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 soddisfava.

Ingredienti:

500ml latte

4 tuorli

100g zucchero

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

Buccia grattuggiata 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 grattuggiata e la cannella
- Aggiungete due o tre cucchiai 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.

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.

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 cucchiai 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 cucchiai 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 ¾

Cottura: 180° gradi per 20 minuti.

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui

---

Cheesecake cocco e nutella – I dolci di Flavia

Ingredienti:

per la base:

200g biscotti tipo Oro Saiwa oppure, per i più golosi, tipo

Pan di Stelle

per la crema:

500g ricotta

170g zucchero

250g mascarpone

2 vasetti di yogurt al cocco

4 fogli di colla di pesce

50g farina di cocco (2-3 cucchiai circa)

per la decorazione:

300g di nutella, o altra crema spalmabile alla nocciola

Farina di cocco q.b.

Lavorazione:

Tritate i biscotti con un mixer e sciogliete il burro. Mescolate i biscotti al burro fuso e foderate il fondo di una tortiera da 22 cm. t bene col dorso di n cucchiaio e riponete in freezer per mezz’ora.

Intanto preparate la crema. Mescolate la ricotta con lo zucchero e il mascarpone. Aggiungete lo yogurt al cocco e la farina di cocco.

Mettete in acqua fredda i fogli di colla di pesce, e una volta morbidi, strizzateli e scioglieteli in un pentolino con un po' di acqua. Quindi incorporateli alla crema.

Riprendete la tortiera. Ponete la crema sopra la base di biscotti e rimettete in freezer per 3 ore.

Decorate con uno strato di Nutella (eventualmente ammorbidita un po' a bagnomaria prima di stenderla) e farina di cocco.

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui

---

Torta pere e cioccolato – I dolci di Flavia

Ingredienti:

2 uova

130g zucchero

250g farina

2 cucchiai pieni di cacao

100g cioccolato fondente

1 bicchierino di rum

2 o 3 cucchiai di olio

1 o 2 bicchieri pieni di latte

1 bustina di lievito vanigliato

4 o 5 pere Williams (anche altra varietà se non la trovate, conta che siano belle mature)

Lavorazione:

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere il bicchierino di rum e poi gradualmente la farina. Mano a mano che vedete che il composto si rassoda troppo aggiungete olio e latte (le quantità della ricetta sono indicative, se vedete che il composto è troppo asciutto aggiungete un po' più di olio o di latte). Infine aggiungete il cacao e il cioccolato fondente sciolto al microonde o a bagnomaria, per ultima la bustina di lievito.

Sbucciate e tagliate le pere a pezzetti tenendone da parte circa tre spicchi per decorare sopra. Ora potete ungere e cospargere di zucchero una teglia come faccio io, rivestirla di carta forno, imburrarla e infarinarla; potete unire i pezzetti di pera all'impasto della torta oppure mettere un po' di impasto come base sul fondo, spargere i pezzetti di pera sopra e ricoprire… come preferite voi, la torta riuscirà comunque! Decorate con fettine di pera la superficie.

Cuocere in forno statico a 180 C per 35 minuti (fate la prova dello stecchino, a volte ci vuole un po' più tempo se le pere sono mature).

Vai alla prossima ricetta.

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da qui o trovarle raccolte qui