

Nutellotti – I dolci di Flavia

Ingredienti:

180g nutella

1 uovo

150g farina

Nutella q.b. per farcire

Lavorazione:

Impastare insieme tutti gli ingredienti a formare un panetto tipo pasta. frolla.

Far riposare 1 ora in frigorifero il panetto.

Estrarre il panetto, con un cucchiaino create delle palline da disporre ben distanziate su una leccarda rivestita di carta forno.

Col manico di un cucchiaio di legno creare un incavo che dopo

la cottura e il raffreddamento riempirete con la nutella.

Cottura: 175 gradi per 7 minuti.

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

Rotolo di ricotta e fragole – I dolci di Flavia

Il rotolo è una ricetta che ho già fatto quest'inverno con la golosissima Nutella. Questa è la sua versione primaverile molto fragolosa.

Ingredienti della pasta biscuit:



- 3 uova
- 100g zucchero
- 100g farina 00
- 3 cucchiaini acqua bollente
- Un cucchiaino di miele
- Scorza grattugiata di un limone

Per il ripieno:

- 300g ricotta vaccina
- 100g zucchero
- 300g fragole

Lavorazione:

Per la modalità della pasta biscuit vi rimando alla [ricetta del mio rotolo alla Nutella](#). Per il ripieno invece ho tagliato a pezzetti 250g fragole e messe a macerare per 2-3 ore in zucchero, limone e un pochino di acqua. Ho poi mescolato ricotta e zucchero e aggiunto le fragole a pezzetti filtrandole dal succo di macerazione che potrete usare per bagnare un pochino la pasta biscuit (non troppo o diventa troppo umida).

Mi raccomando farcire sempre la pasta biscuit quando è fredda, pena la rottura dell'impasto!

Vai alla prossima ricetta.

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

Natillas – I dolci di Flavia

Per Natillas si intende un dolce al cucchiaio simile alla crema catalana ma senza caramellatura. Io l'ho scoperta per caso, perché non avendo il cannello per caramellare fare la crema catalana col grill del forno non mi soddisfaceva.

Ingredienti:

500ml latte

4 tuorli

100g zucchero

2-3 cucchiaini di maizena (se non l'avete potete tranquillamente usare farina o fecola)

Buccia grattugiata di un limone

Cannella q.b. (io ho usato quella in polvere, ma se volete potete usare la stecca)

Lavorazione:

- Scaldate il latte a fuoco lento in un pentolino
- Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete la buccia grattugiata e la cannella
- Aggiungete due o tre cucchiaini di maizena a seconda che preferiate una crema più "lenta" o più consistente e "budinosa"
- Aggiungete il latte a filo all'insieme di uova, zucchero, maizena, cannella limone e rimettete sul fuoco

- Continuate a mescolare finché la crema non si addensa

Potete gustarla sia subito calda che fredda come un budino e potete aggiungere ulteriore cannella sulla crema in base ai vostri gusti.

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

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Profiteroles – I dolci di Flavia

Una ricetta veloce e golosissima con pochi **ingredienti**:

- Bigné già pronti (userete circa metà confezione per creare un piatto come il mio in foto)
- 500ml panna fresca da montare
- 200g di cioccolato fondente
- Nutella(opzionale)

Create un buco in ogni bigné in cui inserire la sac à poche.

Lavorazione:

Montate 250ml di panna con cui riempirete i bigné. (Io ho fatto metà solo panna e una parte di panna l'ho mischiata con un cucchiaino di Nutella)

Intanto preparate la ganache facendo sciogliere in un pentolino il cioccolato fondente nella panna continuando a mescolare fino ad ottenere una salsina al cioccolato (a cui io ho aggiunto due cucchiaini di nutella) e lasciatela raffreddare. Una volta raffreddata potrete tuffare i bigné per ricorprirli

e disporre sul piatto di portata. Decorate con ciuffetti di panna montata avanzata dopo aver però fatto riposare il monticello di bignè per 1-2 ore in frigo e riponetelo nuovamente al fresco dopo aver fatto la decorazione.

Estraete dal frigo dai 30 ai 15 minuti prima di servire (in base al clima).

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

[Vai alla prossima ricetta.](#)

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 cioccolata 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](#).

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.](#)