

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 soddisfaceva.

Ingredienti:

500ml latte

4 tuorli

100g zucchero

2-3 cucchiaini di maizena (se non l'avete potete tranquillamente usare farina o fecola)

Buccia grattugiata 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 grattugiata e la cannella
- Aggiungete due o tre cucchiaini 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.](#)

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.](#)

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 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 180° C per 35 minuti.



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](#)