

# 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](#).

---

# Torta di mandorle – I dolci di Flavia

*La torta di mandorle è una specialità che si trova in tutti i panifici chioggiotti. Essendo da parte paterna originaria di lì, non posso non preparare questa tortina in casa. In inverno*

*soprattutto io la trovo davvero gustosa. La torta consiste in una base di pasta sfoglia (io preferisco usare la brisée) e in un ripieno a base di farina di mandorle, amaretti e biscotti.*

### **Ingredienti:**

#### **per la base:**

Un rotolo di pasta sfoglia o brisee pronta oppure fatta in casa. Io la faccio in casa con:

100g burro

175g farina

$\frac{1}{2}$  bicchiere di acqua

#### **per il ripieno:**

2 uova

170g zucchero

200g farina di mandorle

150g amaretti ridotti a farina

150g biscotti ridotti a farina

un bicchierino di rum

un bicchierino di liquore amaretto

$\frac{1}{2}$  bicchiere di acqua (per ammorbidire l'impasto se serve).



#### **Lavorazione:**

Se fate la base in casa impastate il burro a temperatura ambiente con la farina fino ad ottenere un composto bricioloso. Aggiungete l'acqua e impastate fino ad ottenere un composto liscio. Fate riposare in frigo per un'ora. Io lo preparo il giorno prima per quello dopo.

Per il ripieno unite uova e zucchero e montate. Aggiungete gradualmente gli altri ingredienti alternando i solidi ai liquidi. Il composto sarà morbido ma comunque corposo.

Stendete e livellate la pasta in una tortiera da 24cm e bucherellate. Aggiungete il ripieno.

**Cottura:** 180° gradi per 30-35 minuti.

Farà una crosticina dura in superficie ma dentro sarà morbida.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

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

---

# 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.](#)

---

# 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 cucchiaini 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 semifreddo ricotta cioccolato bianco e more – I dolci di Flavia

## Ingredienti:

*Per una tortiera da 22 cm*

4 uova

120g zucchero

500g ricotta

200g cioccolato bianco

1 cucchiaio di maizena

vanillina



more q.b.

*Per la coulis di more:*

150g more

1 bicchierino da liquore di acqua

succo di 1 limone

2 cucchiaini pieni di zucchero

1 cucchiaino di maizena

### **Lavorazione:**

Sciogliere il cioccolato al microonde. Separare i tuorli dagli albumi, che andranno montati a neve. Ai tuorli unire lo zucchero, la ricotta, la vanillina, il cioccolato fuso e il cucchiaio di maizena. Infine incorporare gli albumi.

Infornare a 170 gradi per circa 40-45 min

Una volta freddo riporre in frigo.

La consistenza che otterrete sarà di un dolce budinoso/cremoso

*Per la coulis di more:*

Unire tutti gli ingredienti in un pentolino a fondo spesso e anti aderente e mettere sul fuoco facendo cuocere a fuoco medio per circa dieci minuti. Otterrete una purea che volendo potete lasciare al naturale oppure rendere più liquida e omogenea con frullatore ad immersione e setacciando i semi (io ho lasciato al naturale). Una volta fredda ricoprire la superficie della torta.

Decorare con le more rimanenti.

[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 cucchiaini pieni di cacao

100g cioccolato fondente

1 bicchierino di rum

2 o 3 cucchiaini 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](#)

---

# Summer Smoothie – Flavia's Sweet Dreams

by Flavia Bullo

## Ingredients

1 pears

1 peach



4 apricots

1 citrus fruits yoghurt

1 vanilla yoghurt

2-3 ice cubes

Mix all the ingredients in a mizer first at low speed and then at high speed and then enjoy your smoothie!

---

# Summer Smoothie – I dolci di Flavia

## Ingredienti:

2 pere

1 pesca



4 albicocche

1 yogurt agli agrumi

1 yogurt alla vaniglia

2-3 cubetti di ghiaccio

Frullare tutti gli ingredienti prima a velocità bassa e poi via via aumentando e... voilà una merenda sana e rinfrescante che profuma dei frutti dell'estate!

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

[Vai alla prossima ricetta](#)

---

# Torta Panna, Fragole e Crema Pasticcera – I dolci di Flavia

Per rendere la torta facile facile potreste prendere il pan di Spagna già pronto

**Per il pan di Spagna di 22-24cm:**

6 uova

150g di zucchero

6 cucchiaini di acqua bollente

300g farina

1 bustina di vanillina o scorza di limone grattugiata

1 bustina di lievito (non ci andrebbe lo so ma se siete insicuri come me e temete che le uova non siano montate a dovere, fatelo sarà il vostro segreto).

Montate per almeno 15 minuti con sbattitore elettrico fino ad avere un composto chiaro e molto spumoso (quindi ben areato), aggiungete i cucchiaini di acqua bollente, la farina setacciata con vanillina e lievito continuando a montare. Rivestite lo

stampo di carta forno e cuocere a 1



Per tagliare il pan di Spagna quando sarà raffreddato io ho scoperto un utensile zenker che ha le guide per tagliare che è molto comodo. Se non lo avete, e siete alle prime armi, potreste valutare di creare 2 e non 3 dischi semplificando il lavoro e creando solo uno strato di farcitura.

### **Per la crema:**

2 uova

100g di zucchero

500ml latte intero

scorza grattugiata di un limone

1 fiala di aroma alla vaniglia



35g di maizena

### **Per decorare e farcire:**

500ml panna fresca da montare

300g fragole

Lavate e tagliate le fragole a pezzetti tenendone da parte

alcune in base alla decorazione che avete in mente. Mettete a macerarle in zucchero e succo di limone allungato con un po' di acqua.

**Per la crema:** mettete in un pentolino a fuoco basso il latte con la fiala di vaniglia.

In una ciotola montate uova e zucchero, aggiungete la scorza di limone grattugiata.

Unite il latte tiepido al composto e rimettete su fuoco basso, mescolando continuamente finché non si addensa. Lasciate raffreddare.

Montate intanto la panna con un cucchiaino di zucchero a velo.

**Ora si assembla il tutto:**

Bagnate ogni disco di pan di Spagna con il succo delle fragole e create i due strati di farcitura dividendo in due parti uguali la crema in cui aggiungerete i pezzetti di fragole. Quindi avremo: pan di Spagna, bagna, crema, pezzetti di fragole (lasciate un piccolo bordo vuoto in modo che schiacciando il pan di Spagna sopra, non debordi la crema). Al terzo strato di pan di Spagna bagnerete solo con la bagna e poi ricoprire tutta la torta con uno strato di panna montata. Infine decorate con ciuffi di panna usando la *sac à poche* e con pezzi di fragole seguendo la vostra fantasia.

[Vai alla prossima ricetta](#)

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