

# Rotolo alla Nutella (o alla Fragola) – I dolci di Flavia

*Un dolcino molto veloce e molto goloso che piace a tutti.*

**Ingredienti** per la pasta biscuit (che altro non è che una base di pan di spagna ma più umida, in modo da poterla arrotolare) :

- 3 uova
- 100g di zucchero
- 3 cucchiaini di acqua bollente
- Un cucchiaino di miele
- Buccia grattugiata di un limone
- 100g farina

## **Lavorazione:**

separate tuorli e albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungere gradualmente tutti gli ingredienti. Aiutatevi nel procedimento con le fruste elettriche, il montaggio deve durare 15-20 minuti in modo da incorporare tanta aria pena una pasta biscotto di una consistenza gommosa. Infine unite gli albumi montati a neve con movimenti dall'alto in basso per non smontare il composto.

## **Cottura:**

rivestite di carta forno la leccarda e livellare l'impasto in modo da creare un rettangolo. Infornate a 180 gradi per 8-10 minuti in base al vostro forno. Quindi, estraete la leccarda cospargete di zucchero semolato la superficie della pasta biscuit e coprite con la pellicola (lo zucchero impedisce alla pellicola di attaccarsi e la pellicola trattiene umidità che consente all'impasto di non rompersi quando lo arrotolate); infine, aiutandovi con la carta forno, arrotolatelo a caramella. Lasciate raffreddare.

## Ingredienti per il ripieno:

- 350g Nutella

oppure:



- 250g di ricotta
- 50g zucchero
- Fragole q.b.

O, ancora, potete fare panna e Nutella, ricotta e gocce di cioccolato o marmellata di frutta. Insomma potete sbizzarrirvi come volete.

*N.b. Farcite il rotolo solo da raffreddato, o è più facile che si rompa. Conservatelo per 2-3 giorni rivestito di pellicola... man mano che i giorni passano si asciugherà sempre un pochino.*

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

---

# Dolcetti al Cocco – I dolci di Flavia

*Ricettina veloce ideale per accompagnare il tè nelle uggiose giornate invernali. Sono dolcetti morbidi e con un cuore un po' umido che li rende molto golosi per fare la merenda*

*pomeridiana.*

### **Ingredienti:**

2 uova

180g zucchero

175g farina di cocco

35g farina 00



Un bicchierino di marsala

### **Lavorazione:**

Montate le uova con lo zucchero. Quindi incorporate la farina di cocco e la farina 00. Se vedete che l'impasto diventa troppo compatto, unite un bicchierino di marsala.

Create sulla leccarda del forno rivestita di carta forno delle cupolette. Con queste dosi a me vengono 12 dolcetti abbastanza grandini.

**Cottura:** 150 gradi per 15min

⚠attenzione però che se riducete le dimensioni potrebbero volerci meno minuti! Inoltre se troppo cotti non risulteranno più belli morbidi e umidi dentro, ma al contrario saranno troppo asciutti!!!

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

---

# Pan d'Arancio – I dolci di Flavia

*Questo dolce è ideale per la colazione o con un bel tè caldo. Inoltre da preparare è molto veloce e raccoglie il meglio degli agrumi. La peculiarità è l'arancia frullata intera.*

## **Ingredienti:**

- 3 uova
- 150g zucchero
- 2 arance bio tarocco (o comunque una varietà con scorza poco spessa, pena il pan d'arancio sarà troppo amaro per prevalenza della parte bianca)
- 2 yogurt agli agrumi
- 200g farina
- 50g fecola
- 1 bustina di lievito per dolci
- Olio evo q.b.

Per la glassa:

2 cucchiaini di zucchero a velo

Succo spremuto di un'arancia



### **Lavorazione:**

Iniziate lavando, togliendo il picciuolo e frullando le arance intere. Montate le uova con lo zucchero e aggiungete farina e fecola alternando con la purea di arance. Unite lo yogurt e l'olio per ammorbidire l'impasto (se preferite, potete sostituire olio e yogurt con 100g burro fuso). Come ultimo ingrediente unite il lievito vanigliato.

**Cottura:** 180 gradi per 30 minuti.

Ps. Io ho usato uno stampo da plumcake ma se preferite potete usare una tortiera tonda da 22/24cm.

Una volta freddo, ho lucidato la superficie con una glassa fatta semplicemente mescolando insieme zucchero a velo e spremuta d'arancia.

Buon dessert!

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

---

# Bon Bon di Pandoro – I dolci di Flavia

*E' arrivato il tempo di finire i pandori e i panettoni avanzati dalle feste. A me era rimasto un pandoro e, non avendo più voglia di mangiarlo così, l'ho trasformato in questi bon bon ideali per accompagnare un tè o un caffè.*

## **Ingredienti:**

280g di pandoro

120g di ricotta vaccina

cacao e Nutella q.b oppure 100g cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria



## **Lavorazione:**

Sbriciolate il pandoro con le mani o per i più tecnologici con il mixer. Bagnate il pandoro con un bicchierino di liquore all'amaretto (succo d'arancia per i bambini). Incorporate bene

la ricotta al composto di pandoro e create delle palline grandi poco più di una noce

Ora avete due possibilità:

a) ponete un cucchiaino di Nutella nel centro delle vostre palline e cospargete la superficie col cacao

b) fondete il cioccolato fondente e passateci le palline (ponetele a raffreddare su carta forno in questo caso)

In entrambi i casi conservate i bon bon in frigo e tirateli fuori 30 minuti prima di mangiarli.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

---

## Torta pan di stelle – I dolci di Flavia

*La torta più semplice e scenografica che piace sempre a tutti, un po' come il tiramisù. E in fondo il principio è lo stesso.*

### **Ingredienti**

700g Pan di Stelle

750g panna fresca da montare

350/400g nutella

Latte q.b.



### Lavorazione:

Montate la panna. In una tortiera a cerniera create una base inzuppando i Pan di Stelle nel latte (oppure se preferite latte e caffè) cercando di chiudere tutti gli spazi, ricoprire con uno strato di Nutella (leggermente fatta ammorbidire al microonde o a bagnomaria d'inverno – d'estate non è necessario) e infine con uno strato di panna montata. Stratificate così gli ingredienti per altre due volte. Riponete in freezer per un paio d'ore e decorate con cacao amaro, ciuffi di panna montata e intorno potete decorarla con biscotti Pan di Stelle che potete far aderire con un pochino di Nutella sulla superficie da attaccare.



Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

---

# Coppa all'amaretto – I dolci di Flavia

## Ingredienti:

2 tuorli + 2 albumi montati a neve  
180g di zucchero  
2 bicchierini di liquore all'amaretto  
500g di mascarpone  
150g di amaretti

## Lavorazione:



Coppa  
all'amaretto –  
I dolci di  
Flavia

Montate gli albumi a neve e tenere da parte. Montate i tuorli con lo zucchero finché non diventano chiari e spumosi. Incorporate il mascarpone gradualmente, facendo attenzione ai grumi. Unite quindi il liquore e circa 70g di amaretti sbriciolati grossolanamente. Infine, incorporate con movimenti

dal basso verso l'alto gli albumi per non smontarli.

### **Composizione:**

Prendete le coppette e sbriciolate gli amaretti avanzati sul fondo bagnandoli con un po' di liquore all'amaretto. Create uno strato di crema, un altro di amaretti sbriciolati e un altro di crema. Decorate a vostro piacere!

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

---

# **Torta di patate americane – I dolci di Flavia**

*Questa torta l'ho imparata a fare dal mio papà (come tante altre torte "base").*

*E ogni volta che la preparava quando ero bambina sapevo che era arrivato l'autunno.*

*La torta è molto semplice, leggera e non particolarmente elaborata; ideale come merenda energetica sana e gustosa.*

### **Ingredienti:**

500g patate americane

100g zucchero

100g farina

Un bicchierino di rum

2 bicchieri di latte

1 bustina di lievito

Uvette q.b.



### **Lavorazione:**

Lessate le patate in pentola a pressione per circa 20 minuti e passatele con passa verdure. Mettete in ammollo le uvette in acqua calda per farle rinvenire. Aggiungete lo zucchero e la farina setacciati, quindi incorporate i liquidi gradualmente. Aggiungete la bustina di lievito.

**Cottura:** 180° gradi per 50 minuti.

La torta ottenuta sarà non tanto alta e dalla consistenza corposa.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

---

## **Torta tenerina – I dolci di Flavia**

*La torta tenerina è un dolce semplicissimo supercioccolatoso tipico della zona di Ferrara. La sua peculiarità è legata al fatto che sopra ha una crosticina croccante e dentro invece ha*

*una consistenza "fondente" bella morbida, il cioccolato si scioglie in bocca per via del fatto che all'interno c'è pochissima farina.*

### **Ingredienti:**

4 tuorli + 4 albumi montati a neve

100g zucchero

100g burro

200g cioccolato fondente

2/3 cucchiaini di maizena (amido di mais)

Succo di un'arancia (se volete potete ometterlo)

### **Lavorazione:**

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente col burro e lasciate intiepidire per evitare che aggiungendolo sulle uova il composto impazzisca.

Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete la maizena e il succo d'arancia.

Aggiungete cioccolato e burro fuso lasciati raffreddare.

Incorporate gli albumi con movimenti dal basso verso l'alto.

**Cottura:** 180 gradi per 18-20minuti

La crosticina sopra potrebbe creparsi un po'. È un effetto normale. Spolverate con un po' di zucchero a velo.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

[Vai alla prossima ricetta.](#)

---

# Cake cioccolato e cocco – I dolci di Flavia

## Ingredienti:

2 uova

130g zucchero

150g farina

50g fecola

59g cacao amaro

2 vasetti di yogurt al cocco

80g farina di cocco

1 bicchierino di rum

1 bicchiere d'acqua

Olio q.b.

Una bustina di lievito vanigliato

100g cioccolato fondente a pezzetti

## Lavorazione:

Montate le uova con lo zucchero fino a renderle belle spumose. A più riprese aggiungete farina, fecola e cacao e man mano che il composto si rapprende aggiungete lo yogurt al cocco, olio, rum e acqua. Alla fine aggiungete lievito e cioccolato fondente.

Io ho usato una tortiera rotonda, ma si può usare anche uno stampo da plum-cake.

**Cottura:** 180 gradi per 30minuti

Una volta raffreddata potete anche decorarla con farina di cocco o zucchero a velo.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

---

# Muffin zucca e cioccolato – I dolci di Flavia

## Ingredienti:

*(per 6 muffin)*

1 uovo

70g zucchero

140g farina

200g zucca

2 cucchiaini di olio

100g cioccolato fondente

Latte q.b

Mezza bustina di lievito

### **Lavorazione:**

Cuocete in forno la zucca tagliata a cubetti a 180° gradi per 30 minuti. Successivamente schiacciatela con una forchetta riducendola a purea.

Montate un uovo con lo zucchero, poi unite rapidamente gli altri ingredienti: zucca, latte, olio, farina e lievito.

Tagliate a pezzetti il cioccolato (io prima di usarlo l'ho lasciato in freezer qualche ora).

Riempite i pirottini, io ho creato un cuore di cioccolato con un pezzettino centrale, ma voi potete creare i classici muffin con le gocce se non volete il cuore morbido cioccolatoso.

I pirottini devono essere riempiti per  $\frac{3}{4}$

**Cottura:** 180° gradi per 20 minuti.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#)