

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 di mandorle – I dolci di Flavia

La torta di mandorle è una specialità che si trova in tutti i panifici chioggiotti. Essendo da parte paterna originaria di lì, non posso non preparare questa tortina in casa. In inverno

soprattutto io la trovo davvero gustosa. La torta consiste in una base di pasta sfoglia (io preferisco usare la brisée) e in un ripieno a base di farina di mandorle, amaretti e biscotti.

Ingredienti:

per la base:

Un rotolo di pasta sfoglia o brisee pronta oppure fatta in casa. Io la faccio in casa con:

100g burro

175g farina

$\frac{1}{2}$ bicchiere di acqua

per il ripieno:

2 uova

170g zucchero

200g farina di mandorle

150g amaretti ridotti a farina

150g biscotti ridotti a farina

un bicchierino di rum

un bicchierino di liquore amaretto

$\frac{1}{2}$ bicchiere di acqua (per ammorbidire l'impasto se serve).



Lavorazione:

Se fate la base in casa impastate il burro a temperatura ambiente con la farina fino ad ottenere un composto bricioloso. Aggiungete l'acqua e impastate fino ad ottenere un composto liscio. Fate riposare in frigo per un'ora. Io lo preparo il giorno prima per quello dopo.

Per il ripieno unite uova e zucchero e montate. Aggiungete gradualmente gli altri ingredienti alternando i solidi ai liquidi. Il composto sarà morbido ma comunque corposo.

Stendete e livellate la pasta in una tortiera da 24cm e bucherellate. Aggiungete il ripieno.

Cottura: 180° gradi per 30-35 minuti.

Farà una crosticina dura in superficie ma dentro sarà morbida.

[Vai alla prossima ricetta.](#)

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

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 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](#)

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 cucchiaio 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 cucchiaio 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](#)