

# 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](#).

---

## 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 tenerina – I dolci di Flavia

*La torta tenerina è un dolce semplicissimo supercioccolato 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](#)

---

# 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 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](#)

---

# **Panna Cotta al Caramello – I dolci di Flavia**

**Ricetta di Flavia Bullo**

## **Ingredienti**

500ml panna fresca

1 bicchiere d'acqua

100g zucchero

1 fiala di aroma alla vaniglia o una bacca di vaniglia

2 fogli di colla di pesce

topping al caramello (vedere sotto)

## Preparazione:

Mettere a mollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce per 5min.

Intanto scaldare in un pentolino la panna con lo zucchero, il bicchiere di acqua e l'aroma alla vaniglia.

Strizzare la colla di pesce e farla sciogliere bene nella panna calda fino a quasi a ebollizione.

Versare nelle coppette monoporzione e lasciare intiepidire; poi far rassodare in frigo

Attenzione: Se si usa la bacca di vaniglia filtrare col colino i semini prima di mettere nelle coppette e incidere la bacca.

Per il **caramello** io uso il topping Fabbri veloce e ottimo per guarnire.



Volendo fare in casa il caramello si può mettere sul fuoco in un pentolino 3-4cucchiari pieni di zucchero e mezzo bicchiere di acqua e continuare a mescolare fino a che caramellizza (il problema è che va preparato all'ultimo, in quanto l'umidità

del frigo rende il caramello *home made* molto liquido e a me personalmente soddisfa poco)

Alternative per guarnire: cioccolato fuso o coulis (salsa) di fragole

**Per la salsa di fragole:**

100g fragole

2-3 cucchiari di zucchero

il succo di mezzo limone

In un pentolino a fuoco dolce cuocere per pochi (2-3) minuti le fragole a pezzetti con zucchero e limone, frullare poi con frullatore ad immersione e la salsa è pronta per guarnire.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

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