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 cucchiai acqua bollente
- Un cucchiaino di miele
- Scorza gratuggiata 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 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.

Profiteroles – I dolci di Flavia

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

- Bignè 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 bignè in cui inserire la sac à poche.

Lavorazione:

Montate 250ml di panna con cui riempirete i bignè. (Io ho fatto metà solo panna e una parte di panna l'ho mischiata con un cucchiaio 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 cucchiai di nutella) e lasciatela raffreddare. Una volta raffreddata potrete tuffare i bignè 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.

Strudel di Mele – I dolci di Flavia

Ingredienti:

1 rotolo di pasta foglia rettangolare

Per il ripieno:

- 3 mele
- 2 cucchiai di zucchero
- Un cucchiaino di cannella
- Pinoli q.b.
- Noci q.b.
- Uvette q.b.
- Un cucchiaio di rum
- 2 cucchiai di pangrattato

Lavorazione:

mettete a mollo le uvette in acqua calda o grappa. Intanto potete tostare i 2 cucchiai di pangrattato in una padella

leggermente imburrata.

In una fondina tagliate le mele a fettine, aggiungete poi i due cucchiai di zucchero, il cucchiaino di cannella, il cucchiaio di rum e infine unite le uvette, i pinoli e le noci. Mescolate bene il tutto.

Prendete la pasta sfoglia con la sua carta forno, bucherellatela e cospargete tutta la superficie col pangrattato in modo che poi aiuterà ad assorbire l'umidità della frutta. Aggiungete il ripieno di frutta e chiudete bene i bordi. Potete fare i tipici tagli in superficie e per dorare meglio la sfoglia spennellarla con un po' di latte.

Cottura: 180 gradi per 35 minuti circa (o fino a doratura).

Servite con una pallina di gelato alla vaniglia.

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

Vai alla prossima ricetta.

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 cucchiai 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.

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.