

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:

- Scaldare il latte a fuoco lento in un pentolino
- Montare i tuorli con lo zucchero e aggiungere la buccia grattugiata e la cannella
- Aggiungere due o tre cucchiaini di maizena a seconda che preferiate una crema più "lenta" o più consistente e "budinosa"
- Aggiungere il latte a filo all'insieme di uova, zucchero, maizena, cannella limone e rimettere sul fuoco
- Continuare 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.](#)

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 cioccolata 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 attacca

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.](#)

Torta di patate americane – I dolci di Flavia

Questa torta l'ho imparata a fare dal mio papà (come tante altre torte "base").

E ogni volta che la preparava quando ero bambina sapevo che era arrivato l'autunno.

La torta è molto semplice, leggera e non particolarmente elaborata; ideale come merenda energetica sana e gustosa.

Ingredienti:

500g patate americane

100g zucchero

100g farina

Un bicchierino di rum

2 bicchieri di latte

1 bustina di lievito

Uvette q.b.



Lavorazione:

Lessate le patate in pentola a pressione per circa 20 minuti e passatele con passa verdure. Mettete in ammollo le uvette in acqua calda per farle rinvenire. Aggiungete lo zucchero e la farina setacciati, quindi incorporate i liquidi gradualmente.

Aggiungete la bustina di lievito.

Cottura: 180° gradi per 50 minuti.

La torta ottenuta sarà non tanto alta e dalla consistenza corposa.

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.](#)

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](#)

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 1



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](#)