

Torta di carote e mandorle – I dolci di Flavia

Ricorda un po' le famose Camille della Mulino Bianco ma è meno "sofficiosa" perché per mia scelta non uso il lievito.

Ingredienti:

- 3 uova
- 150g zucchero
- 200g farina di mandorle
- 70g farina 00
- 300g carote
- Succo di $\frac{1}{2}$ limone

Lavorazione:

Grattugiate le carote dopo averle pelate aggiungete il succo di 1/2 limone, poi tenetele da parte. Separate i tuorli dagli albumi. Montate questi ultimi a neve ben ferma (montano meglio se le uova sono a temperatura ambiente). Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete le carote grattugiate, la farina e la farina di mandorle. Infine incorporate gli albumi con movimento dall'alto verso il basso per non smontarli.

Cottura:

Ungete e infarinate una teglia da 24 cm e infornate a 180° gradi per 30 minuti.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

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

Strudel di Mele – I dolci di Flavia

Ingredienti:

1 rotolo di pasta foglia rettangolare

Per il ripieno:

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

Lavorazione:

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

In una fondina tagliate le mele a fettine, aggiungete poi i due cucchiaini 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.](#)

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 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.](#)

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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 $\frac{3}{4}$

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 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](#)

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 cucchiaino 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 semini (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](#)