


# CROSTATE, CRÊPES E STRUDEL DOLCI



CREA IL TUO  
MENU CON  
UN CLICK 

21

edimedia 



# CROSTATE, CRÊPES E STRUDEL DOLCI

Ricette di Rossana Secchi

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas  
via Orcagna 66, 50121 Firenze  
[www.edimediafirenze.it](http://www.edimediafirenze.it)  
[info@edimediafirenze.it](mailto:info@edimediafirenze.it)  
ISBN: 97888-6758-090-3

edimedia 



24  
LIBRI  
RICETTE

GRATUITI

- 1 Pane, Pizze, Focacce e Calzoni
- 2 Antipasti caldi
- 3 Antipasti freddi
- 4 Bruschette, Crostoni e Panini
- 5 Pasta con sughi di Carne e Pesce
- 6 Pasta speedy
- 7 Zuppe, Minestre e Minestrone
- 8 Pasta al forno
- 9 Riso e Risotti
- 10 Insalate di Pasta, Riso e Cereali
- 11 Pesce al forno, fritto e alla griglia
- 12 Pesce in padella e Zuppe di pesce
- 13 Carni di Manzo, Vitello e Maiale
- 14 Carni di Pollo, Tacchino e Coniglio
- 15 Piatti di Verdure e Contorni
- 16 Torte salate, Crostate e Strudel
- 17 Sformati, Soufflé e Terrine
- 18 Crudità, Insalate e Insalatone
- 19 Uova, Frittate e Crêpes salate
- 20 Torte e Ciambelle
- 21 Crostate, Crêpes e Strudel dolci
- 22 Dolci al cucchiaio
- 23 Biscotti, Muffins e Dolcetti
- 24 Frutta, Yogurt e Cereali



COLLEGATI A  
SPADELLANDIA.IT



Selezionando le ricette che trovi sui nostri 24 volumi potrai costruire **GRATUITAMENTE** e con un semplice **CLICK** i tuoi menu personalizzati e la lista della spesa da stampare e portare con te!



## 1 Crostata morbida fragole e menta

🕒 25 min. 🍰 25 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la base

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 160 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 12 g di lievito vanigliato
- ▶ 1 bustina di vanillina

#### Per la farcia

- ▶ 200 g di marmellata di fragole
- ▶ 400 g di fragole
- ▶ 1 limone
- ▶ 20 g di gelatina in fogli
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ menta

- Preparate la base: sciogliete il burro a bagnomaria e setacciate la farina. Amalgamate il burro con lo zucchero, quindi aggiungete le uova, la farina, il lievito e la vanillina e mescolate fino a ottenere un impasto morbido e senza grumi.

- Imburrate e infarinate uno stampo per crostate, versate l'impasto e cuocete in forno a 180°C per 25 minuti; a cottura terminata lasciate raffreddare per un'ora.

- Lavate accuratamente le fragole, mondatele, tagliatele a metà e irroratele con il succo di limone.

- Portate a bollire un bicchiere di acqua con 40 g di zucchero e i fogli di gelatina (ammorbiditi in acqua fredda per 10 minuti), abbassate la fiamma e fate bollire per 2 minuti mescolando. Spegnete il fuoco e fate rapprendere la gelatina rimestando di tanto in tanto.

- Spalmate la marmellata sulla base, distribuite le fragole, spennellate con la gelatina e decorate con la menta.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 2 Crostata saporita pere e ricotta

🕒 25 min. 🍰 25 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 800 g di pere kaiser
- 200 g di ricotta
- 20 g di zucchero
- 2 uova
- cannella
- burro
- farina

- Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo in una sfoglia non troppo sottile, quindi foderatevi uno stampo per crostate precedentemente imburato e infarinato.

- Prendete 1 uovo, separate il tuorlo dall'albume e montate questo a neve ben ferma. Amalgamate la ricotta con lo zucchero, unite il tuorlo e incorporate l'albume montato, mescolando bene.

- Lavate e pelate le pere, tagliatele a tocchetti e insaporitele con una spolverata di cannella.

- Spennellate la base della crostata con il rimanente uovo sbattuto, così da impermeabilizzarla, quindi spalmate uno strato di farcia alla ricotta e, infine, versate i tocchetti di pera.

- Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti; lasciate freddare prima di servire.



Crostate, crêpes e strudel dolci



### 3 Crostata irresistibile ai lamponi

🕒 15 min. 🍰 25 min.



#### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di lamponi
- ▶ 8 savoiardi
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 0,2 dl di cognac
- ▶ burro
- ▶ farina
- ▶ zucchero a velo

- Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina, tiratelo ricavandone un disco dello spessore di circa 1 cm e foderatevi uno stampo imburrato e infarinato.
- Dopo aver bucherellato il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, copritela con un foglio di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 15 minuti, quindi togliete i legumi e il foglio e rimettete in forno per altri 10 minuti.
- Preparate uno sciroppo facendo sciogliere a fiamma bassa lo zucchero in un pentolino con 4 dl di acqua e il cognac.
- Lavate accuratamente i lamponi e conditeli con lo sciroppo.
- Sbriciolate sul fondo della crostata i savoiardi, quindi sistemate sopra i lamponi conditi con lo sciroppo, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 4 Strudel alle prugne aromatizzato al Moscato

🕒 30 min. 🍰 50 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 1 uovo
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 200 g di prugne secche denocciate
- ▶ 1 mela
- ▶ 0,4 dl di Moscato
- ▶ cannella
- ▶ zucchero a velo
- ▶ burro

● Setacciate la farina con una presa di sale e lo zucchero; unite un po' di acqua tiepida, l'uovo e il burro a temperatura ambiente. Lavorate fino a ottenere un impasto elastico, quindi formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per un'ora in un luogo asciutto.

● Tagliate le prugne a pezzetti; sbucciate e riducete a tocchetti la mela. In una padella fate insaporire in una noce di burro le prugne e la mela, quindi versate il Moscato e lasciatelo sfumare.

● Stendete l'impasto su un telo infarinato e tiratelo in una sfoglia sottilissima. Disponete al centro della pasta il ripieno, spolverizzate con la cannella e arrotolate aiutandovi con il telo, quindi spennellate la superficie dello strudel con un po' di burro fuso.

● Adagiate lo strudel in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti. Servite spolverizzando con lo zucchero a velo.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 5 Crostata integrale arance e canditi

🕒 25 min. 🕒 30 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la base

- ▶ 240 g di farina integrale
- ▶ 40 g di farina
- ▶ 160 g di burro
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 3 uova
- ▶ 1 arancia
- ▶ cannella
- ▶ sale

#### Per la farcia

- ▶ 1 arancia
- ▶ 50 g di ciliege candite
- ▶ 20 g di canditi a piacere
- ▶ zucchero a velo

● Tagliate il burro a dadini. Lavate le arance, riducetene una a fettine sottili e grattugiate la scorza dell'altra.

● Setacciate le farine con un pizzico di sale, unite il burro, la scorza d'arancia e una spolverata di cannella e lavorate l'impasto. Amalgamate lo zucchero e le uova e impastate fino a ottenere una frolla omogenea, quindi formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigo per un'ora almeno.

● Trascorso questo tempo, infarinare il panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo, coprite la frolla con un foglio di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 15 minuti. Quindi togliete i legumi e il foglio e rimettete in forno per altri 15 minuti.

● Decorate la crostata con le fettine di arancia, le ciliege candite e i canditi e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Crostate, crêpes e strudel dolci





## 6 Crostatine farcite alla crema di limone

🕒 25 min. ⏸ 15 min.



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 2 limoni
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 20 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di burro
- ▶ zucchero a velo
- ▶ menta

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi gli stampini per crostate precedentemente imburrati e infarinati. Ritagliate la pasta in eccesso.

● Lavate con cura i limoni, spremetene il succo e grattugiatene la scorza; fate sciogliere il burro a bagnomaria. In una terrina sbattete le uova con lo zucchero e aggiungete lentamente la farina, il succo e la scorza dei limoni e il burro. Mescolate a lungo in modo da amalgamare bene gli ingredienti.

● Bucherellate il fondo delle crostatine con i rebbi di una forchetta e distribuite in modo uniforme la crema di limone.

● Cuocete le crostatine in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti. Servite spolverizzando con lo zucchero a velo e decorando con le foglioline di menta.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 7 Crostata di ciliege e crema al mascarpone

🕒 20 min. 🍰 20 min.



### Ingredienti

- 200 g di pasta sfoglia
- 200 g di ciliege
- 240 g di mascarpone
- 80 g di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 120 g di biscotti secchi
- cannella
- zucchero a velo
- menta

● In una ciotola amalgamate il mascarpone, i tuorli, lo zucchero, la vanillina e una spolverata di cannella, mescolando energicamente fino a ottenere un composto omogeneo e spumoso.

● Stendete la pasta sfoglia e foderatevi uno stampo coperto con la carta da forno. Versate sulla sfoglia la crema a base di mascarpone e sbriciolatevi sopra i biscotti, quindi piegate i bordi della pasta verso l'interno, in modo tale che il ripieno non fuoriesca.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti. Nel frattempo lavate accuratamente le ciliege, snocciolatele e riducetele a spicchietti.

● A cottura ultimata sfornate, guarnite con le ciliege, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite guarnendo con qualche fogliolina di menta.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 8 Pancakes al sesamo e marmellata di ribes

🕒 15 min. 🍳 20 min.



### Ingredienti

#### Per i pancakes

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ 4 g di lievito vanigliato
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ sale

#### Per il condimento

- ▶ 400 g di marmellata di ribes rossi
- ▶ 1 limone
- ▶ semi di sesamo
- ▶ 40 g di ribes rossi

● Setacciate la farina, mettetela in una ciotola e unitela allo zucchero, al lievito e a un pizzico di sale. Sciogliete il burro a bagnomaria, quindi in una ciotola a parte incorporatelo alle uova e versate il latte a filo, amalgamando con cura. Unite i composti e mescolate a lungo fino a ottenere una crema omogenea.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, versatevi una piccola quantità di pastella e fate cuocere per circa 2 minuti; quando sulla superficie del pancake cominceranno a comparire delle bollicine, girate il pancake aiutandovi con una forchetta e completate la cottura dall'altro lato. Procedete in questo modo fino a esaurimento della pastella.

● Sistemate i pancakes caldi in un piatto da portata, disponendoli uno sopra l'altro come una torre. In una tazza stemperate la marmellata di ribes con il succo di limone; versatela sui pancakes, coprite con i semi di sesamo e decorate con qualche ribes intero.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 9 Crostata Camilla carote e mandorle

🕒 35 min. 🕒 25 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 200 g di carote
- 1 arancia
- 120 g di burro
- 80 g di zucchero a velo
- 40 g di zucchero
- 120 g di farina
- 12 g di lievito vanigliato
- 4 uova
- 40 g di lamelle di mandorle
- 1 dl di panna fresca

● Infarinare il panetto di frolla e tirarlo allo spessore desiderato. Foderatevi uno stampo imburrato e infarinato e bucherellate il fondo con una forchetta.

● Lavate le carote e l'arancia; pelate e grattugiate le carote, spremete l'arancia e grattugiatene la scorza.

● Lavorate il burro con lo zucchero a velo e unite i tuorli uno alla volta, le carote, il succo e la scorza dell'arancia; aggiungete gradualmente la farina e il lievito setacciati e amalgamate con cura. Montate a neve gli albumi con lo zucchero e incorporateli delicatamente al composto, rimestando dal basso verso l'alto. Versate il composto alle carote sul fondo della frolla e livellate, quindi cospargete la superficie della crostata con le mandorle a lamelle.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per 25 minuti. Sfonate la crostata, fate intiepidire e guarnite con la panna montata.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 10 Waffels lamponi, limone e menta

🕒 25 min. 🍰 15 min.



### Ingredienti

#### Per i waffels

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 320 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 200 g di burro
- ▶ cannella
- ▶ sale

#### Per il condimento

- ▶ 200 g di marmellata di lamponi
- ▶ 1 limone
- ▶ 160 g di gelato al limone
- ▶ menta

- Fate sciogliere il burro a bagnomaria; setacciate la farina e aggiungete un pizzico di sale. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea e montate gli albumi, cui avrete unito una spolverata di cannella, a neve fermissima.

- Amalgamate la farina alla crema di tuorli e zucchero, quindi aggiungete prima il burro, poi gli albumi, continuando a mescolare fino a quando l'impasto diventerà omogeneo e morbido.

- Spalmate poco burro sulla piastra per cialde, fatela riscaldare e cuocete da entrambi i lati una piccola quantità di impasto per volta. Ripetete il procedimento fino a esaurire la pastella.

- In una tazza stemperate la marmellata di lamponi con il succo del limone.

- Lasciate raffreddare i waffels e guarniteli con la marmellata, il gelato al limone e qualche fogliolina di menta.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 11 Crostata buffa ciliege e amarene

🕒 20 min. 🕒 25 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 400 g di marmellata di ciliege
- 40 g di amarene sciroppate
- zucchero a velo
- farina
- burro

● Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina, tiratelo in una sfoglia sottile e foderatevi uno stampo per crostate imburrate e infarinato.

● Bucherellate il fondo della crostata con i rebbi di una forchetta e pizzicate il bordo con le dita. Ritagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte.

● Versate la marmellata e distribuitela in modo uniforme; scolate le amarene e tagliatele a metà.

● Utilizzate la frolla rimanente per modellare delle decorazioni di forme diverse (per esempio stelle, fiori o animali), aiutandovi con gli appositi stampini per dolci.

● Sistemate le decorazioni sulla superficie della crostata, creando un disegno a vostra scelta, e aggiungete le amarene.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per 25 minuti. Prima di servire spolverizzate con lo zucchero a velo.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 12 Cialdine esotiche alla ricotta fruttata

🕒 40 min. ⏸ 40 min.



### Ingredienti

#### Per le cialde

- 200 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di vanillina

#### Per il ripieno

- 200 g di ricotta
- 20 g di zucchero
- 1 uovo
- 2 fette di ananas sciroppato
- 1 banana
- 60 g di lamponi
- menta

● Sciogliete il burro a bagnomaria e amalgamatelo allo zucchero. Montate gli albumi a neve, setacciate la farina e incorporate entrambi al composto; aggiungete la vanillina e mescolate.

● In una teglia rivestita di carta da forno versate 1 cucchiaio raso di pastella, formando un quadrato sottile, e cuocete in forno caldo a 200°C per 4-5 minuti.

● Quando la cialda inizierà a colorirsi sfornatela e posatela su una tazzina capovolta, in modo che prenda la forma. Procedete così fino a esaurire la pastella.

● Per il ripieno, amalgamate la ricotta con lo zucchero, unite il tuorlo e incorporate l'albume montato a neve.

● Lavate i lamponi, tagliatene a dadini 20 g e schiacciate gli altri con una forchetta; riducete a dadini le fette di ananas e la banana. Unite i dadini di frutta alla crema e mescolate, quindi farcite le cialdine con il composto; completate con la purea di lamponi e la menta e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 13 Strudel appetitoso di montagna

🕒 35 min. 🕒 50 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- 240 g di farina
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 20 g di zucchero
- sale

#### Per il ripieno

- 400 g di mele renette
- 1 limone
- 20 g di noci sgusciate
- 20 g di nocciole sgusciate
- 20 g di pinoli
- 40 g di uvetta
- 40 g di burro
- 0,4 dl di rum
- cannella
- zucchero a velo

● Amalgamate la farina, lo zucchero e una presa di sale; versate poca acqua tiepida, l'uovo e il burro morbido. Lavorate a lungo, formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per un'ora.

● Fate rinvenire l'uvetta nel rum; nel frattempo tritate grossolanamente le noci, le nocciole e i pinoli. Lavate e sbucciate le mele, tagliatele a fettine sottili e spruzzatele con il succo di limone.

● In una casseruola fate sciogliere il burro, quindi versate le mele, l'uvetta ben strizzata, il trito di frutta secca e la cannella. Cuocete per pochi minuti a fiamma bassa, mescolando di continuo.

● Tirate l'impasto in una sfoglia sottile su un telo infarinato. Distribuite al centro il ripieno, arrotolate la pasta aiutandovi con il telo e spennellate con burro fuso.

● Adagiate lo strudel in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti; spolverate con zucchero a velo e servite.

Crostate, crêpes e strudel dolci







## 14 Crostata Arlecchino alla marmellata

🕒 20 min. 🕒 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 40 g di marmellata di fichi
- ▶ 40 g di marmellata di kiwi
- ▶ 40 g di marmellata di fragole
- ▶ 40 g di marmellata di pesche
- ▶ 40 g di marmellata di albicocche
- ▶ burro
- ▶ farina

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato; bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta.

● Ritagliate la frolla in eccesso, formate delle listarelle sottili e stendetele sulla superficie della crostata, in modo da formare una griglia composta da tanti piccoli rombi. Infine, pizzicate il bordo della crostata in modo da saldarvi le listarelle.

● Riempite i rombi con le marmellate, alternandole a seconda del colore così da creare un effetto "Arlecchino".

● Ripiegate il bordo della crostata pizzicandolo sulle estremità delle strisce. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 15 Crêpes squisite alla marmellata di ribes

🕒 20 min. 🍰 15 min. + 30 min. ☆

### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 400 g di marmellata di ribes
- ▶ 40 g di ribes rossi
- ▶ zucchero a velo

● In un recipiente sbattete le uova con una presa di sale, mentre in un altro versate la farina e diluitela con il latte. Unite i composti e mescolate bene.

● Fate riposare il composto per 30 minuti in luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Ungete una piccola padella antiaderente con una noce di burro e fatela riscaldare, poi versate un po' di pastella, distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela anche dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Spalmate su ogni crêpe la marmellata di ribes, distribuendola uniformemente, quindi piegate la crêpe in otto in modo che assuma una forma a ventaglio. Decorate con qualche ribes intero e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 16 Pancakes noci e marmellata di prugne

🕒 15 min. 🍳 20 min.



### Ingredienti

#### Per i pancakes

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ 4 g di lievito vanigliato
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ sale

#### Per il condimento

- ▶ 400 g di marmellata di prugne
- ▶ 1 limone
- ▶ 40 g di noci sgusciate

● Setacciate la farina, mettetela in una ciotola e unitela allo zucchero, al lievito e a un pizzico di sale. Sciogliete il burro a bagnomaria e in una ciotola a parte incorporatelo alle uova, poi versate il latte a filo, amalgamando con cura. Unite i composti e mescolate a lungo fino a ottenere una crema omogenea e spumosa.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, versatevi una piccola quantità di pastella e fate cuocere per circa 2 minuti; quando sul pancake inizieranno a comparire delle bollicine giratelo e completate la cottura. Procedete fino a esaurimento della pastella.

● In una tazza stemperate la marmellata di prugne con il succo del limone.

● Spalmate la marmellata sui pancakes ancora caldi, quindi arrotolateli velocemente a sigaro e serviteli immediatamente, accompagnandoli con le noci.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 17 Crostata rustica ai frutti di bosco

🕒 15 min. 🕒 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di marmellata ai frutti di bosco
- ▶ burro
- ▶ farina
- ▶ zucchero a velo

- Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo allo spessore di circa 1 cm, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato. Ritagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte.

- Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo, versate la marmellata di frutti di bosco e distribuitela in modo uniforme.

- Utilizzando la pasta rimanente formate delle striscioline e sistematele sulla superficie della crostata, creando una griglia. Pizzicate il bordo della pasta in corrispondenza delle striscioline, in modo da sigillarle bene.

- Cuocete la crostata in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.

- Sfonate, spolverizzate con lo zucchero a velo e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 18 Crostata deliziosa alla crema ganache

🕒 20 min. 🍳 25 min. + 2 h



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 200 g di cioccolato fondente
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 2 dl di panna fresca
- farina
- cacao amaro in polvere
- rollini di cioccolato

● Distribuite un po' di farina sul panetto e tiratelo a uno spessore di circa 1/2 cm, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato e bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.

● Coprite la pasta con un foglio di alluminio, versatevi dei legumi secchi e infornate a 180°C per 15 minuti. Eliminate l'alluminio e i legumi e rimettete lo stampo in forno per altri 10 minuti. Infine spennellate la base della frolla con l'uovo sbattuto, così da impermeabilizzarla.

● Intanto preparate la crema ganache: sciogliete a bagnomaria il cioccolato, toglietelo dal fuoco e unite il burro tagliato a pezzetti e la panna. Mescolate fino a ottenere una crema omogenea, quindi lasciatela freddare.

● Quando la ganache sarà fredda montatela a neve e farcitevi la crostata; lasciate raffreddare la crostata in frigo per 2 ore, quindi spolverizzate con il cacao e arricchite con rollini di cioccolato.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 19 Crêpes raffinate arancia e cioccolato

🕒 25 min. 🍰 15 min. + 30 min. ⭐

### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 400 g di marmellata di arance

#### Per la salsa

- ▶ 200 g di cioccolato fondente
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 0,4 dl di panna fresca
- ▶ zucchero a velo

- Sbattete le uova con un pizzico di sale e a parte diluite la farina con il latte; unite i composti e mescolate bene.

- Fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

- Per la salsa, sciogliete a bagnomaria il cioccolato spezzettato e il burro; a parte portate a bollore il latte e la panna, unite il cioccolato fuso e fate freddare.

- Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, giratela e cuocetela anche dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

- Spalmate al centro di ogni crêpe la marmellata di arance, quindi piegate la crêpe a portafoglio, guarnite con la salsa al cioccolato e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 20 Crostatine fragranti alle fragole

🕒 20 min. 🕒 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di marmellata di fragole
- ▶ 1 limone
- ▶ burro
- ▶ farina

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi degli stampini per crostate imburrati e infarinati; tagliate la frolla in eccesso e tenetela da parte.

● Lavate con cura il limone e grattugiate la scorza, quindi amalgamatela alla marmellata, mescolando bene.

● Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo delle crostatine. Versate sulla base la marmellata aromatizzata al limone e distribuitela in modo uniforme.

● Con la frolla rimasta modellate delle striscioline e sistematele sulla superficie delle crostatine, creando delle griglie il più possibile regolari. Pizzicate il bordo in corrispondenza delle striscioline in modo da saldarle.

● Cuocete per 25 minuti in forno preriscaldato a 180°C e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 21 Crostata albicocche, mandorle e miele

🕒 30 min. 🕒 25 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 400 g di albicocche
- 200 g di lamelle di mandorle
- 120 g di burro
- 60 g di farina
- 1/2 bustina di vanillina
- 80 g di zucchero
- 2 uova
- 20 g di miele
- 0,4 dl di rum

• Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato.

• Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite la frolla con fogli di alluminio, versatevi dei legumi secchi e infornate a 180°C per 15 minuti.

• Riducete in polvere 2/3 delle mandorle. Sciogliete a bagnomaria il burro; una volta freddo amalgamatelo alla farina e alla polvere di mandorle. Unite lo zucchero e la vanillina, incorporate uno alla volta le uova, completate con il miele e il rum e mescolate.

• Lavate con cura le albicocche, dividetele a metà, privatele del nocciolo e riducetele a spicchietti.

• Sformate la crostata, eliminate alluminio e legumi, versate sulla frolla la crema, guarnite con gli spicchietti di albicocche e le mandorle a lamelle e rimettete in forno a 180°C per altri 10 minuti.

Crostate, crêpes e strudel dolci







## 22 Cestinietti prelibati ai frutti rossi

⌚ 35 min. 🍰 20 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 80 g di ciliege
- 80 g di lamponi
- 80 g di mirtilli
- 80 g di ribes rossi
- 1 limone
- 400 g di mascarpone
- 160 g di marmellata di fragole
- 20 g di zucchero a velo
- burro
- farina

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi degli stampini per crostate imburrati e infarinati.

● Bucherellate il fondo della frolla, copritelo con fogli di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 10 minuti, quindi eliminate l'alluminio e i legumi e rimettete in forno per altri 10 minuti.

● Lavate con cura la frutta, mondatela e irroratela con il succo di limone. In una terrina lavorate il mascarpone in modo da ammorbidirlo, unite lo zucchero a velo e metà della marmellata e mescolate fino a ottenere una crema omogenea.

● In un pentolino portate a bollire 1/2 bicchiere d'acqua, aggiungete la marmellata rimasta e, mescolando, fate bollire per 1 minuto. Lasciate intiepidire e filtrate con un colino.

● Farcite le crostatine con la crema di mascarpone, decoratele con la frutta e irroratele con abbondante sciroppo.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 23 Crostatine del pasticcere in doppia dolcezza

🕒 35 min. 🍰 20 min.



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ burro
- ▶ farina

#### Per il caramello

- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 0,4 dl di panna fresca
- ▶ 40 g di burro
- ▶ sale

#### Per la crema ganache

- ▶ 200 g di cioccolato fondente
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 2 dl di panna fresca

#### Per decorare

- ▶ rollini di cioccolato
- ▶ cacao amaro in polvere

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo a uno spessore di circa 1/2 cm, quindi foderatevi degli stampini per crostate precedentemente imburati e infarinati e bucherellate il fondo.

● Coprite la pasta frolla con fogli di alluminio, versatevi dei legumi secchi e infornate a 180°C per 10 minuti. Eliminate l'alluminio e i legumi e infornate per altri 10 minuti.

● Sciogliete a fiamma bassa lo zucchero in 1/2 bicchiere d'acqua. Appena diventa dorato unite la panna, il burro e un pizzico di sale e fate cuocere per 5 minuti; versate il caramello sulla frolla, spalmatelo bene e fatelo rapprendere.

● Sciogliete a bagnomaria il cioccolato, toglietelo dal fuoco e versatevi il burro tagliato a pezzetti e la panna. Mescolate fino a ottenere una crema omogenea, versatela sul caramello e distribuitela.

● Completate decorando con rollini di cioccolato e spolverizzando con cacao.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 24 Crostatine friabili alle albicocche

🕒 30 min. 🕒 20 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 240 g di albicocche
- 200 g di marmellata di albicocche
- 400 g di zucchero
- burro
- farina

- Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi gli stampini per crostate imburrati e infarinati.

- Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite la frolla con fogli di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 10 minuti, quindi togliete i legumi e l'alluminio e rimettete in forno per altri 10 minuti.

- Lavate le albicocche, tagliatele a metà, privatele del nocciolo e riducetele a spicchi. Sciogliete lo zucchero in 2 bicchieri d'acqua a bollore, mescolando di continuo; aggiungete le albicocche, abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 10 minuti, quindi scolate le albicocche con una schiumarola e tenete da parte lo sciroppo.

- Distribuite uniformemente la marmellata sul fondo delle crostatine e decorate con gli spicchi di albicocca. Completate irrorando con lo sciroppo e servite.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 25 Crêpes vaniglia, cioccolato e arachidi

🕒 25 min. 🍰 15 min. + 30 min. ☆

### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 400 g di gelato alla vaniglia

#### Per la crema

- ▶ 240 g di cioccolato fondente
- ▶ 0,4 dl di panna fresca
- ▶ 60 g di arachidi salate non sgrassiate

● Sbattete le uova con un pizzico di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate bene.

● Fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con della pellicola trasparente.

● Preparate la crema al cioccolato: fate fondere il cioccolato a bagnomaria, quindi unite la panna e cuocete a fiamma bassa mescolando, in modo che la crema si addensi leggermente.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Via via che le crêpes si saranno freddate farcitele con il gelato e chiudetele a forma di involtini; copritele con la crema al cioccolato ben calda e cospargete con le arachidi tostate.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 26 Crostatine delicate alle amarene

🕒 25 min. 🕒 20 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 240 g di amarene sciroppate
- 2,4 dl di latte
- 20 g di farina
- 40 g di zucchero
- 1 uovo
- burro

- Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi degli stampini per crostate imburrati e infarinati.

- Bucherellate il fondo con una forchetta, coprite la frolla con fogli di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 10 minuti, quindi togliete i legumi e l'alluminio e rimettete in forno per altri 10 minuti.

- Intanto, in una terrina sbattete il tuorlo con lo zucchero e poi incorporate la farina a pioggia. Mettete la crema sul fuoco e versate il latte a filo. Fate addensare la crema sul fuoco per circa 10 minuti, mescolando spesso; trascorso questo tempo eliminate la vaniglia e lasciate freddare la crema.

- Distribuite la crema sul fondo delle crostatine, coprite con le amarene, irrorate le crostatine con un po' dello sciroppo delle amarene e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 27 Crostata tropicale ananas e cocco

🕒 20 min. 🕒 25 min. + 6 h



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 4 fette di ananas sciroppato
- 8 dl di succo di ananas
- 20 g di gelatina in fogli
- 1 stecca di cannella
- 60 g di cocco grattugiato
- burro
- farina

● Distribuite sul panetto di frolla poca farina, tiratelo allo spessore desiderato e foderatevi uno stampo per crostate precedentemente imburrato e infarinato.

● Dopo aver bucherellato il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, copritela con un foglio di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 15 minuti, quindi togliete i legumi e l'alluminio e rimettete in forno per altri 10 minuti.

● Immergete la gelatina in acqua fredda in modo che si ammorbidisca. Tagliate le fette di ananas a tocchetti.

● Portate a bollire il succo d'ananas e la cannella. Strizzate la gelatina, unitela al succo e cuocete a fiamma bassa per qualche secondo, quindi eliminate la cannella, unite i tocchetti di ananas e fate freddare.

● Versate la gelatina di ananas sulla frolla e mettete la crostata in frigorifero per 6 ore, in modo che la gelatina si rapprenda. Guarnite con scagliette di cocco.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 28 Crostatine ai lamponi e crema chantilly

🕒 45 min. 🍰 15 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 40 g di lamponi
- 4 dl di latte
- 120 g di zucchero
- 40 g di farina
- 4 uova
- 1 baccello di vaniglia
- 2 dl di panna fresca
- burro
- zucchero a velo

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi degli stampini per crostate, imburrati e infarinati.

● Portate a bollire il latte con la vaniglia, poi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire, eliminando la vaniglia. Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete lentamente la farina setacciata e versate a poco a poco il latte. Sistemate il composto in una casseruola a bagnomaria e portate a bollire a fiamma bassa, mescolando di continuo. Fate raffreddare.

● Montate la panna a neve ferma (mettendo in freezer per qualche minuto il contenitore, la panna si monterà meglio) e unitela alla crema, mescolando con movimenti delicati verso l'alto.

● Bucherellate la frolla e farcitemela con la crema chantilly e con i lamponi accuratamente lavati, quindi cuocete in forno caldo a 200°C per 15 minuti. Servite spolverizzando con lo zucchero a velo.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 29 Strudel ghiotto al cioccolato fondente

🕒 30 min. 🍰 50 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 1 uovo
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 80 g di cioccolato fondente
- ▶ 40 g di amaretti
- ▶ 400 g di ricotta
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 40 g di pangrattato
- ▶ cacao amaro in polvere

● Setacciate la farina, lo zucchero e un pizzico di sale; versate dell'acqua tiepida, l'uovo e il burro a temperatura ambiente. Lavorate fino a ottenere un impasto morbido, quindi formate una palla, copritela con un panno pulito e fatela riposare per un'ora all'asciutto.

● Fate fondere il burro a fiamma bassa, unite il pangrattato e lasciatelo dorare. Montate la ricotta con lo zucchero; smiuzzate gli amaretti e riducete il cioccolato a scaglie, quindi frullateli insieme. Unite i composti e mescolate con cura.

● Stendete la pasta su un telo infarinato e tiratela in una sfoglia sottilissima. Disponete al centro il ripieno e arrotolate la pasta aiutandovi con il telo. Spennellate la superficie con burro fuso.

● Adagiate lo strudel in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti. Servite a fette spolverizzando con il cacao.



Crostate, crêpes e strudel dolci





## 30 Triangolini croccanti pesche e miele d'acacia

🕒 15 min. 🍰 15 min.



### Ingredienti

- 200 g di pasta sfoglia
- 2 pesche nettarine
- 60 g di miele d'acacia

- Stendete la pasta sfoglia e dividetela in 4 parti, poi dividete ogni parte in altre 4, in modo da ottenere 16 triangoli.
- Lavate con cura le pesche, tagliatele a metà, eliminate il nocciolo e riducetele a fettine non troppo spesse.
- Disponete su ogni triangolino una fettina di pesca, premete leggermente in modo che affondi nella pasta sfoglia e versatevi un po' di miele a filo.
- Sistemate i triangolini sulla placca del forno rivestita con la carta apposta e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 31 Strudel rosso sorpresa d'estate

🕒 35 min. 🕒 50 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- 240 g di farina
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 20 g di zucchero
- sale

#### Per il ripieno

- 200 g di fragole
- 200 g di ciliege
- 40 g di zucchero
- 1 limone
- 160 g di gelato alla vaniglia
- zucchero a velo

• Setacciate la farina con lo zucchero e un pizzico di sale; versate un po' di acqua tiepida, l'uovo e il burro a temperatura ambiente. Lavorate fino a ottenere un impasto morbido. Poi formate una palla, copritela con un panno e fatela riposare per un'ora in luogo asciutto.

• Mondate le fragole, spezzettatele e bagnatele con il succo del limone. Lavate le ciliege, tagliatele a pezzetti eliminando il nocciolo e fatele caramellare in un pentolino con lo zucchero, quindi toglietele dal fuoco e fatele riposare.

• Stendete l'impasto su un telo infarinato e tiratelo in una sfoglia sottilissima. Disponete al centro i ripieni, arrotolate la pasta aiutandovi con il telo e spennellate la superficie con un po' di burro fuso.

• Sistemate lo strudel in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti. Spolverizzate con lo zucchero a velo e servite accompagnando con gelato alla vaniglia.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 32 Crêpes zuccherine alla salsa di mirtilli

🕒 25 min. 🍰 15 min. + 30 min.



### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 360 g di mirtilli
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ 1 arancia
- ▶ zucchero a velo

● In una ciotola sbattete le uova con una presa di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate.

● Fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Lavate i mirtilli, scolateli bene e metteteli a caramellare a fiamma bassa in un pentolino con lo zucchero e il succo di arancia, per 5-7 minuti. Lasciate freddare e frullate grossolanamente.

● Ungete una padella antiaderente con un po' di burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella, distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe risulterà dorata, voltatela e cuocetela anche dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Stendete il ripieno sulle crêpes, piegatele in due e servite decorando con qualche mirtillo intero e spolverizzando con lo zucchero a velo.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 33 Strudel saporito pere, uvetta e cannella

🕒 25 min. 🕒 50 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- 240 g di farina
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 20 g di zucchero
- sale

#### Per il ripieno

- 400 g di pere
- 60 g di marmellata di pesche
- 40 g di zucchero
- 40 g di biscotti secchi
- 40 g di uvetta
- cannella
- zucchero a velo

• Setacciate la farina, lo zucchero e il sale; versate poca acqua tiepida, l'uovo e il burro non freddo. Lavorate a lungo, formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per un'ora all'asciutto.

• Fate rinvenire una manciata di uvetta in acqua tiepida. Nel frattempo lavate le pere, sbucciatele e tagliatele a fettine sottili. Unite lo zucchero e la cannella, spargete il composto sulle pere e mescolate bene, quindi aggiungete anche i biscotti secchi sbriciolati, l'uvetta ben strizzata e la marmellata.

• Stendete l'impasto su un telo infarinato e tirate una sfoglia sottile. Distribuite il ripieno, arrotolate la pasta aiutandovi con il telo e spennellate la superficie con poco burro fuso.

• Adagiate lo strudel in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 34 Crostata canarino alla crema di limone

🕒 20 min. 🕒 40 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 2 limoni
- 4 uova
- 120 g di zucchero
- 2 dl di panna fresca
- burro
- farina
- zucchero a velo

● Infarinare il panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate, imburrato e infarinato.

● Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della frolla, coprite con un foglio di alluminio, riempite con legumi secchi e fate cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

● Nel frattempo lavate accuratamente i limoni, grattugiatene la scorza e spremete il succo. Versate scorza e succo in una ciotola e unite le uova, lo zucchero e la panna, quindi amalgamate fino a ottenere una crema.

● Levate la base di frolla dal forno, eliminate l'alluminio e i legumi e farcitela con la crema al limone. Rimettete la crostata in forno a 180°C per altri 30 minuti, così da ultimare la cottura. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo prima di servire.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 35 Rolls sfiziosi vaniglia e cioccolato

🕒 40 min. 🍰 40 min.



### Ingredienti

#### Per le cialde

- 200 g di farina
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di vanillina

#### Per il ripieno

- 200 g di gelato alla vaniglia

#### Per la salsa

- 200 g di cioccolato fondente
- 20 g di burro
- 2 dl di latte
- 0,4 dl di panna fresca
- 1/4 di mango
- menta

● Sciogliete il burro a bagnomaria e amalgamatelo allo zucchero. Montate gli albumi a neve, setacciate la farina e incorporate entrambi al composto. Aggiungete la vanillina e mescolate.

● In una teglia rivestita di carta da forno versate 1 cucchiaino raso di pastella formando una striscia sottile e cuocete in forno caldo a 200°C per 4-5 minuti.

● Quando i bordi cominceranno a colorirsi sfornate la striscia, ripiegate su se stessa e arrotolatela velocemente intorno a 1 bicchierino da liquore, in modo che prenda la forma. Procedete così fino a esaurimento della pastella.

● Sciogliete a bagnomaria il cioccolato tritato e il burro a pezzetti, portate a bollore il latte e la panna, quindi unite i composti e fate raffreddare. Farcite i rolls con il gelato alla vaniglia, guarniteli con la salsa al cioccolato e decorate con fettine di mango e foglioline di menta.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 36 Pancakes frutta estiva e miele millefiori

🕒 15 min. 🍳 20 min.



### Ingredienti

#### Per i pancakes

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ 4 g di lievito vanigliato
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ sale

#### Per il condimento

- ▶ 80 g di ciliege
- ▶ 80 g di fragole
- ▶ 80 g di albicocche
- ▶ 120 g di miele millefiori

● Setacciate la farina, mettetela in una ciotola e unitela allo zucchero, al lievito e a un pizzico di sale. Sciogliete il burro a bagnomaria, incorporatelo alle uova e versate il latte a filo. Unite i composti e mescolate a lungo così da ottenere una crema omogenea.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, versatevi una piccola quantità di pastella e fate cuocere per circa 2 minuti; quando sul pancake cominceranno a comparire delle bolle giratelo e completate la cottura. Procedete fino a esaurimento della pastella.

● Lavate con cura le ciliege, le fragole e le albicocche. Lasciate intere le ciliege, riducete le fragole a fettine non troppo sottili e le albicocche a spicchi.

● Sistemate i pancakes caldi in un piatto da portata, disponendoli uno sopra l'altro come una torre, distribuite i pezzi di frutta, fatevi colare sopra il miele millefiori e servite.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 37 Crostatine glassate alla crema di lamponi

🕒 35 min. 🕒 20 min.



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di lamponi
- ▶ 8 dl di panna fresca
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ burro
- ▶ farina

### Per la glassa

- ▶ 200 g di zucchero a velo

- Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo in una sfoglia sottile, quindi foderatevi gli stampini per crostatine imburrati e infarinati e bucherellate il fondo.

- Coprite la frolla con fogli di alluminio, versatevi dei legumi secchi e infornate a 180°C per 10 minuti. Eliminate alluminio e legumi e infornate per altri 10 minuti.

- Lavate con cura i lamponi e riduceteli in purea, schiacciandoli con una forchetta. Portate a bollire la panna con lo zucchero e, amalgamando, aggiungete la purea di lamponi e i tuorli sbattuti. Abbassate la fiamma e fate addensare la crema mescolando, quindi spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

- Mettete lo zucchero a velo in un pentolino e versate a filo 2 cucchiaini di acqua, mescolando fino a ottenere una glassa ben densa.

- Farcite le crostatine con la crema di lamponi e decorate con la glassa.

Crostate, crêpes e strudel dolci







## 38 Strudel autunnale alle castagne

🕒 40 min. 🕒 1 h e 20 min. + 1 h ★★☆☆

### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- 240 g di farina
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 20 g di zucchero
- sale

#### Per il ripieno

- 400 g di castagne
- 1 l di latte
- 1 stecca di cannella
- 40 g di mandorle pelate
- 0,4 dl di rum
- zenzero fresco
- zucchero a velo

● Setacciate la farina, lo zucchero e un pizzico di sale; versate dell'acqua tiepida, l'uovo e il burro a temperatura ambiente. Lavorate a lungo, formate una palla, coprite con un panno pulito e fate riposare per un'ora all'asciutto.

● Sbucciate le castagne e fatele bollire per 2 minuti in una casseruola con dell'acqua; pelatele, rimettetetele sul fuoco, aggiungete il latte e la cannella e fate cuocere per mezzora. Lasciate intiepidire, quindi sminuzzate le castagne, unite le mandorle tritate, il rum e una grattugiata di zenzero e mescolate.

● Stendete l'impasto su un telo infarinato e tiratelo in una sfoglia sottilissima. Disponete al centro il ripieno, arrotolate la pasta aiutandovi con il telo e spennellate con un po' di burro fuso.

● Adagiate lo strudel in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti. Servite spolverizzando con lo zucchero a velo.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 39 Crêpes bicolore ricotta e pesche

⌚ 25 min. 🍰 15 min. + 30 min. ☆

### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 160 g di ricotta
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ 1 limone
- ▶ 200 g di marmellata di pesche
- ▶ zucchero a velo

● Sbattete le uova con una presa di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate bene. Fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Lavate il limone e grattugiatene la scorza. In una terrina mescolate la ricotta, lo zucchero e la scorza del limone, fino a ottenere una crema omogenea.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella, distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Spalmate sulla metà di ciascuna crêpe la crema a base di ricotta e sull'altra metà la marmellata di pesche, arrotolatele longitudinalmente in modo che si vedano entrambe le farce e spolverizzatele con lo zucchero a velo.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 40 Pancakes coccole al caramello

🕒 20 min. 🍳 20 min.



### Ingredienti

#### Per i pancakes

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ 4 g di lievito vanigliato
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ sale

#### Per il condimento

- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ burro

● Setacciate la farina, unite lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Sciogliete il burro a bagnomaria, incorporatelo a parte alle uova e versate il latte a filo. Amalgamate i composti e mescolate.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, versatevi una piccola quantità di pastella e fate cuocere per circa 2 minuti; quando sulla superficie del pancake si formeranno delle bollicine, giratelo e completate la cottura. Procedete fino a esaurimento della pastella.

● Versate lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso e cuocete a fiamma vivace, mescolando con un cucchiaino di legno. Non appena lo zucchero inizierà a caramellarsi abbassate la fiamma, unite a filo 1 dl di acqua a bollore e mescolate bene.

● Sistemate i pancakes uno sull'altro in un piatto da portata e fatevi colare sopra il caramello ancora caldo. Servite accompagnando con del burro.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 41 Crostata ai ribes e bouquet di spezie

🕒 15 min. 🍳 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 200 g di ribes
- ▶ 1 limone
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 40 g di fecola
- ▶ 1 stecca di cannella
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ burro
- ▶ farina

• Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo imburrato e infarinato. Ritagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte. Bucherellate il fondo della frolla, coprite con fogli di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 10 minuti.

• Lavate con cura il limone e ricavatene la scorza. Portate a bollore il latte con la cannella, la vaniglia e la scorza del limone. Amalgamate i tuorli d'uovo con lo zucchero; unite la fecola e stemperate con il latte. Mettete sul fuoco e, mescolando, fate addensare la crema a fiamma bassa, quindi spegnete, eliminate gli aromi e lasciate raffreddare.

• Sfornate la frolla ed eliminate l'alluminio e i legumi. Farcite la torta con la crema e i ribes, accuratamente mondati, e con la frolla messa da parte modellate delle striscioline e create la griglia della crostata; rimettete in forno a 180°C per 15 minuti e servite.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 42 Crostata di pesche all'occhio di bue

🕒 35 min. 🍳 30 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 800 g di pesche
- ▶ 3,2 dl di latte
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 20 g di farina
- ▶ 1 baccello di vaniglia
- ▶ burro
- ▶ zucchero a velo

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e dividetelo in 2 parti, corrispondenti a 2/3 e 1/3 del totale, e tiratele entrambe in sfoglie sottili. Con il disco più grande foderate uno stampo imburato e infarinato e bucherellate il fondo.

● Portate a bollire il latte con la vaniglia e setacciate la farina. In un pentolino sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero; mettete sul fuoco e, mescolando, unite il latte a filo e la farina setacciata. Spegnete la fiamma e fate raffreddare la crema rimestando.

● Tuffate le pesche in acqua bollente, passatele sotto l'acqua fredda, quindi sbucciatele e tagliatele a metà eliminando il nocciolo.

● Spalmate la crema sulla frolla, adagiate sopra le pesche e chiudete con il disco più piccolo. Ritagliate la pasta che copre le pesche con la punta di un coltello, sigillate e cuocete in forno già caldo a 180°C per 30 minuti.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 43 Strudel ubriaco zucca e uvetta

🕒 35 min. 🍰 50 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 1 uovo
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 600 g di zucca
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 80 g di zucchero di canna
- ▶ 40 g di uvetta
- ▶ 0,4 dl di brandy
- ▶ zucchero a velo

● Setacciate la farina, lo zucchero e un po' di sale; unite dell'acqua tiepida, l'uovo e il burro ammorbidito e lavorate fino a ottenere un impasto morbido. Formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per un'ora all'asciutto.

● Fate ammorbidire l'uvetta nel brandy. Mondate la zucca, tagliatela in grossi pezzi e grattugiatela. In una padella fate sciogliere il burro, quindi aggiungete lo zucchero e fatevi rosolare la zucca. Alzate la fiamma, lasciate insaporire per circa 5 minuti, quindi togliete dal fuoco, unite l'uvetta e mescolate bene.

● Stendete l'impasto su un telo infarinato e tiratelo in una sfoglia sottilissima. Disponete al centro il ripieno e arrotolate la pasta, aiutandovi con il telo. Spennellate la superficie con burro fuso.

● Adagiate lo strudel in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti. Servite spolverizzando con lo zucchero a velo.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 44 Crêpes sfiziose alla salsa di fragole

🕒 25 min. 🍳 15 min. + 30 min.



### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 400 g di fragole
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 1/2 limone

● In un recipiente sbattete le uova con una presa di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate bene.

● Fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Lavate e mondate le fragole, scolatele bene e mettetele a cuocere a fiamma bassa in un pentolino con lo zucchero e il succo di limone, per 5-7 minuti. Lasciate freddare, quindi frullate grossolanamente in modo che alcuni pezzi restino interi.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella, distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Stendete la salsa di fragole sulle crêpes, arrotolatele e servite.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 45 Pancakes ai mirtilli e miele d'acacia

🕒 15 min. 🍰 20 min.



### Ingredienti

#### Per i pancakes

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ 4 g di lievito vanigliato
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ sale

#### Per il condimento

- ▶ 80 g di mirtilli
- ▶ 120 g di miele d'acacia

- Setacciate la farina, mettetela in una ciotola e unitela allo zucchero, al lievito e a un pizzico di sale. Sciogliete il burro a bagnomaria, incorporatelo in una ciotola a parte alle uova e versate il latte a filo. Unite i composti e mescolate a lungo, così da ottenere una crema omogenea.

- Ungete una padella antiaderente con poco burro, versatevi una piccola quantità di pastella e fate cuocere per circa 2 minuti; quando sulla superficie del pancake cominceranno a comparire delle bolle giratelo con una forchetta e completate la cottura. Procedete fino a esaurimento della pastella.

- Lavate accuratamente i mirtilli e asciugateli delicatamente con un panno.

- Sistemate i pancakes caldi in un piatto da portata, disponendoli uno sopra l'altro come una torre, spargete i mirtilli tutt'intorno, fatevi colare sopra il miele a filo e servite immediatamente.



Crostate, crêpes e strudel dolci





## 46 Crêpes ricche pere e cioccolato

🕒 25 min. 🍰 25 min. + 30 min. ☆

### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 400 g di pere kaiser
- ▶ 80 di zucchero
- ▶ 0,4 dl di grappa

#### Per la salsa

- ▶ 200 g di cioccolato fondente
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 0,4 dl di panna fresca

● Sbattete le uova con poco sale; diluite la farina con il latte. Unite i composti, mescolate e fate riposare la pastella per mezzora in luogo tiepido, coprendo il contenitore con della pellicola.

● Pelate le pere, affettatele e cuocetele con lo zucchero e la grappa fino a renderle morbide ma non disfatte.

● Sciogliete a bagnomaria il cioccolato tritato e il burro a pezzetti, portate a bollore il latte e la panna; infine unite i composti e fate raffreddare.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella e distribuitela in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Sistemate al centro di ogni crêpe un po' della crema di pere e un po' di salsa al cioccolato, quindi arrotolatele e decoratele a piacere con la salsa rimasta.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 47 Crostatine farcite alla crema di cioccolato

🕒 25 min. 🕒 20 min.



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 120 g di cioccolato fondente
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 5 dl di latte
- ▶ 60 g di farina
- ▶ 40 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 0,4 dl di rum
- ▶ burro

- Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi degli stampini per crostate, precedentemente imburati e infarinati.

- Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite la frolla con fogli di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 10 minuti, quindi togliete i legumi e l'alluminio e rimettete in forno per altri 10 minuti.

- Tagliate il cioccolato a tocchetti. Scaldate il latte con lo zucchero, quindi a fiamma bassa incorporate lentamente la farina e il cacao setacciati, mescolando. Aggiungete il cioccolato e, quando si sarà ben sciolto, unite il rum. Fate amalgamare e infine spegnete la fiamma.

- Quando la crema si sarà intiepidita farcite le crostatine, distribuendo uniformemente la farcia e livellando bene la superficie.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 48 Crostata di fragole Cappuccetto rosso

🕒 30 min. 🍰 25 min. + 1 h



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di fragole
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 40 g di fecola
- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ burro
- ▶ farina

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo a uno spessore di circa 1/2 cm, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato.

● In una ciotola amalgamate con cura la ricotta, i tuorli, lo zucchero, la fecola e la panna, quindi incorporate delicatamente gli albumi montati a neve ferma.

● Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, versate la farcia e distribuitela in modo uniforme. Cuocete in forno caldo a 180°C per 25 minuti.

● Lavate con cura le fragole, privatele del picciolo, quindi tenetene da parte una e dividete le altre in quattro, cercando di ricavare degli spicchi regolari.

● Lasciate intiepidire la crostata per circa un'ora; guarnitela quindi con gli spicchi di fragola, creando dei cerchi concentrici, e sistemate al centro la fragola lasciata intera.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 49 Crostata del buongiorno alle mele caramellate



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 4 mele
- 80 g di zucchero
- 1 limone
- 20 g di gelatina in fogli
- burro
- farina

🕒 25 min. 🕒 1 h



• Distribuite poca farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburato e infarinato.

• Sbucciate le mele e tagliatene 2 a fettine sottili e le altre a tocchetti. Spremete il limone e con il succo irrorate le mele, in modo che non anneriscano.

• In un tegame dal fondo spesso cuocete semicoperti i tocchetti di mela con 40 g di zucchero, a fiamma bassa; dopo circa mezzora scoperchiate, alzate la fiamma e lasciate caramellare.

• Fate intiepidire, poi versate la farcia sulla base, livellate e decorate con le fettine di mela, coprendo completamente; infornate a 180°C per 25 minuti.

• Portate a bollore 2 dl di acqua con lo zucchero rimasto; unite i fogli di gelatina ammorbiditi, abbassate la fiamma e fate bollire per 2 minuti, mescolando. Spegnete, fate rapprendere la gelatina e spennellate la superficie della crostata.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 50 Crêpes profumate alla salsa di lamponi

🕒 25 min. 🍰 15 min. + 30 min.



### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 400 g di lamponi
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 0,4 dl di maraschino
- ▶ 1 arancia

● In un recipiente sbattete le uova con un pizzico di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate bene. Fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Lavate i lamponi, scolateli e riduceteli a purea (lasciatene alcuni interi per la decorazione), schiacciandoli con una forchetta. Cuoceteli a fiamma bassa in un pentolino con lo zucchero e il succo di arancia. Sfumate con il maraschino; a cottura ultimata fate intiepidire.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella, distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Stendete la salsa di lamponi sulle crêpes, piegatele a portafoglio, decorate con qualche lampone intero e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 51 Crostata di frutta all'aroma di amaretto

🕒 25 min. 🍰 30 min. + 1 h



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 160 g di pere
- ▶ 160 g di pesche
- ▶ 400 g di ricotta
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 80 g di farina
- ▶ burro

### Per lo sciroppo

- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 0,4 dl di cognac
- ▶ 2 amaretti

● Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato.

● Amalgamate la ricotta con lo zucchero, unite le uova e la farina setacciata e mescolate delicatamente fino a ottenere una crema spumosa e senza grumi.

● Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della frolla e versatevi sopra la farcia a base di ricotta, quindi cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

● Lasciate freddare la crostata. Nel frattempo lavate, sbucciate e tagliate a spicchi le pere e le pesche e preparate lo sciroppo sciogliendo a fiamma bassa lo zucchero in un pentolino con 4 dl di acqua e il cognac.

● Decorate la superficie della crostata disponendo le fettine di frutta a raggiera, quindi irroratela con lo sciroppo e sbriciolateci sopra gli amaretti.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 52 Crostata di mele al sapore di una volta

🕒 25 min. 🕒 30 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 400 g di mele golden
- 80 g di zucchero
- 2 dl di panna fresca
- 2 uova
- 1 limone
- burro
- farina

- Infarinare il panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate precedentemente imburato e infarinato.

- Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della frolla, coprite con un foglio di alluminio, riempite con legumi secchi e fate cuocere in forno caldo a 180°C per 15 minuti.

- Nel frattempo preparate la farcia amalgamando i tuorli con lo zucchero e la panna fresca. Mescolate con cura fino a ottenere una crema spumosa e senza grumi.

- Lavate e sbucciate le mele, quindi riducetele a fettine sottili e irroratele con il succo del limone, in modo che non anneriscano.

- Sfornate la crostata ed eliminate il foglio di alluminio e i legumi; versate la farcia sulla frolla, distribuite le fettine di mela a raggiera e rimettere in forno a 180°C per altri 15 minuti.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 53 Crostata alle more della nonna

⌚ 15 min. 🍰 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di marmellata di more
- ▶ burro
- ▶ farina

- Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo in modo che non risulti troppo sottile, quindi foderatevi uno stampo per crostate precedentemente imburato e infarinato. Ritagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte.

- Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, versate la marmellata di more e distribuitela in modo uniforme.

- Con la pasta frolla rimanente formate delle striscioline e decorate la superficie della crostata.

- Cuocete in forno caldo a 180°C per 25 minuti, lasciate intiepidire e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci





## 54 Crostata al formaggio con arancia e menta

🕒 25 min. 🍰 25 min. + 2 h



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 200 g di formaggio spalmabile
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 2 uova
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ farina
- ▶ burro

### Per la copertura

- ▶ 2 dl di panna acida
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ 1/2 limone
- ▶ 1 arancia
- ▶ menta

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate precedentemente imburato e infarinato.

● Preparate la crema: montate le uova con lo zucchero, aggiungete i formaggi e la vanillina e amalgamate con cura.

● Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, versate la crema al formaggio e mettete in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti. Per evitare che il dolce si scurisca troppo, copritelo con un foglio di alluminio.

● Preparate la copertura: amalgamate la panna acida con lo zucchero e il succo di limone e mescolate. Quando la torta sarà tiepida, spalmate sopra la copertura e rimettete in forno per altri 10 minuti.

● Lasciate freddare per un paio d'ore, quindi decorate a piacere con fettine di arancia e foglioline di menta e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 55 Crostata alle more e crema aromatica

🕒 30 min. 🍰 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 200 g di more
- ▶ 4 uova
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ 20 g di farina
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 stecca di cannella
- ▶ zucchero a velo

● Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina, tiratelo allo spessore desiderato e foderatevi uno stampo imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo con una forchetta, arricciate il bordo pizzicandolo e incidetelo con un coltello così da creare una sorta di decorazione.

● In un pentolino unite zucchero, farina, 3 tuorli e 1 uovo intero e mescolate stemperando con il latte. Aggiungete il burro, la scorza di limone intera e la stecca di cannella; mettete sul fuoco a fiamma bassa e, mescolando, portate a bollore. Quando il composto inizierà a rassodarsi, spegnete e lasciate freddare.

● Eliminate il limone e la cannella, versate la crema sulla frolla e distribuitela in modo uniforme.

● Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti. Guarnite con le more lavate con cura e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 56 Crêpes in arancione al Grand Marnier

🕒 20 min. 🍰 15 min. + 30 min.



### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 1 arancia
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 0,4 dl di Grand Marnier

● Sbattete le uova con un pizzico di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate.

● Fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Lavate l'arancia, spremetene il succo e grattugiatene la scorza. Fate sciogliere il burro a fuoco basso, unite lo zucchero, il succo e la scorza dell'arancia (lasciate-ne un po' da parte per la decorazione) e il Grand Marnier e mescolate in modo da ottenere una salsa omogenea.

● Ungete una padella antiaderente con il burro, fate scaldare e versate un po' di pastella, distribuendola uniformemente. Quando la superficie sarà dorata, voltate la crêpe e cuocetela dall'altro lato. Ripetete l'operazione per le altre crêpes.

● Conditte le crêpes con la salsa ancora calda e piegatele a portafoglio; guarnitele con la scorza di arancia messa da parte e servitele subito.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 57 Crostata fantasia ai mille frutti

🕒 35 min 🍰 25 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 5 dl di latte
- 50 g di farina
- 4 uova
- 120 g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 80 g di uva
- 80 g di fragole
- 40 g di more
- 40 g di mandarini
- 40 g di kiwi
- 40 g di lamponi
- 20 g di mirtilli
- 20 g di ribes rossi
- burro

• Infarinare il panetto di frolla, stenderlo a sfoglia e foderatevi uno stampo imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo con una forchetta, coprite la frolla con un foglio di alluminio e legumi secchi e infornate a 180°C per 15 minuti.

• Trascorso il tempo, togliete i legumi e il foglio e rimettete in forno per altri 10 minuti, quindi lasciate intiepidire.

• Versate in un pentolino il latte e la stecca di vaniglia e portate a bollore. A parte montate i tuorli con lo zucchero e mescolate a lungo, poi aggiungete lentamente la farina. Eliminate la stecca di vaniglia, unite al composto il latte a filo e mescolate fino a quando la crema non si sarà addensata. Fate raffreddare.

• Sbucciate e spicchiate i mandarini; mondate il resto della frutta, dividete a metà le fragole e tagliate i kiwi a fettine. Distribuite uniformemente la crema sulla frolla e guarnite con la frutta; tenete in frigo fino al momento di servire.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 58 Crostata di mirtilli alla crema ricca

🕒 35 min 🍰 30 min. + 1 h



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 240 g di mascarpone
- ▶ 200 g di ricotta
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ cannella

### Per la copertura

- ▶ 200 g di mirtilli
- ▶ 2 limoni
- ▶ 40 g di zucchero di canna
- ▶ 20 g di gelatina in fogli
- ▶ zucchero a velo

● Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina, tiratelo allo spessore desiderato e foderatevi uno stampo imburato e infarinato; bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta.

● In una terrina lavorate la ricotta con i tuorli e lo zucchero, quindi profumate con la cannella e la vanillina; unite il mascarpone e mescolate bene.

● Versate la crema ottenuta sulla base della frolla, livellate bene la superficie e cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti. A cottura terminata lasciate intiepidire la torta per un'ora circa.

● Spremete i limoni, filtrate il succo e versatelo in 2 dl di acqua; aggiungete lo zucchero e, a fiamma bassa, portate a bollore. Unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda e fate sciogliere, quindi togliete dal fuoco.

● Spalmate la gelatina sulla torta, completate con i mirtilli mondati e con una spolverata di zucchero a velo e servite.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 59 Strudel appetitoso pesche e cioccolato

🕒 35 min. 🕒 50 min. + 1 h



### Ingredienti

#### Per la pasta strudel

- 240 g di farina
- 40 g di burro
- 1 uovo
- 20 g di zucchero
- sale

#### Per il ripieno

- 320 g di pesche  
nettarine
- 80 g di cioccolato  
fondente
- 40 g di marmellata  
di pesche
- 1 limone

#### Per la crema

- 80 g di cioccolato  
fondente
- 40 g di cacao amaro  
in polvere
- 4 dl di latte
- 160 g di zucchero
- 80 g di farina
- 10 g di burro

● Setacciate la farina, lo zucchero e una presa di sale; unite poca acqua tiepida, l'uovo e il burro ammorbidito. Lavorate fino a ottenere un impasto morbido; formate una palla, coprite con un panno e fate riposare per un'ora all'asciutto.

● Tritate grossolanamente il cioccolato; lavate le pesche, tagliatele a tocchetti e conditele con il succo di limone.

● Stendete la pasta su un telo infarinato e tiratela in una sfoglia. Spalmate uno strato di marmellata di pesche, adagiatevi le pesche e spolverate con il cioccolato, quindi arrotolate la pasta aiutandovi con il telo e spennellate con burro fuso. Adagiate lo strudel in una teglia imburata e infarinata e cuocete in forno caldo a 180°C per 50 minuti.

● Unite cacao, zucchero e farina e mettetevi sul fuoco versando a filo il latte e 2 dl d'acqua. Aggiungete il burro, il cioccolato a tocchetti e mescolate. Fate addensare la crema e decorate lo strudel.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 60 Pancakes ai lamponi e ciuffi di panna

🕒 20 min. 🍰 20 min.



### Ingredienti

#### Per i pancakes

- 200 g di farina
- 20 g di zucchero
- 4 g di lievito vanigliato
- 40 g di burro
- 2 uova
- 4 dl di latte
- sale

#### Per il condimento

- 200 g di lamponi
- 4 dl di panna fresca
- 20 g di zucchero a velo

● Setacciate la farina e unitela allo zucchero, al lievito e a un pizzico di sale. Sciogliete il burro a bagnomaria, incorporatelo in una ciotola a parte alle uova e versate il latte a filo. Unite i composti e mescolate a lungo così da ottenere una crema omogenea.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, versatevi una piccola quantità di pastella e fate cuocere per circa 2 minuti; quando sul pancake cominceranno a comparire delle bolle giratelo e completate la cottura. Procedete fino a esaurimento della pastella.

● Lavate con cura i lamponi. Versate la panna in una ciotola, che avrete preventivamente lasciato in frigorifero per qualche minuto, aggiungete lo zucchero a velo e montate a neve ferma.

● Sistemate i pancakes caldi in un piatto da portata, disponendoli uno sopra l'altro come una torre, e decorate a piacere con i lamponi e la panna montata.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 61 Sigari noci, uvetta e miele d'arancia

🕒 15 min. 🕒 1 h



### Ingredienti

#### Per le cialde

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 bustina di vanillina

#### Per il ripieno

- ▶ 120 g di noci sgusciate
- ▶ 120 g di uvetta
- ▶ 200 g di miele d'arancia
- ▶ cannella

● Fate rinvenire l'uvetta nell'acqua tiepida e tritate grossolanamente le noci.

● Sciogliete il burro a bagnomaria e amalgamatelo allo zucchero. Montate gli albumi a neve ben ferma, setacciate la farina e incorporate entrambi al composto, aggiungete la vanillina e mescolate fino a ottenere una crema morbida.

● In una teglia rivestita di carta da forno versate 1 cucchiaino di pastella, formando un disco del diametro di circa 10 cm, e cuocete in forno caldo a 200°C per 4-5 minuti. Quando i bordi cominceranno a colorirsi sfornate la cialda.

● Spalmate subito uno strato di miele d'arancia sulla cialda, distribuitevi una manciata di uvetta strizzata e di noci, spolverizzate con la cannella e arrotolate la cialda a sigaro, aiutandovi con un panno per non scottarvi. Procedete fino a esaurire l'impasto, condite con altro miele e servite.



Crostate, crêpes e strudel dolci





## 62 Crostata prugne, mandorle e rum

🕒 30 min. 🕒 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 320 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di prugne
- ▶ 200 g di mandorle pelate
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 60 g di farina
- ▶ 1/2 bustina di vanillina
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 20 g di miele liquido
- ▶ 0,4 dl di rum

● Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato.

● Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, coprite con un foglio di alluminio, versatevi dei legumi secchi e infornate a 180°C per 15 minuti.

● Riducete in polvere 2/3 delle mandorle. Sciogliete a bagnomaria il burro; una volta freddo amalgamatelo alla farina e alla polvere di mandorle. Unite lo zucchero e la vanillina, aggiungete le uova una alla volta, completate con il miele e il rum e mescolate.

● Lavate con cura le prugne, dividetele a metà, privatele del nocciolo e riducetele a spicchi.

● Sfornate la crostata ed eliminate alluminio e legumi. Versate sulla frolla la crema, guarnite con gli spicchi di prugne e le mandorle a lamelle e rimettete in forno a 180°C per altri 10 minuti.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 63 Crostata ai lamponi e un tocco di zenzero

🕒 15 min. 🍰 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di marmellata di lamponi
- ▶ zenzero fresco
- ▶ burro
- ▶ farina

- Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato. Ritagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte.

- Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo. Versate la marmellata di lamponi sulla base di frolla, distribuitela in modo uniforme e completate con una grattugiata di zenzero.

- Utilizzando la pasta messa da parte modellate delle striscioline e sistematele sulla superficie della crostata, creando una griglia il più possibile regolare. Pizzicate il bordo in corrispondenza delle striscioline in modo da farle aderire bene.

- Cuocete la crostata in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 64 Crêpes al cioccolato con scorzette d'arancia

⌚ 20 min. 🍰 15 min. + 30 min.



### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 80 g di cioccolato fondente
- ▶ 40 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 80 g di farina
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 1 arancia

● Sbattete le uova con un po' di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate, quindi fate riposare per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo con la pellicola trasparente.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Lavate con cura l'arancia, ricavatene la scorza e riducetela a striscioline sottili. Tagliate il cioccolato a tocchetti.

● In una casseruola amalgamate cacao, zucchero e farina e versate a filo il latte e 2 dl d'acqua; mettetelo sul fuoco, girando sempre nello stesso verso. Unite il burro, il cioccolato e la scorza e mescolate.

● Farcite le crêpes con la crema al cioccolato, chiudetele a portafoglio e servite decorando con la crema rimasta.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 65 Crostata dolce di Halloween

🕒 20 min. 🕒 40 min.



### Ingredienti

- 320 g di pasta frolla
- 400 g di zucca
- 4 uova
- 160 g di zucchero
- 2 dl di panna fresca
- cannella
- zenzero in polvere
- farina
- burro
- sale

● Infarinate il panetto di frolla e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate imburrato e infarinato.

● Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo, coprite con un foglio di alluminio, riempite con legumi secchi e cuocete in forno a 180°C per 10 minuti.

● Pulite la zucca eliminando la buccia, i semi e i filamenti, tagliatela a pezzi e fatela bollire in acqua fino a quando non si sarà ammorbidita.

● Frullate insieme la zucca, le uova, lo zucchero, metà della panna e la cannella; aggiungete una spolverata di zenzero e un pizzico di sale.

● Eliminate il foglio di alluminio e i legumi, versate il composto sulla base della crostata e rimettete in forno a 180°C per altri 30 minuti. Lasciate intiepidire e servite guarnendo con la panna rimasta, montata a neve.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 66 Crostata campagnola prugne e frutta secca

⌚ 15 min. ⏸ 25 min.



### Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 400 g di marmellata di prugne
- ▶ 20 g di noci sgusciate
- ▶ 20 g di pinoli
- ▶ burro
- ▶ farina
- ▶ zucchero a velo
- ▶ menta

● Distribuite sul panetto di frolla un po' di farina e tiratelo allo spessore desiderato, quindi foderatevi uno stampo per crostate precedentemente imburato e infarinato. Ritagliate la pasta in eccesso e tenetela da parte.

● Con i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della frolla, versate la marmellata di prugne, cui avrete unito le noci e i pinoli tritati finemente, e distribuitela in modo uniforme.

● Utilizzando la pasta rimanente modellate delle striscioline e sistematele sulla superficie della crostata, creando una griglia il più possibile regolare. Pizzicate il bordo in corrispondenza delle striscioline in modo da saldarle.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per 25 minuti. Sfornate, spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con foglioline di menta.



Crostate, crêpes e strudel dolci



## 67 Crêpes allegre alla macedonia

🕒 20 min. 🍰 15 min. + 30 min. ☆

### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 2 kiwi
- ▶ 2 pesche
- ▶ 2 fette di ananas
- ▶ 80 g di fragole
- ▶ 2 banane
- ▶ 40 g di zucchero
- ▶ 1 limone

● In un recipiente sbattete le uova con un pizzico di sale; a parte diluite lentamente la farina con il latte. Unite i componenti e mescolate.

● Fate riposare il composto per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Nel frattempo lavate, sbucciate e tagliate a dadini tutta la frutta. Versatela in un contenitore con lo zucchero, irroratela con il succo di limone, mescolate e fate insaporire per 10 minuti.

● Ungete una padella antiaderente con una piccola quantità di burro, fatela scaldare, poi versate un po' di pasta distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Disponete la macedonia di frutta al centro di ogni crêpe, quindi piegatele in due e servite.

Crostate, crêpes e strudel dolci





## 68 Crêpes classiche farcite alla Nutella

🕒 20 min. 🍰 15 min. + 30 min. ☆

### Ingredienti

#### Per le crêpes

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 1,6 dl di latte
- ▶ burro
- ▶ sale

#### Per il ripieno

- ▶ 120 g di Nutella

#### Per la salsa

- ▶ 100 g di cioccolato fondente
- ▶ 10 g di burro
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 0,2 dl di panna fresca
- ▶ zucchero a velo

● Sbattete le uova con una presa di sale; a parte diluite la farina con il latte. Unite i composti e mescolate bene, quindi fate riposare la pastella per 30 minuti in un luogo tiepido, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.

● Sciogliete a bagnomaria il cioccolato e il burro; a parte portate a bollire il latte e la panna. Infine unite i composti e fate raffreddare.

● Ungete una padella antiaderente con poco burro, fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella distribuendola in modo uniforme. Quando la superficie della crêpe sarà dorata, voltatela e cuocetela dall'altro lato. Ripetete il procedimento per le altre crêpes.

● Versate al centro di ogni crêpe 1 cucchiaino colmo di Nutella e spalmatela.

● Chiudete le crêpes, spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con la salsa al cioccolato.



Crostate, crêpes e strudel dolci