

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 ricorpirli e disporre sul piatto di portata. Decorate con ciuffetti di panna montata avanzata dopo aver però fatto riposare il monticello di bigné 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 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](#).

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.](#)

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 cucchiaino 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](#)