo, metti il composto in una sacca da pasticceria e spremi piccoli ciuffi su una teglia coperta con della carta forno.
Cuoci a bassa temperatura, 90 ° per almeno due ore.
Controlla che siano asciutte , altrimenti prolunga la cottura.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Biscotti al caffè

Biscotti al caffè

Eccoci giunti in un batter d'occhio alla vigilia di Natale...credetemi i giorni sono volati, siamo qui e quasi non me ne sono neppure accorta. Finalmente però ci siamo arrivati e devo dire che ne sono felice.
Ho voglia di rilassarmi nella pace e nel calore di casa mia, insieme alle persone che amo, senza pensare a niente se non a stare bene in loro compagnia... Ho voglia di poltrire un pò, di fare quello che mi piace, di non guardare l'orologio, di ridere e scherzare, di chiacchierare a dismisura, di stare bene senza pensare a niente, soprattutto ai tanti problemi del quotidiano... Ho voglia di trovare un momento per mandare al cielo una preghiera di ringraziamento a Gesù Bambino, che ancora una volta ha voluto ripetere il miracolo di venire in mezzo a noi....
Vorrei riuscire a trovare in questo giorno di festa sotto l'albero, in primis tanta salute, per me e i miei cari; poi la serenità e la tranquillità...anche tanta forza, che a volte mi viene a mancare soprattutto nei momenti di difficoltà.
I doni materiali sono belli da ricevere, direi una bugia se non fosse così, ma col passare degli anni, e con l'aumentare della maturità, è aumentata anche la consapevolezza di quanto in definitiva sono una persona fortunata ad avere tutto quello che il Signore finora mi ha donato. Vorrei riuscire a non scoraggiarmi ma ad essere positiva e a pensare sempre al valore delle cose che ho e e non a desiderare quelle che non ho.
In questa frase di Madre Teresa di Calcutta, secondo me è racchiuso lo spirito del Vero Natale...

"E' Natale ogni volta che sorridi a un fratello e gli tendi la mano ... E' Natale ogni volta che riconosci con umiltà i tuoi limiti e la tua debolezza. E' Natale ogni volta che permetti al Signore di rinascere per donarlo agli altri."

Ingredienti:
230 gr farina per dolci Molino Rossetto
160 gr burro
120 gr zucchero
1 cucchiaio di caffè solubile (io ho usato il Nescafè decaffeinato)
2 cucchiaini di caffè espresso (per me sempre decaffeinato)

Preparazione:
Con le fruste, o nell'impastatore lavorate a crema il burro con lo zucchero.
Sciogliete nel caffè espresso il caffè solubile, ed aggiungetelo all'impasto; alla fine unite la farina e impastate sino ad ottenere la consistenza di una morbida frolla.
Prendete la palla di impasto, avvolgetela nella pellicola alimentare e lasciatela riposare in frigo per circa un' oretta.
Trascorsa l'ora, accendete il forno a 180°, poi riprendete l'impasto e fatene delle palline della misura di una noce, più o meno...schiacciatele e date una forma un pò ovale.
Con un coltello affilato praticate un taglio nel mezzo, sistemate i biscotti sulla placca del forno rivestita di carta, e infornate per circa una decina, quindicina di minuti.
Fate raffreddare su una griglia e conservate in sacchetti alimentari (se dovete regalarli) o in una scatola ermetica.

Ricetta tratta dal libro Biscotti di Natale di B.Torresan

Autrice della ricetta : Simo del blog pensieri e pasticci

Biscotti al liquore d'arancia

Biscotti al liquore d'arancia

E' il biscotto preferito da gustare col caffè..

dolce e "spiritoso" il giusto,

di piccole dimensioni e con una aria "innocente".

E' un biscottino semplice ...

Leggero , per sedare i sensi di colpa,

ma senza rinunciare a "qualcosa di buono"

tanto per citare una nota pubblicità,

insomma..alla fine..è solo un piccolo biscotto..

che male può fare?!?

Ingredienti per circa 70 pezzi

Impasto:

Burro g 175

Zucchero g 100

Uovo medio 1

Succo d'arancia 3 cucchiai

Farina 00 g 300

Vaniglia (polvere, semi o vanillina)

Decorazione:

Zucchero a velo g 175

Liquore all'arancia 4/5 cucchiai

Glassa di cioccolato g 50

Con uno sbattitore monta il burro con la vaniglia e lo zucchero, incorpora l'uovo e aggiungi la farina setacciata insieme al succo d'arancia. Forma una palla , avvolgila con la pellicola e falla riposare in frigo per un'ora. Stendi , aiutandoti con poca farina, ad uno spessore di 3 mm e , con una formina tonda,ricava dei dischetti di 4 cm di diametro che sistemi su una placca rivestita di carta forno. Cuoci per 10/12 minuti a 175 °, sforna e fai raffreddare su una gratella. Nel frattempo prepara una glassa densa amalgamando lo zucchero a velo al liquore e spennella i biscotti. Sciogli il cioccolato al microonde o a bagnomaria , versalo in un conetto di carta o in una piccola sacca da pasticceria e traccia delle sottili righe a decorare il biscotto. Si conserva a lungo in scatole di latta o contenitori a chiusura ermetica.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno
Fotografie di Valentina Dalla Pria

Biscotti assortiti

Biscotti assortiti

Il tempo per passare da tutti a fare gli auguri proprio non c'è, in questi giorni di preparativi è impossibile anche solo accendere il pc, eccomi qui ormai arrivato Natale a fare gli Auguri a tutte e a tutti.
Questi mesi passati con voi sono stati meravigliosi, pieni di esperienze bellissime, sopratutto sul piano umano, quante conoscenze, qualche amicizia speciale e tanta compagnia! Grazie!!

Frolla classica

300 gr farina Molino Chiavazza
125 gr burro
125 gr zucchero
2 tuorli + 1 uovo intero
vaniglia semi
1 cucchiaino lievito
caramelle dure x decorare
Frolla al cacao
250 gr farina Molino Chiavazza
150 gr burro
100 gr zucchero al velo
2 tuorli
20 gr cacao
vaniglia semi
1 cucchiaino lievito
crema di mandorle per decorare
Frolla di grano saraceno, farro e mandorle

180 gr farina mix grano saraceno e farro
50 gr farina di mandorle
50 gr farina manitoba Molino Chiavazza
70 gr burro
80 gr zucchero di canna
1 cucchiaio miele
1 uovo
1 yogurt
mandorle a lamelle per decorare
Frolla al cocco
130 gr farina mix grano saraceno e farro
50 gr farina manitoba Molino Chiavazza
80 gr farina di cocco
20 gr cacao
150 gr burro
125 gr zucchero
1 uovo
vaniglia semi
farina di cocco per decorare
1 cucchiaino lievito
Il procedimento delle varie frolle è uguale per tutte, per ciascuna però ho fatto un ciclo di lavoro.
nell'impastatrice ho messo prima le farine con lievito e il burro, poi lo zucchero,i semi di vaniglia, dopo le uova e da ultimo gli ingredienti differenziali, cioè il cacao per quella scura; il miele e lo yogurt per quella alle mandorle.
Ogni volta che una frolla era pronta la mettevo in frigo dove riposava per almeno mezz'ora.
Con i vari impasti ho tagliato i biscotti servendomi di formine, una a cuore e l'altra a stella, in alcuni ho fatto un buco in centro con una formina più piccola.
Intanto avevo triturato le caramelle facendole diventare quasi una polvere. Ho trasferito i biscotti nelle placche e su quelli con il buco ho messo un cucchiaino di polvere di caramelle.
Su quelli con il grano saraceno e mandorle dopo averli spenellati con poco albume ho messo lamelle di mandorle. Lo stesso ho fatto con quelli al cocco decorandoli con la farina di cocco. Con alcuni al cacao li ho fatti doppi mettendo al centro nel buco la crema di mandorle.
Per altri ho usato la fantasia e gli avanzi delle varie paste.
Infornati man mano per circa 8/10 minuti. Unica accortezza staccare quelli di vetro solo quando sono raffreddati.

Autrice della ricetta : Rita del blog Ondinaincucina

Fossette golose

Le fossette golose

Ancora uno, poi basta! ...forse.. :)
Prima di avere questo spazio, il blog intendo,
frequentavo un forum di cucina ed è stato lì
che ho scoperto questi biscotti.
Ho sempre seguito la ricetta di Angelica e ,
fin dalla prima volta che li ho preparati,
sono piaciuti tantissimo a tutti.
Si prestano a tutte le varianti che ti
possono venire in mente, puoi eliminare
il cioccolato dall'impasto e metterci farina
di mandorle o di nocciole o addirittura di pistacchi,
comunque li farai saranno belli. E buonissimi!!!

Ingredienti *
Farina 00 g 200
Amido di mais g 25
Cacao amaro g 20
Lievito per dolci 1 punta di cucchiaino
Sale 1 pizzico
Burro g 160
Tuorli 2
Zucchero g 100

Per la finitura
Zucchero semolato
Cioccolato bianco g 200

* Rispetto alla ricetta originale io ho adattato le quantità degli ingredienti alle mie esigenze.
Setaccia insieme le polveri tranne lo zucchero che userai per montare il burro. Unisci un tuorlo alla volta e poi le polveri fino ad avere un composto unito simile ad una frolla. Avvolgi con la pellicola e metti in frigo per 30 minuti. Accendi il forno a 180°.
Prepara dello zucchero semolato su di un piatto. Preleva piccoli pezzi dall'impasto forma delle palline, io le ho pesate , ognuna era 9 grammi , passale nello zucchero poi con il manico di un mestolo pratica una fossetta al centro di ogni pallina.
Posale su una teglia, inforna e cuoci per 10 minuti. Ritira dal forno e , senza scottarti, premi nuovamente la fossetta al centro del biscotto, in cottura si sarà nuovamente alzata.
Scalda il cioccolato. Io faccio così. Riempio una sacca da pasticceria, la metto in microonde a 350° per 2 minuti, poi la manipolo un po' e aziono di nuovo per 30 secondi alla volta fino ad avere la consistenza che mi serve . Tu , se ti trovi meglio, sciogli il cioccolato a bagnomaria o come sei abituata. Taglia la punta della sac a poche e riempi le fossette col cioccolato fuso.
Fai raffreddare su una gratella. Se ne fai molti puoi conservarli in un contenitore di latta.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno

Fotografie di Valentina Dalla Pria

Palline al rum

Palline al rum

Sopravvissuti? quest'anno ho proprio pensato di non farcela sarà l'età?, saranno le troppe feste ravvicinate? fatto sta che dopo essere scampata alla apocalisse della profezia dei Maya e ai vari pranzi e cene ora urge una sana dieta.

Quindi ti faccio vedere la mia ultima ricetta di "biscotto natalizio" anche se sò già che fra qualche giorno mi prenderà la voglia di provare qualcos'altro.

Ingredienti:

75 gr. di burro

2 tuorli

1 cucchiaino abbondante di zucchero a velo

250 gr. di cioccolato fondente tritato

1-3 cucchiai di Rum

1 confezione di codette di cioccolato

Trita il cioccolato.

Aggiungi il burro morbido, lo zucchero a velo, i tuorli e il rum da 1 a 3 cucchiai a piacere. Impasta il tutto per bene e metti a riposo in frigorifero per 2-3 ore.

Forma delle palline, rotolale nelle codette di cioccolato e mettile nei pirottini.

Conservali al fresco.

Autrice della ricetta : Stefania del blog formine e mattarello

Il Biscotto che si pensa di essere un Canestrello

Il Biscotto che si pensa di essere un Canestrello

Anche quest'anno per Natale a colleghi e amici ho deciso di regalare qualcosa fatto da me. Questi sono alcuni tra i circa 500 biscotti che ho sfornato in questi ultimi giorni!

Quando faccio questi biscotti di solito utilizzo la classica formina (quella che li fa identici a quelli che si trovano in commercio), in questo caso ho aggiunto anche delle stelline e degli angioletti, e altre forme che fanno molto di più Natale:-).

Ingredienti per circa 30 biscotti:
2 tuorli sodi (per fare l'uovo sodo io di solito metto le uova in un pentolino coperte di acqua e da quando l'acqua inizia a bollire conto 8 min)
70 g di burro
50 g di zucchero a velo
130 g di farina 00
50 g di fecola di patate (mi raccomando in questo caso la fecola è essenziale perché contribuisce a rendere "sabbioso" l'impasto)
vaniglia
un pizzico di sale
zucchero a velo per guarnire
In un recipiente schiacciare i tuorli sodi con una forchetta, aggiungere quindi il burro a pezzettini, il sale e la vanillina. Continuando a schiacciare aggiungere la fecola e la farina setacciate e lo zucchero a velo. A questo punto togliere l'impasto dalla ciotola e lavorarlo su di un piano con le mani, fino ad ottenere un impasto omogeneo, formare quindi una palla e lasciarla riposare per almeno 30 min in frigo avvolta nella pellicola. Trascorso il tempo di riposo stendere la pasta con il mattarello facendo in modo che lo spessore sia di circa 1 cm e ricavare i biscotti con le formine scelte. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 170° per circa 15 min (molto dipende da che formine utilizzerete per fare i vostri biscotti, comunque vi renderete conto che sono cotti quando i bordi inizieranno a dorarsi).

Un biscotto ha circa 50 Kcal.

Tempo di preparazione dell'impasto 15 min

Tempo di riposo dell'impasto minimo 30 min

Tempo di preparazione dei biscotti 15 min

Tempo di cottura 15 min

Tempo totale 1 h e 15 min

Ricetta facile

Autrice della ricetta: Elisa del blog Psiche e Cannella

Biscotti alle noci

Biscotti alle noci

Rientro, dopo diverso tempo, per AugurarVi buon Santo Stefano

sono stata diverso tempo lontana e sicuramente, mio malgrado questa latitanza continuera' , ma credetemi Vi leggo anche se non posto commenti.... .Vorrei ringraziarvi e nominarvi tutte ma aime' non mi è possibile farlo, non vorrei escludere nessuno .... tutti/e importati .....(ricetta presa da internet con mie modifiche ma mi scuso con l'autrice non ricordo....semplice trovata ricetta e stampata ecco il motivo)

Ingredienti (circa 30 biscotti)

350 gr. di farina 00
120 gr. zucchero semolato
180 gr. di burro
1 uovo intero
1 tuorlo
1 cucchiaino di lievito
1 bustina di vanillina
150 gr. noci sgusciate
1 pizzico di sale

Per la copertura

cioccolato fondente
noci sgusciate

Amalgamare farina, lievito, vanillina, zucchero,le noci macinate finemente (io grossolanamente), aggiungere il burro amalgamare il tutto, come per una frolla, incorporare le uova leggermente sbattute con il pizzico di sale,avvolgere il tutto nella pellicola e riporla in frigo almeno per circa 1 ora. Accendere il forno a 180° riprendere il composto e ritagliare i biscotti spessore di circa 5 mm, riporli sulla placca del forno, ricoperta da carta forno, per circa 15 minuti...
Nel frattempo sciogliere il cioccolato a bagnomaria una volta pronti i biscotti decorarli con il ciocco e la noce.

Autrice della ricetta : Giovanna del blog frollaecioccolato

Biscotti alla panna con Roby

Biscotti alla panna con Roby

Ecco una nuova ricetta in collaborazione con Roberta, ci stiamo prendendo sempre più gusto e presto la nostra neonata collaborazione si arricchirà anche di preparazioni salate. Sul suo blog, come sempre, troverete la versione adattata per alcune intolleranze.

Trovai questa ricetta una ventina di anni fa sul retro di "famosissimi biscotti", mia sorella ne era ghiottissima (ovviamente nel tempo l'ho modificata un po'), da quel giorno non l'ho più abbandonata, anche se erano circa 3 di anni che non facevo le mie M....., l'ultima volta che le ho preparate mi ricordo che impastai un kg di farina, i miei genitori erano in partenza per il Giappone (dove ai tempi vivevano mia sorella e il suo compagno) ed io volevo mandarle "qualcosa che sapeva di casa", piccolo dettaglio avevo un pancione di 8 mesi, mi stancai leggermente ;-), ecco forse perché non li ho più fatti!

Ingredienti per circa 100 biscotti
150 g di burro a pezzetti
150 g di fecola di patate setacciata
400 g di farina 00 setacciata
150 g di zucchero semolato
5 cucchiai di panna per dolci
pz di sale
1 uovo
1 bustina di lievito per dolci
vaniglia
cioccolato fondente a pezzetti q.b. (se volete farne qualcuno al cioccolato)

Impastate gli ingredienti tra di loro come fate per la solita pasta frolla, formate una palla con la vostra pasta, avvolgetela nella pellicola per alimenti e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 min.
Stendete la pasta con un mattarello (spessore 0,5 mm) e con un taglia biscotti ricavate le vostre formine.
Trasferite su una teglia coperta con carta da forno (leggermente distanziati tra di loro poiché in cottura lieviteranno un po').

Cuocete in forno ventilato, pre-riscaldato a 180°, per 10/12 minuti.

Un biscotto semplice ha circa 40 Kcal.
Tempo di preparazione dell'impasto 10 min
Tempo di riposo minimo 30 min
Tempo di preparazione di 100 biscotti 20 min
Tempo di cottura 10/2 min
Tempo totale 1 ora e 15 min circa

Autrice della ricetta : Elisa del blog Psiche e Cannella

Biscotti Decorati

Biscotti Decorati

E di certo non potevo esimermi dal cimentarmi anche io nella preparazione di dolci biscotti decorati... ;o)

In realtà, le mie tradizioni vogliono che questo sia il periodo dei cosiddetti "calzoncelli",a base di pasta frolla e ripieno di cioccolata, castagne e pere...Ma questa è una tradizione che, per il momento,

faccio portare avanti alla cara mumy ovviamente aiutandola un po' ;o) E nel frattempo, mi creo delle tradizioni tutte mie, per la mia neo family... ...quando, poi, sarà il momento,accoglierò anche le tradizioni delle mie origini, fondendole in tutt'uno di amore e sapori

Ingredienti...

...per i biscotti

250 gr di farina 00
30 gr di cacao amaro
30 gr di cioccolato fondente fuso
100 gr di burro morbido
2 uova intere
100 gr di zucchero semolato
1 bustina di vanillina
mezza bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

...per decorare
Pasta di Zucchero colorata q. b.

Inseriamo tutti gli ingredienti nel boccale del Bimby e azioniamo per 30 secondi a velocità 5. Raggruppiamo il tutto su un piano di lavoro e impastiamo velocemente, ottenendo un impasto liscio ed omogeneo, che avvolgiamo nella pellicola alimentare e facciamo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
A questo punto, c'è la parte più divertente... giochiamo con le formine... :o)
Stendiamo la pasta alta circa 3-4 millimetri, ricaviamo le forme prescelte, le posizioniamo su una teglia ricoperta da carta forno e cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.
Una volta cotti, facciamo raffreddare ben bene i nostri biscottini e poi procediamo con la decorazione, facendo lavorare la nostra fantasia ...avendo cura di farli asciugare un po', prima di procedere con i vari pacchetti e pacchettini.

Autrice della ricetta : Lory del blog Bazzicando in Cucina

Basler brunsli

Basler brunsli

Ecco altri biscottini natalizi!

Questi sono tipici di Basilea... città che ho visto solo di sfuggita...

esattamente un anno fa....

quando sono dovuta "correre" a prendere mia figlia in gita con la sua classe...

aveva 39 di febbre e stava veramente male...

Peccato!! Basilea deve essere una gran bella città!!

Ingredienti:
150 gr di zucchero
200 gr di mandorle
1/2 cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di farina Mix-it
2 albumi
100 gr di cioccolato fondente Novi
zucchero a velo Zefiro

Procedimento:

Tritate il cioccolato e le mandorle con il mixer. Montate a neve gli albumi con lo zucchero e la cannella. Poi aggiungete il composto al trito di cioccolato e mandorle, mescolando dal basso verso l'alto, in modo tale che gli albumi non si smontano.
Fate riposare l'impasto in frigorifero un paio d'ore e poi stendetelo sullo zucchero usando un mattarello infarinato.
Fate le forme che preferite.
Cuocete in forno a 250° per 5 minuti nel ripiano in mezzo.

Spolverizzate di zucchero a velo.

Autrice della ricetta : Roberta del blog dal Ricettario di Roberta

Frolle con il cuore

Frolle con il cuore

Seguo con piacere e simpatia Lorraine Pascale e le sue proposte mi piacciono molto. Quando ho visto questi biscotti me ne sono subito innamorata e ho pensato di proporli per l' Epifania così da fare delle calze home-made per i nostri ragazzi o, semplicemente, per gustare qualcosa di buono e genuino in ogni momento della giornata. Per la frolla ho utilizzato la ricetta Bimby ed ho creato il "cuore" dei biscotti con caramelle dure e gelè. Queste ultime sono da preferire perchè il cuore rimane morbido e, quindi più buono da gustare. I biscotti si possono staccare dalla carta forno una volta freddi onde evitare che le gelè si stacchino.

Ingredienti

300g di farina 00 (io Molino Chiavazza)

130 g di burro morbido

80g di zucchero

1 uovo intero e un tuorlo

scorza grattuggiata di limone

cannella q.b.

1 pizzico di lievito

cacao q.b.

Preparazione

Ho messo tutti gli ingredienti nel Bimby, grattuggiando preventivamente il limone, ed ho impastato 30 sec. vel. 5-6. Ho messo 30-50g di farina in meno ed ho tolto parte della frolla per aggiungervi il cacao e fare la frolla al cacao. Questa è stata un'approssimazione, ma la ricetta della frolla al cacao prevede la sostituzione di 50 g di farina, su 500 g di impasto, con 40 g di cacao. Quando la frolla è pronta, stenderla con il mattarello, forarla ed inserivi le caramelle. Infornare a 170° per 20 minuti circa a seconda del forno, aspettare che si raffreddino e staccare con delicatezza dalla carta forno.

Autrice della ricetta : Silvia del blog silviaaifornelli

Zimtsterne

Zimtsterne

Questi sono i biscotti natalizi che preferisco sia per la forma che per il sapore!!

Sono semplici da fare, occorre solo un po' di pazienza,

perché bisogna spalmare ogni singola stellina con la glassa

e se le fate piccole come le mie fatevi aiutare (io ho chiesto aiuto alle mie figlie!)

o armatevi di tanta tanta pazienza!!

Ingredienti:

300 gr di mandorle tritate
200 gr di zucchero a velo (io Eridania)
2 albumi
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino di cannella
Per la glassa:
1 albume
70 gr di zucchero a velo (io Eridania)
1/2 cucchiaino di succo di limone

Procedimento:
Montate a neve gli albumi con lo zucchero e il succo di limone. Unite le mandorle e la cannella (anche 2 cucch.ini di cannella se vi piace un gusto più deciso). Mettete il composto in frigorifero per un paio d'ore.
Intanto montate l'albume con lo zucchero e il limone per la glassa.
Togliete dal frigorifero e stendete l'impasto sullo zucchero così non si appiccica e infarinate mani e mattarello.
Formate le stelline della grandezza che preferite, bagnando ogni tanto lo stampo in acqua fredda.
Stendete la glassa su ogni stellina.

Con questa dose vi vengono due teglie da forno di stelline.
Fatele cuocere a 250° per 4 minuti mettendo la teglia a metà forno.

Autrice della ricetta : Roberta del blog dal Ricettario di Roberta

Scoppietti al cioccolato

Scoppietti al cioccolato

Questa è una ricetta che avevo fatto diversi anni fa ad un corso di pasticceria con Salvo Leanza, me ne sono innamorata fin da subito per la loro consistenza croccante e leggera, simile ad una meringa e per la presenza delle nocciole che adoro. Da allora li preparo sempre per Natale e li offro ad amici e parenti.

Oltre ad essere molto semplici da realizzare, sono ottimi per smaltire gli albumi avanzati da altre preparazioni e si conservano a lungo in scatole a chiusura ermetica.

Con questo primo post del 2013 vorrei augurare un FELICE ANNO a tutte le persone che mi seguono, ai miei amici e alla mia famiglia, con tutto il cuore spero che sia un anno sereno e pieno di belle cose!!!

Ingredienti (dose per circa 36 biscotti):

250 g nocciole tostate

250 g zucchero a velo

50 g albume

25 g cacao amaro

Procedimento:

In planetaria con la foglia impastare il tutto per pochi secondi unendo le nocciole alla fine.

Stendere allo spessore di 1,5cm all'interno di un quadrato di acciaio di 20x20cm oppure tra 2 fogli di carta da forno e lasciar riposare in frigorifero per almeno 2h (meglio se tutta la notte).
Dopo il riposo tagliare a quadratini di 2-3cm e adagiare su una teglia foderata con carta da forno.

Cuocere in forno statico a 140° C per circa 35 minuti (a cottura ultimata dovranno staccarsi bene dalla carta da forno ed essere ben asciutti all'interno).

Autrice della ricetta : Alessia del blog Meditandum

Spitzbuben

Spitzbuben

Ecco i primi biscottini natalizi!

Sono riuscita a farli tra un addobbo e l'altro,
perché ci tengo molto che la prima domenica d'avvento la casa sia addobbata
e si inizi a sentire il profumo di biscotti...

Esistono varie versioni di questi biscotti, che vengono fatti sia nella tradizione svizzera che in quella tirolese (in realtà sono originari tirolesi), questa è la versione che preferisco io.

versione con marmellata di mirtilli

Ingredienti:

500 gr di farina (io 300 gr di farina Mix-it e 200 gr di farina di riso Easyglut)
300 gr di burro
150 gr di zucchero
3 tuorli piccoli
scorza grattugiata di un limone
zucchero a velo Eridania
marmellata a piacere (io marmellata di mirtilli Rigoni di Asiago perché senza zucchero)
(in alternativa alla marmellata cioccolato fondente sciolto in poco latte)

Procedimento:

Mettete il burro, le uova, lo zucchero, la farina e la buccia del limone nel mixer e amalgamate bene il tutto. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciate riposare almeno mezz'ora in frigorifero.
Dividete l'impasto in porzioni e stendetelo su una spianatoia infarinata. Formate dei dischetti e un altrettanto numero di anelli.
Fateli cuocere a 200° per 10 minuti a livello medio del forno e poi lasciateli raffreddare. Spalmate i dischetti con marmellata o cioccolato (se avete bambini!) e copriteli con gli anelli. Poi spolverizzate con zucchero a velo.
Ho fatto due misure di biscotti, quelli alla marmellata sono più grandi e li conservo per la nostra colazione, quelli al cioccolato sono più piccoli e li tengo da parte da regalare. I biscotti che regalo mi piacciono più piccolini, perché danno l'idea del pasticcino.
Nella scatola di latta si conservano benissimo
fino a dopo Natale!

Autrice della ricetta : Roberta del blog dal Ricettario di Roberta

Tortelli dolci

Tortelli dolci

Questa ricetta l'ha proposta Cristina Lunardini nelle sue puntate natalizie. Leggendo gli ingredienti,ho subito pensato che la farcia fosse golosa, e, così, mi sono messa all'opera ed ecco il risultato. La ricetta originale prevedeva una decorazione con il cioccolato fondente e le lamelle di mandorle, ma, per mancanza di tempo, ho dovuto semplificare spolverizzando con lo zucchero a velo. Sono buonissimi!

Ingredienti
Per la frolla

farina 300 g (io Molino Chiavazza)
burro 150 g
zucchero 120 g
tuorli 3

sale 1 pizzico
vaniglia q.b
Per la farcia alle castagne

castagne 250 g
latte intero 500 ml
zucchero a velo 75 g
rhum 1 cucchiaio
pistacchi 50 g
nocciole 50 g
fichi secchi 50 g

Preparazione

Per la frolla: unire il burro freddo a pezzetti ed iniziare a impastare gli ingredienti con la punta delle dita. Unire il resto degli ingredienti e lavorare velocemente fino ad amalgamare il tutto. Meglio non impastare troppo per non surriscaldare la pasta. Mettere in frigo a riposare.

Per la crema: mettete le castagne a bollire in acqua per 10', sbucciatele togliendo per bene tutta le pellicina interna e poi cuocetele nel latte a fuoco dolce mescolando spesso. Quando le castagne saranno morbide e sfatte la cottura è terminata, scolate il latte se ne è rimasto e tenetelo da parte.

Frullate le castagne con lo zucchero a velo fino ad attenere una bella crema liscia e una volta fredde unite il cucchiaio di rhum per aromatizzare, giudicate la consistenza deve essere cremosa ma non troppo, se trovate che sia troppo secca aggiungete un paio di cucchiai di latte, unire la frutta secca tritata grossolanamente.

Stendete la frolla e ritagliate tanti cerchi del diam di 6 o 7 cm, mettete al centro di ognuno un cucchiaino di crema di castagne e chiudete sigillando bene i bordi.

Cuocete i ravioli in forno preriscaldato a 180° per circa 18-20 minuti.

Autrice della ricetta : Silia del blog silviaaifornelli

Biscotti di Natale

Biscotti di Natale

"Eccomi puntuale con le ricette dei biscotti di Natale"...Un po' in ritardo direte voi..
Chiedo scusa se ho trascurato il mio blog, ma il Natale mi ha assorbita totalmente e solo ora mi riesce di postare i miei biscotti. Sono per natura abbastanza creativa e mi piace l'idea di regalare cose fatte con le mie mani, cose semplici che rappresentino il valore del "dono". A maggior ragione ora che il Natale è diventato una corsa sfrenata al consumismo mi sembra giusto tornare alle cose semplici, alle cose che contano e tralasciare le "pochezze" che caratterizzano i nostri giorni. Così tra presepi, addobbi, regali " home made" e volontariati vari..eccomi qua ad aggiornare il blog giusto prima della fine dell'anno. Se vi piacciono le ricette dei miei biscotti potete sempre metterle nei "preferiti" e riservarle per il prossimo Natale, oppure confezionarli ogni volta che avete voglia di qualcosa di dolce,fragrante e delicato.

Per i biscotti di frolla
Ingredienti:
500 gr di farina
300 gr di burro
200 gr di zucchero a velo
4 tuorli d'uovo
scorza di limone
Per il procedimento vi rimando alle mie crostate.
Frollini alle nocciole
Ingredienti
Ricetta uguale alla frolla con l'aggiunta di 150 gr di nocciole tostate.
Biscotti con gocce di cioccolata
Ingredienti:
200 gr di farina
100 gr di burro

100 gr di zucchero di canna
100 gr di gocce di cioccolata
1 uovo intero
mezza bustina di lievito
Procedimento:
Disporre la farina sulla spianatoia e aggiungere lo zucchero, il burro morbido, l'uovo, il lievito e le gocce.
Fare un impasto morbido, formare delle palline grandi come noci, disporle sulla placca da forno e cuocerle a 180 per 12- 15 minuti

Delizie all'uvetta

Ingredienti:
75 gr di farina
60 gr di burro
60 gr di zucchero
40 gr di uvetta
un uovo
rum - burro e farina per la placca
Procedimento
Ammollate l'uvetta in una tazza di rum. Lavorate il burro in una ciotola poi unite lo zucchero e continuate a lavorare.
Unite l'uovo e poco per volta la farina, mescolate fino a che avrete ottenuto una crema omogenea allora incorporatevi l'uvetta non troppo strizzata.
Distribuite la pasta a cucchiaiate su una placca imburrata e infarinata e cuocete in forno a 180° per 5 0 6 minuti.
Badate di disporre i mucchietti ben distanziati gli uni dagli altri perché cuocendo gonfieranno parecchio.
Lasciateli raffreddare prima di staccarli delicatamente.
Io li ho confezionati in sacchetti di cellofan e quest'anno ho fatto le cose in grande...ho messo ogni sacchetto in una scatola di cartone ondulato e ho legato con un nastro scozzese.
Ho poi preparato dei cartoncini con soggetti natalizi per scrivere gli auguri e un pensiero particolare che si addicesse alla persona che lo riceveva.
Termino augurando a tutti un anno colorato e allegro, più "nuovo e più bello" pieno di doni sopratutto per chi ha meno di noi.
Che il 2013 vi porti la gioia delle piccole cose!!

Autrice della ricetta : Caterina del blog Irma la dolce

Befanotti (o Befanini)

Befanotti (o Befanini)

Perdonatemi ma ieri non ce l'ho proprio fatta a mettere la ricetta dei Befanotti come invece speravo.
Mi sono dedicata alla "produzione" di Befanotti ieri mattina, ho fatto un bel po' di infornate per regalare ad amici a parenti.
I Befanotti, o Befanini, sono dei biscotti della tradizione lucchese, chiamati così perchè venivano regalati il giorno della Befana, si usava metterli dentro la calza della Befana, insieme ai mandarini, come raccontava spesso mia nonna quando ricordava i giorni di festa della sua infanzia.
Adesso i Befanotti si trovano durante tutto il periodo natalizio, ma io mi diverto a farli proprio i giorni vicini all'Epifania, come da tradizione, anche se ho cominciato a farli solo da qualche anno.
Questa ricetta mi è stata passata da un'amica lucchese qualche tempo fà, sapete che io sono fiorentina e dalle mie parti non esistevano, ma vengono così buoni e sicuramente meglio di quelli comprati che non la cambio di sicuro, anche se in giro se ne trovano tante versioni: pochi e semplici ingredienti per dei biscotti che sono come le ciliegie. . .uno tira l'altro! :D

Anche se la Befana è passata sarà divertente farli con i vostri bambini durante qualche uggiosa Domenica invernale, come succedeva spesso quando mio figlio era piccino, vi coloreranno sicuramente la giornata!

Ecco la ricetta, vi avverto solo che l'impasto all'inizio sarà parecchio sabbioso, ma con l'aggiunta del latte e lavorandolo un po' diventerà perfetto e buonissimo, vi confesso che . . . lo mangio anche crudo

Ingredienti
(con questa quantità me ne sono venuti circa 140)
- 1 kg di farina
- 6 h di zucchero
- 6 tuorli
- 2 h di burro (la ricetta originale prevede margarina ma io non la uso)
- 2 bustine di lievito
- 2 bustine di vanillina
- buccia grattugiata di 1/2 arancia
- 1 bicchierino di liquore dolce (io avevo il Grand Marnier)
- latte qb (regolatevi aggiungendone un po' alla volta)

per decorare:
- 1 albume
- codette e zuccherini colorati

Procedimento

Su una spianatoia mettete la farina a fontana, aggiungete i tuorli, lo zucchero, il burro ammorbidito.
All'inizio l'impasto sarà un po' capriccioso ma abbiate pazienza aggiungete piano piano il latte.
Aggiungete anche il liquore, il lievito e la vanillina setacciati, poi la buccia grattugiata dell'arancia.
Dovrete lavorare l'impasto per almeno una decina di minuti per renderlo morbido e liscio.
A questo punto stendetelo con il matterello e tagliatelo con le vostre formine e metteteli su una teglia coperta da carta forno. Spennellateli con l'albume leggermente sbattuto e metteteci le codette colorate a vostro piacimento.
Mettete in forno caldo a 180° per circa 15 minuti, quando i biscotti diventeranno di colore dorato , saranno pronti.

Autrice della ricetta : SimoCuriosa del blog Simo's Cooking

Meringhe al caffè

Meringhe al caffè

Ok, la smetto ! E' l'ultimo , stavolta davvero!
Ho le foto pronte da un po', basta scrivere la ricetta,
ma, come faccio qualche volta, aspetto, tergiverso , per
prolungare ancora la sensazione di festa,
per trattenere ancora uno scampolo di
questo Natale già fuggito via.
Ho messo a posto quasi tutto, mancavano
queste meringhe e , a breve , se ne andranno
anche le decorazioni natalizie del blog..
d'altra parte siamo già a carnevale!!!
Ok, è l'ultimo , ma mica per questo è il meno buono! :)

Ingredienti

Albumi 2
Farina di nocciole g 140
Zucchero fine g 140
Caffè in polvere 1 cucchiaio
Cannella a piacere
Sale

Decorazione
Zucchero a velo
Cacao in polvere

In un padellino tosta la farina di nocciole per qualche minuto poi lascia raffreddare.
Accendi il forno a 150°. Prepara una teglia con sopra un foglio di carta forno.
Metti in planetaria gli albumi con il sale e comincia a montare,appena vedi le prime bollicine comincia ad aggiungere lo zucchero lentamente, dovrai ottenere una massa densa che tiene in piedi un cucchiaio. A questo punto aggiungi la farina di nocciole mescolata alla polvere di caffè ed alla cannella , mescolando dall'alto in basso con una spatola cercando di non smontare il composto. Versa tutto in una sacca da pasticceria e fai dei cerchietti pieni di 3 cm di diametro leggermente distanziati tra loro, con queste dosi io ho fatto 2 infornate. Cuoci per 30 minuti abbondanti, ma verifica la cottura togliendo una meringa dalla carta forno , se si stacca subito è quasi pronta, poi aprila e vedi che sia ben cotta anche all'interno, altrimenti lascia cuocere ancora, non deve avere parti molli. Quando avrai finito di cuocere tutte le meringhe , mettile tutte insieme nel forno caldo e lascia asciugare ancora.
Decora spolverando su una metà della meringa lo zucchero a velo e sull'altra metà il cacao.

Autrice della ricetta : Sandra del blog dolce forno
Fotografie di Valentina Dalla Pria

Biscottini Linzerini

Biscottini Linzerini

Dopo quasi un mese di assenza riprendo l'occupazione che più mi piace al mondo. Ammetto che il lavoro che mi aveva allontanata è finito da un bel po'.

Ma sono successe delle cose che mi hanno tolto qualsiasi voglia.

Ora, oggi, alle ore 12.00 mi riprendo tutto - i miei esperimenti, il mio blog, la mia cucina, i miei coltelli, i miei libri... ed ho intenzione di dedicarmici al 100%.

Basta!

E torno per portare (virtualmente) dei biscottini che mi hanno dato molta soddisfazione e sono piaciuti molto (in realtà li ho pappati quasi tutti io... ma mi sono piaciuti tantissimo).

Derivano dalla mia Linzer Torte e li ho già fatti varie volte.

Questa volta ho applicato un paio di segretucci in più che naturalmente dirò.

Ingredienti:

200g farina

120g zucchero

50g burro morbidino

50g di latte

2 uova

100g mandorle tritate finemente

5g cacao in polvere

1 bacca di vaniglia

mezza bustina di lievito

1 pizzicone di cannella molto abbondante

1 pizzico di sale

acqua q.b.

200g di marmellata di mirtilli rossi o di lamponi

Impastare con un mixer o impastatore con il gancio a foglia tutti gli ingredienti per la pasta (se serve aggiungere un poco di acqua) e fatela riposare per 30 minuti in frigorifero .

Stendete la pasta con uno spessore di 2/3 centimetri:

Prendete un pezzetto di pellicola per alimenti e le apposite formine a fiorellino e a fiorellino col buco (ogni volta che incidete la pasta stendeteci prima la pellicola - i bordi verrano stondati come molti biscotti in commercio. La pellicola si può riutilizzare per tante volte, comunque quando è "esausta" cambiatela.

Altra cosa elementare ma importante: uguale numero di biscottini "con foro" e "senza foro".

Ora infornate a 170° per 15-20 minuti.

Sfornate, fate raffreddare e con un cucchiaino mettere al centro di quelli "senza foro" un mucchietto di marmellata, accoppiare con uno "con foro"... et voilà... uno è fatto... ora dovete fare tutti gli altri...

Però sono tanto buoni!

Autrice della ricetta : Daniela del blog cucinaamoremio

Stelline con frolla alle mandorle e glassa al limone

Stelline con frolla alle mandorle e glassa al limone

Ingredienti per la frolla:

150 gr di farina 00

100 gr di farina di mandorle

100 gr di zucchero a velo

2 tuorli medi

150 gr di burro ammorbidito

Mezzo cucchiaino di lievito per dolci

Un pizzico di sale

Per la glassa:

zucchero a velo

Succo di limone

Palline di zucchero argentate

Procedimento:

Mettete nella planetaria, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, con le farine 00 e di mandorle setacciate, e un pizzico di sale.

Lavorate a bassa velocità fino ad ottenere una consistenza "sbriciolata", non lavorate troppo altrimenti il burro si scalda.

Aggiungete lo zucchero a velo e il lievito e, sempre mescolando versate anche i tuorli.

Quando l'impasto sarà ben amalgamato, fate una palla e ricopritela con la pellicola.

Lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Stendete l'impasto con un mattarello e ricavate delle stelline con un apposito stampino per biscotti.

Adagiatele su una teglia rivestita con carta da forno e infornate a 170 gradi per 10/12 minuti.

Preparate la glassa: mettete in una ciotola lo zucchero a velo, prendete una spatola in silicone e aggiungete piano piano il succo di limone continuando a mescolare finché raggiungerete una consistenza non troppo liquida.

Aiutandovi con un pennello o con una siringa, decorate la superficie dei biscotti con la glassa e spargete qualche pallina di zucchero argentato.

Sono più buoni il giorno successivo quando la frolla sarà completamente fredda.

Autrice della ricetta : Morena del blog Morena in cucina

Abete rustico di Natale

Abete rustico di Natale

Per circa 20 biscotti:

110 gr di farina di mais per biscotti

60 gr di farina bianca 00

40 gr di farina autolievitante

100 gr burro a temperatura ambiente

1 uovo

sale

50 gr di zucchero

20 gr di cioccolato al latte

1/2 fiala di aroma di vaniglia

Nella planetaria ponete il burro tagliato a tocchetti e lo zucchero. Fate andare a velocità bassa per circa 5 minuti o comunque fino a quando lo zucchero non risulterà ben amalgamato. Senza fermare la planetaria aggiungete l'uovo e un pizzico di sale e aumentate di una tacca la velocità. Quando gli ingredienti si saranno amalgamati, aggiungete 1/2 fiala di aroma di vaniglia, la farina di mais, la farina 00 e quelle autolievitante. Il composto dovrà risultare sufficientemente solido da poter essere lavorato a mano.

Togliete il composto dalla planetaria lavoratelo a mano per 5 min circa. A questo punto formate una palla e avvolgetelo nella pellicola. Ponete in frigo per 45 min minimo. Una volta tolto dal frigo, stendete l'impasto con una altezza di mezzo centimetro, con l'aiuto di un tagliabiscotti create i biscotti e metteteli su una teglia da forno ricoperta di carta oleata. Ponete in forno a 175° per 20 minuti.

Una volta sfornati lasciateli raffreddare. Intanto sciogliete in un tegame il cioccolato al latte e lasciatelo raffreddare lievemente. Successivamente inserite il cioccolato fuso in una sacca da pasticcere e decorate i biscotti nel modo che preferite.

Autrice della ricetta : Barbara del blogL'alveare delle delizie

Plaetzchen-Biscottini natalizi

Plaetchen-Biscottini natalizi

Ingredienti:

farina gr 0,500

zucchero gr 0,125

miele gr 0,250

burro gr 0,75

1 uovo

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito in polvere per dolci

1/2 cucchiaino da thé di cannella in polvere

1/2 cucchiaino da thé di chiodi di garofano in polvere

In un contenitore lavorare il burro, ammorbidito a temperatura ambiente, con lo zucchero ed il miele, aiutandovi con una spatola in silicone.

Montare separatamente il chiaro ed il tuorlo dell'uovo prima di inserirlo nel composto.

Mescolare insieme in una ciotola il lievito, la farina, la cannella ed i chiodi di garofano in polvere con un pizzico di sale e, una volta ben mischiati, aggiungerli gradatamente al composto fatto di miele, zucchero, e uovo.

Quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati potete lavorare l'impasto con le mani, prima di stenderlo e procedere con il mattarello.

Formare un panetto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 20 minuti circa dopo averlo coperto con un telo o avvolto nella pellicola trasparente, per evitare che la pasta secchi.

Preparate due teglie per la cottura, preferibilmente basse, coprendone il fondo con la carta da forno.

♥Se non avete due teglie basse, rettangolari, tipo quelle da pizza, potete usarne altre, ovviamente. Il vassoio del forno andrà più che bene♥

Stendere la pasta con il mattarello su un piano di legno formando una sfoglia alta non più di 1/2 centimetro e utilizzare una o più formine per biscotti per tagliare la pasta.

♥Se non avete le formine per tagliare la pasta potete usare la rotella tagliapasta o un bicchiere capovolto, i risultato che otterrete sarà lo stesso, ovvero ottimi biscotti profumatissimi♥

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

Una volta raffreddati potrete conservarli in un barattolo di latta e servirli con una fumante tazza di thé nelle fredde giornate invernali.

♥Se preferite potete conservarli in piccole buste in cellophane per alimenti oppure, visto che si avvicina il Natale, potreste regalarli aggiungendo la ricetta alla confezione che addobberete a vostro piacimento♥

Autrice della ricetta : Giusi B del blog Profumo di timo

Chiocciole e frollini

Chiocciole e frollini

Chiocciole fichi e noci

INGREDIENTI per circa 80 pezzi:

per la pasta:
500 gr farina 00
180 gr zucchero semolato
2 uova
250 gr burro
semi di ½ bacca di vaniglia

per il ripieno:
250 gr fichi secchi naturali
150 gr noci
100 gr zucchero semolato
2 uova

PREPARAZIONE:

Preparate l'impasto mescolando bene tutti gli ingredienti fino a formare una palla liscia e tonda. Aggiungete una goccia di latte solo se fosse necessario. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo.

Nel frattempo tritate bene i fichi con le noci, queste ultime le preferisco tritate grossolanamente per sentirne i pezzetti nel biscotto. Mescolate noci e fichi allo zucchero e all'uovo. Deve uscirne una consistenza spalmabile.

Tirate fuori la pasta dal frigo, stendetela fra due fogli di carta forno. Cercate di formare quattro quadrati da 20x20 cm l'uno, spalmate uniformemente il composto di fichi, arrotolate, avvolgete nella pellicola e fate riposare in frigo per 3-4 ore o meglio per tutta la notte. Scaldate il forno a 200°, tagliate dei biscotti dello spessore dei miei o di anche 1 cm l'uno, infornate sulla teglia del forno foderata con carta forno e cuocete per 8-10 minuti finché non diventano dorati

INGREDIENTI: per i feollini di riso

200 g di farina
100 g di farina di riso
80 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
1 cucchiaino di lievito per dolci
scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale
latte se necessario

PREPARAZIONE:

Impastate bene tutti gli ingredienti fino a formare una palla liscia (io metto nel robot il burro a pezzetti, la farina mescolata al lievito, lo zucchero e aziono fino ad ottenere un composto bricioloso, poi aggiungo l'uovo, la scorza di limone e se l'impasto è ancora troppo secco per essere lavorato aggiungo pochissimo latte alla volta).

Copro l'impasto con la pellicola e lo faccio riposare in frigo mezz'ora. Tiro fuori e stendo con il mattarello tra due fogli di carta forno per evitare che si attacchi ovunque.

Taglio con gli stampini e metto i biscotti sulla teglia foderata con carta e inforno a 180°.

Sottili come li ho fatti io li ho cotti per circa 10-12 minuti, leggermente più grossi ci vuole anche 15 minuti.

Comunque i biscotti sono pronti quando iniziano leggermente a dorarsi.

Autori della ricetta: Luca e Monica del blog Fotocibiamo

Strudelini

Strudelini

Ingredienti:

350g farina bianca 00

250g ricotta

50g burro

120g zucchero di canna Dulcita

1 uovo

50g mandorle in farina

½ bustina di lievito per dolci

Per il ripieno:

400g di fichi secchi

30g di cacao + 100cc d'acqua o 100g di cioccolato fondente

1 cucchiaino di zucchero di canna

buccia d'arancia biologica

Preparazione:

In una ciotola lavorate il burro a temperatura ambiente con lo zucchero (io ho usato il robot per qualche minuto).

Quando è ben spumoso, aggiungete l'uovo sbattuto (dopo averci intinto un pennello tenendolo da parte per dopo) e la ricotta e amalgamate il tutto:

Setacciate la farina col lievito e mescolatela con un cucchiaio alla farina di mandorle. Unite al resto degli ingredienti e lavorate velocemente come per fare una frolla.

Avvolgete l'impasto ottenuto, schiacciato in un disco alto 4/5 cm, in un foglio di pellicola e lasciate riposare in frigorifero per circa una mezz'ora.

Stendete poi l'impasto ad uno spessore di 2/3mm e ritagliate 4 o 5 rettangoli 30x10cm (CIRCA! - Finché non finisce l'impasto).

Su questi rettangoli stendete uno strato di ripieno* aiutandovi con il dorso di un cucchiaio e lasciando sul lato lungo 1 cm libero. Arrotolate ogni salsicciotto dopo aver passato il pennello sporco d'uovo sul centimetro libero che faciliterà la chiusura del rotolino siggillandolo.

Arrototolare ogni rettangolo verso il centimetro libero e mettere sotto la parte finale della giuntura.

Posizionare i rotolini nella teglia foderata con carta forno.

Infornate a 180° per circa 15 minuti circa e tirati fuori dal forno lasciateli raffreddare, una volta freddi tagliateli in fettine di un centimetro e mezzo con un coltello a lama liscia ben affilato facendo un movimento avanti/indietro per non schiacciarli – sono molto delicati e se sono belli sembrano ancora più buoni.

* Per il ripieno: sciogliere il cacao e lo zucchero nell'acqua calda fino ad avere un composto liscio o il cioccolato sciolto con lo zucchero. Unire anche i fichi secchi tritati finissimi – attenzione hanno i piccioli – e la buccia grattata. Mescolare il tutto e se fosse necessario unire dell'acqua bollente.

Autrice della ricetta: Daniela del blog cucinaamoremio

Bastoncini all'arancia e spitzbuben

Bastoncini all'arancia e spitzbuben

INGREDIENTI: dei bastoncini all'arancia
Per la pasta:
250 g di farina
un cucchiaino di lievito in polvere
75 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanilliato
una presa di sale
1 uovo
125 g di burro
Per il ripieno:
125 g di mandorle macinate
150 g di zucchero
1 arancia (buccia grattuggiata e succo)
Per la glassa:
50 g di zucchero a velo
1 cucchiaio da tavola di succo d'arancia

PREPARAZIONE:

Impastare gli ingredienti per la pasta finché diventa liscia. Farla riposare in frigo per mezz'ora. Mescolare tutti gli ingredienti del ripieno fino ad ottenere una massa spalmabile. Tagliare la pasta in due parti uguali e stendere ognuna in una sfoglia di 30x25 cm circa. Mettere una sfoglia sulla placca del forno foderata con la carta e spalmarla uniformemente con il ripieno, lasciando libero il bordo di 1/2 cm. Sovrapporre l'altra sfoglia, comprimere bene i bordi e forare la superficie in diversi punti con la forchetta. Infornare a 200-225° per 20 minuti circa. Per la glassa, stemperare lo zucchero a velo con il succo e spennellare il dolce appena sfornato. Tagliare in bastoncini regolari di 2x7 cm circa.

Ingredienti per circa 40 spitzbuben:

250 g di farina
100 g di zucchero
125 g di burro
1 uovo
2 cucchiaini rasi di lievito in polvere
1 bustina di zucchero vanigliato
1/4 di scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di rum
1-2 cucchiai di latte (solo se necessario)
marmellata di albicocche (oppure una marmellata di colore rosso)
zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Mescolare energicamente il burro ammorbidito con lo zucchero, incorporare lozucchero vanigliato, la scorza di limone, il rum, il sale e l'uovo. Sempre mescolando aggiungere la farina mescolata al lievito e impastare bene. Solo se necessario aggiungere un cucchiaio di latte. L'impasto deve risultare liscio e compatto. Far riposare la pasta coperta in frigo per 1 ora. Stendere la pasta, ritagliarla con gli stampini e cuocerli in forno a 180° per 5-7 minuti. Far raffreddare i biscotti e spalmare la superficie di marmellata. Spolverare i biscotti con i buchi di zucchero a velo e deporli sui biscotti cosparsi di marmellata.

Autori della ricetta : Luca e Monica del blog Fotocibiamo

Trancetti di datteri e noci

Trancetti di datteri e noci

Ingredienti

200g di datteri snocciolati(freschi o secchi)

200g di noci

250g di farina integrale

150 di zucchero di canna(Dulcita o Muscovado)

3 uova

50g di burro

50g di ricotta

½ bustina di lievito

1 bacca di vaniglia

1 pizzico di sale

Preparazione

Tagliate i datteri a pezzeti e metteteli in un contenitore con le noci frantumate grossolanamente e un cucchiaio della farina della dose e mescolate.

Montate lo zucchero con le uova fino a che non raddoppia il suo volume.

Sciogliere il burro ed unire alla ricotta in modo da avere un composto fluido.

Unire ora il composto ricotta/burro a quello zucchero/uova mescolando delicatamente dal basso verso l'alto girando la ciotola.

Sempre in questo modo unire farina e lievito setacciati insieme, l'interno della bacca di vaniglia, il sale, le noci e i datteri e mescolare delicatamente.

Con un sac a poche o semplicemente con un cucchiaio distribuire questo impasto in 3 filoncini ed infornare a 180° per 40' minuti.

Tirar fuori e lasciarli raffreddare dopodichè con un coltello a lama liscia facendo un movimento non di pressione ma avanti/indietro tagliare i filoncini a metà dal lato lungo e poi di nuovo a fette di 1 centimetro abbondante.

Rimettere le fettine in forno verticali distanti un paio di centimetri a tostare per 30' minuti a 160°.

Autrice della ricetta : Daniela del blog cucinaamoremio

Ciambelline al vino

Ciambelline al vino

A chi ama dormire ma

si sveglia sempre di buon umore,

a chi saluta ancora con un bacio,

a chi lavora molto e si diverte di più,

a chi va in fretta in auto ma non suona ai semafori,

a chi arriva in ritardo ma non cerca scuse,

a chi spegne la televisione per fare due chiacchiere,

a chi è felice il doppio quando fa a metà,

a chi si alza presto per aiutare un amico,

a chi ha l'entusiasmo di un bambino e pensieri da uomo,

a chi vede nero solo quando è buio.

A chi non aspetta Natale per essere migliore.

INGREDIENTI:

500gr.di farina 00
200gr.di zucchero
2 uova
50 ml di vino bianco
mezza bustina di lievito
180 gr. di olio di semi di girasole
la buccia di un limone

PREPARAZIONE:

Preparare la fontana sulla spianatoia con farina, lievito e zucchero, aggiungere la buccia del limone grattugiata, quindi aggiungere l'olio, il vino e le uova. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.
Fasciare la pasta nella pellicola e lasciarla riposare in frigorifero almeno mezz'ora.
Passato il tempo di riposo formare dei cilindri del diametro di mezzo cm, passarli nello zucchero e dargli la classica forma a goccia. Una volta formati tutti i biscotti infornare a 200°C per 15 minuti. Lasciar freddare su una gratella.

Autori della ricetta : Luca e Monica del blog Fotocibiamo

Biscotti al burro e pistacchio

Biscotti al burro e pistacchio

INGREDIENTI

220gr Farina
125gr Burro
150gr Zucchero
1 Uovo
1 baccello di Vaniglia
Pisctacchi

PREPARAZIONE

Riscaldare il forno a 180°.
Montare il burro e lo zucchero, prelevare i semi interni del baccello di vaniglia e unirli al composto spumoso.
Unire la farina e il lievito e continuare ad amalgamare.
Con l'impasto, formare una palla, avvolgerla nella pellicola e riporla in frigo per 30 minuti.
Togliere la pellicola, creare delle palline di impasto, con le mani, ed adagiarle su una teglia coperta da carta da forno.
Sopra ogni pallina, mettere un pistacchio.
Infornare per 10 minuti a 180°...sfornare, lasciar raffreddare e degustare!!!!

Autrice della ricetta : Chiara del blog Sciroppo di Lampone