

BISCOTTI, MUFFINS E DOLCETTI



CREA IL TUO
MENU CON
UN CLICK 

23

edimedia 



BISCOTTI, MUFFINS E DOLCETTI

Ricette di Rossana Secchi

© 2014 Edimedia di Fabio Filippi e C. Sas
via Orcagna 66, 50121 Firenze
www.edimediafirenze.it
info@edimediafirenze.it
ISBN: 97888-6758-092-7

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 Dolcetti speziati del buongiorno

🕒 25 min. 🕒 30 min.



Ingredienti

- 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di burro
- 2 uova
- 2 dl di latte
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 4 mele golden
- 100 g di uvetta
- 1 dl di brandy
- cannella in polvere
- zucchero a velo

• Fate rinvenire l'uvetta nel brandy. Lavate le mele, quindi mondatele, sbucciatele e tagliatele a tocchetti.

• In una terrina lavorate a lungo le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea di colore biancastro. Unite il burro ammorbidito e tagliato a tocchetti e, continuando a mescolare, amalgamate poco a poco la farina. Sciogliete il lievito in poco latte e unitelo al composto, quindi versate a filo il resto del latte.

• Quando l'impasto sarà denso ma morbido aggiungete le mele, l'uvetta ben strizzata e una generosa spolverata di cannella. Rimestate con cura in modo da distribuire uniformemente i tocchetti di mela, l'uvetta e la cannella.

• Versate l'impasto negli appositi stampini imburati e infarinati e cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti. A cottura ultimata spolverizzate con zucchero a velo e servite.

Biscotti, muffins e dolcetti





2 Doughnuts invitanti in salsa di fragole

🕒 30 min. 🍰 20 min. + 1 h e 30 min. ☆☆☆

Ingredienti

- 200 g di farina
- 200 g di farina di Manitoba
- 80 g di zucchero
- 2 dl di latte
- 2 uova
- 60 g di burro
- 16 g di lievito di birra
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo
- olio di semi
- sale

Per la salsa di fragole

- 200 g di fragole
- 40 g di zucchero
- 1/2 limone

● In una ciotola sciogliete il lievito nel latte tiepido, unite il burro fuso e lo zucchero e mescolate. Incorporate piano le farine setacciate, le uova, la vanillina e un pizzico di sale e impastate fino a creare un composto omogeneo. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato e lavoratelo con le mani, quindi mettetelo in una ciotola unta, coprite e fate riposare in un posto tiepido per un'ora circa.

● Trascorso questo tempo rimpastate, ricavate delle palline e formate le ciambelle. Coprite i doughnuts e lasciateli lievitare per un'altra mezzora, quindi frigeteli in abbondante olio di semi. Quando avranno assunto un colore dorato, scolateli, passateli nello zucchero a velo e adagiateli sulla carta assorbente.

● Lavate e mondate le fragole, scolatele e cuocetele in un pentolino con lo zucchero e il succo di limone per 5-7 minuti a fiamma bassa. Fate freddare e frullate in modo da ottenere una salsa piuttosto liquida, con cui irrorerete i doughnuts.

Biscotti, muffins e dolcetti





3 Muffins ai mirtilli a stelle e strisce

🕒 25 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 160 g di burro
- 120 g di mirtilli
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- sale

- Lavate i mirtilli, asciugateli e fateli insaporire in una casseruola con 30 g di burro; unite 40 g di zucchero e mescolate fino al completo scioglimento di quest'ultimo.

- In un recipiente versate lo zucchero rimanente e la farina; aggiungete il lievito, la vanillina e un pizzico di sale, mescolando senza sosta.

- In una terrina montate i tuorli con la frusta, versate il composto di zucchero e farina e unite il burro a tocchetti. Lavorate fino a ottenere un impasto morbido, poi incorporate delicatamente i mirtilli.

- Versate il composto negli stampini per muffins imburrati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo, e mettete in forno caldo a 180°C per 15 minuti. Prima di sfornare i muffins, fateli raffreddare.



Biscotti, muffins e dolcetti



4 Scones con uvetta alla maniera scozzese

🕒 25 min. 🍰 10 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 120 g di uvetta
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ sale

- Fate rinvenire l'uvetta nell'acqua. Mettete il burro fuori dal frigo in modo che si ammorbidisca e riducetelo a tocchetti. Versate la farina, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale in una ciotola capiente, poi unite il burro e mescolate servendovi di un cucchiaino di legno.

- Disponete il composto a fontana, versate al centro 2/3 del latte e amalgamate, cercando di eliminare i grumi. Unite l'uvetta ben strizzata e il latte restante, senza smettere di rimestare.

- Rovesciate l'impasto sul piano da lavoro infarinato e impastate con le mani fino a ottenere un composto liscio. Stendete l'impasto tirandolo a uno spessore di circa 2-2,5 cm quindi, servendovi di una formina tonda per biscotti, ricavate dei dischi del diametro di 5 cm.

- Sistemate i dischi di pasta sulla placca foderata con carta da forno, spennellateli con poco latte e cuocete in forno molto caldo a 200°C per 10 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





5 Baci di dama alle albicocche

🕒 35 min. 🍰 20 min. + 30 min. ★★☆☆

Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 200 g di mandorle pelate
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di miele
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 200 g di albicocche sciroppate
- ▶ zucchero a velo

- Tritate finemente le mandorle; ammorbidite il burro a temperatura ambiente. Lavorate a lungo le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa, quindi incorporate la farina setacciata, le mandorle tritate, il burro, il miele e la vanillina, mescolando.

- Impastate velocemente, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare in frigo per mezzora.

- Stendete l'impasto sul piano da lavoro infarinato e tiratelo in una sfoglia non troppo sottile; quindi, servendovi di una formina tonda del diametro di 6 cm, ricavate dei dischi di pasta.

- Sistemate al centro di metà dei dischi di pasta le albicocche sciroppate, coprite con gli altri dischi e schiacciate i bordi con le dita in modo da sigillarli.

- Adagiate i biscotti sulla teglia foderata con carta da forno e infornate a 140°C per 20 minuti. Sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





6 Muffins "tiramorsi" al cioccolato

🕒 35 min. 🍰 20-25 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 160 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 200 g di yogurt bianco
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 20 g di cioccolato fondente
- ▶ zucchero a velo
- ▶ sale

Per la crema al cioccolato

- ▶ 80 g di cioccolato fondente
- ▶ 20 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 60 g di farina
- ▶ 20 g di burro

● Fate ammorbidire il burro e lavoratelo con lo zucchero; unite le uova e lo yogurt e amalgamate. A parte setacciate la farina, mescolatela con il lievito e aggiungete un pizzico di sale.

● Unite i due composti e rimestate con un cucchiaino di legno eliminando i grumi. Aggiungete piano il latte in modo tale che l'impasto assuma una consistenza morbida. Versate l'impasto negli stampini per muffins imburrati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo, e metteteli in forno a 180°C per 20-25 minuti.

● Riducete 80 g di cioccolato a tocchetti. In una casseruola unite zucchero, farina e cacao, versate a filo il latte e amalgamate; mettetelo sul fuoco e, mescolando, incorporate il burro e il cioccolato.

● Sfornate i muffins, poi, aiutandovi con un cucchiaino, scavateli al centro e farciteli con la crema al cioccolato; decorateli con il cioccolato rimasto a scaglette e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





7 Mini plum cakes per grandi e piccini

🕒 20 min. 🍰 30-40 min. ☆

Ingredienti

- 120 g di prugne
- 200 g di farina
- 100 g di fecola di patate
- 200 g di burro
- 200 g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo
- sale

● Cominciate lavando con cura le prugne, privandole del picciolo e del nocciolo e tagliandole a fettine molto sottili.

● Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e lavoratelo a crema con lo zucchero, quindi, senza smettere di mescolare, incorporate le uova, la vanillina e un pizzico di sale.

● A parte setacciate la farina, la fecola e il lievito, mescolateli e amalgamateli lentamente al composto.

● Imburrate e infarinate gli stampini da plum cakes; versate sul fondo di ogni stampino alcune cucchiainate di impasto, adagiateci sopra uno strato di fettine di prugne, coprite con l'impasto rimanente e, infine, decorate con altre 3-4 fettine di frutta.

● Cuocete in forno caldo a 180°C per 30-40 minuti, o fino a che la superficie dei plum cakes non sarà ben dorata; fate freddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





8 Frittelle delle feste mele e cannella

🕒 15 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- 2 mele
- 400 g di farina
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 2 dl di latte
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- cannella in polvere
- olio di semi
- zucchero a velo
- sale

- Sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzettini.
- In una terrina amalgamate la farina con lo zucchero, il lievito, la vanillina e un pizzico di sale.
- Aggiungete poco per volta il latte, le uova, la cannella e le mele e mescolate con cura in modo da amalgamare bene gli ingredienti, eliminando i grumi.
- Scaldate abbondante olio di semi in una padella, versatevi il composto a cucchiaiate e friggete.
- Quando le frittelle saranno ben dorate scolatele, adagiatele sulla carta assorbente in modo che perdano l'olio in eccesso e spolverizzatele con lo zucchero a velo.



Biscotti, muffins e dolcetti



9 Camille fragranti profumo d'infanzia

🕒 40 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- ▶ 120 g di carote
- ▶ 200 g di farina
- ▶ 4 uova
- ▶ 40 g di mandorle sguosciate
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 1 arancia

● Immergete per pochi minuti le mandorle nell'acqua bollente. Scolatele, spellatele e tostatele in forno per 5 minuti a 180°C; infine tritatele. Mondate le carote e grattugiatele, raccogliendole in una terrina.

● Lavorate i tuorli con lo zucchero, poi, continuando a mescolare, unite la farina. In un pentolino sciogliete il burro e, fuori dal fuoco, incorporate il succo e la scorza grattugiata dell'arancia.

● Unite il preparato a base di burro al composto di uova, zucchero e farina; aggiungete le mandorle tritate e le carote, quindi incorporate il lievito, la vanillina e gli albumi montati a neve ferma.

● Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto finché gli ingredienti non saranno perfettamente amalgamati.

● Versate l'impasto nei pirottini e metteteli in forno caldo a 180°C per 10 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

Biscotti, muffins e dolcetti





10 Struffoli napoletani per veri golosi

🕒 30 min. 🍳 25 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 120 g di miele millefiori
- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di burro
- ▶ zucchero a velo
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ sale

- Setacciate la farina, sistemata a fontana in una ciotola e versate al centro il burro ammorbidito, lo zucchero, 4 uova intere, 2 albumi e un pizzico di sale.

- Mescolate con un cucchiaino di legno, poi lavorate con le mani fino a ottenere un impasto privo di grumi. Infine coprite con un canovaccio pulito e fate riposare fuori dal frigo per almeno 2 ore.

- Formate con la pasta dei bastoncini dello spessore di 2 cm e tagliateli a piccoli tocchetti. In una padella portate a bollire l'olio e friggete i tocchetti di pasta fino a farli diventare dorati; scolateli con la schiumarola e adagiateli sulla carta assorbente.

- In una casseruola sciogliete a fiamma moderata il miele in 1 dl di acqua. Versate i tocchetti e mescolate in modo che l'acqua venga assorbita; sistemate gli struffoli su un piatto da portata creando delle "montagnette" di pasta e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Biscotti, muffins e dolcetti



11 Panforte di Siena per buongustai

🕒 25 min. 🕒 45 min.



Ingredienti

- 100 g di canditi misti
- 200 g di mandorle sgusciate
- 200 g di nocciole sgusciate
- 200 g di noci sgusciate
- 200 g di miele millefiori
- 120 g di zucchero
- 80 g di farina
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 20 g di cannella in polvere
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo

• Tostate le noci, le mandorle e le nocciole in forno caldo a 180°C per circa 10 minuti, quindi sminuzzatele grossolanamente.

• In una casseruola unite lo zucchero e il miele e cuocete a fiamma moderata rimestando senza sosta per almeno 5 minuti dal bollore.

• Togliete dal fuoco e, senza smettere di mescolare, incorporate la frutta secca e i canditi. Amalgamate lentamente al composto la farina, il cacao, la cannella e la vanillina.

• Versate l'amalgama nella teglia foderata con carta da forno e livellate con cura la superficie, in modo che il dolce abbia uno spessore uniforme. Infornate a 120°C per mezzora, facendo attenzione che la superficie non scurisca troppo.

• Sformate, tagliate il dolce in quadratini della grandezza desiderata e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





12 Cestineti del bosco con salsa di mirtilli

🕒 30 min. 🍳 15 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di farina di semola
- ▶ 20 g di burro
- ▶ zucchero a velo

Per la salsa ai mirtilli

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

● Unite la farina, il burro e circa 2 dl di acqua e impastate: prima mescolate il composto con un cucchiaino di legno, poi lavoratelo con le mani sul piano da lavoro infarinato. Qualora l'impasto risultasse appiccicoso, unite altra farina.

● Tirate la sfoglia con il mattarello in modo che sia molto sottile; quindi, utilizzando una tazza da tè, ricavate dei dischetti del diametro di circa 6 cm.

● Sistemate i dischetti di pasta negli appositi stampini foderati con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti: sfornate non appena i bordi diventeranno dorati.

● Lavate i mirtilli, scolateli bene e mettetene 3/4 a caramellare a fiamma bassa in un pentolino con lo zucchero e il succo di arancia per 5-7 minuti. Lasciate raffreddare e frullate grossolanamente.

● Farcite i cestineti con la salsa di mirtilli, decorateli con i mirtilli interi e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





13 Madeleines soffici "è ora di merenda"

🕒 30 min. 🍰 12 min. + 12 h e 15 min. ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 2 limoni
- ▶ 40 g di miele
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato

- Lavate con cura i limoni e grattugiate la scorza; setacciate insieme la farina e il lievito; fate fondere il burro a bagnomaria.

- Lavorate a crema le uova con lo zucchero e il miele, quindi aggiungete la scorza dei limoni. Incorporate la farina e il lievito setacciati e unite il burro fuso. Infine sistemate il composto in un recipiente, copritelo con la pellicola trasparente e riponetelo in frigo per 12 ore.

- Imburrate gli stampini per madeleines e sistemateli per 15 minuti in frigo affinché il burro si rapprenda, quindi infarinateli ed eliminate la farina in eccesso rovesciandoli e picchiettandoli.

- Versate il composto negli stampini senza riempirli fino all'orlo e cuocete in forno già caldo a 180°C per 12 minuti, o comunque fino a quando le madeleines non saranno dorate.



Biscotti, muffins e dolcetti



14 Muffins appetitosi tentazione al cacao

🕒 15 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- 200 g di farina
- 200 g di zucchero
- 160 g di burro
- 80 g di cacao amaro in polvere
- 2 dl di latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- 80 g di gocce di cioccolato fondente
- 40 g di cioccolato fondente
- sale

• Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente; quindi in una ciotola unite le uova, il latte e il burro e mescolate con cura fino a ottenere una crema omogenea.

• A parte setacciate la farina, poi mescolatela con il cacao amaro, lo zucchero, il lievito e la vanillina e aggiungete un pizzico di sale.

• Unite i due composti e rimestate a lungo in modo da amalgamare tutti gli ingredienti in un impasto denso e omogeneo. Infine aggiungete le gocce di cioccolato fondente.

• Versate il composto negli stampini per muffins imburrati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo, e metteteli in forno ben caldo a 180°C per 15 minuti. Prima di sfornare i muffins, fateli raffreddare.

• Servite i muffins decorandoli con il cioccolato fondente, fuso a bagnomaria e versato a filo.

Biscotti, muffins e dolcetti





15 Bomboloni "esplosivi" alla crema

🕒 45 min. 🍰 15 min. + 2 h e 30 min. ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 500 g di farina
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 60 g di burro
- ▶ 1 uovo
- ▶ 0,2 dl di rum
- ▶ zucchero a velo
- ▶ olio di semi

Per la crema

- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 60 g di farina
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 1 baccello di vaniglia

● Lavorate il burro con 20 g di zucchero, unite l'uovo, la farina e il lievito sciolto nel latte e impastate con le mani. Quando l'impasto sarà elastico unite il resto dello zucchero e il rum e amalgamate; formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare al caldo per 2 ore.

● Amalgamate i tuorli, la farina e 80 g di zucchero. Portate a leggero bollore il latte, il baccello di vaniglia e 20 g di zucchero; quindi eliminate il baccello, versate il latte nella crema e rimettete il composto sul fuoco a fiamma bassa per 5 minuti, senza smettere di mescolare.

● Stendete la pasta a uno spessore di 1,5 cm circa e, con un bicchiere, ricavate dei dischi. Distribuite su metà dei dischi la crema e chiudete con il resto dei dischi, sigillando bene i bordi; fate lievitare per un'altra mezzora.

● Friggete i bomboloni in abbondante olio di semi caldo, rigirandoli; spolverizzateli con zucchero a velo.



Biscotti, muffins e dolcetti



16 Ricetti di cacao bocconcini prelibati

🕒 40 min. + 3 h



Ingredienti

- 300 g di biscotti secchi
- 200 g di burro
- 2 uova
- 100 g di cacao amaro in polvere
- 200 g di zucchero
- 50 g di pinoli
- caramelle colorate
- 10 g di cioccolato fondente

● Servendovi di una frusta elettrica lavorate bene i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e spumosa.

● Unite alla crema il burro ammorbidito a temperatura ambiente e il cacao, continuando a mescolare; infine incorporate i biscotti secchi sbriciolati e amalgamate.

● Lavorando l'impasto con le mani dividetelo in palline, cui darete la forma di ricetti.

● Formate gli animaletti creando gli aculei con i pinoli e utilizzando le caramelle per fare naso e occhi; con il cioccolato fuso a bagnomaria completate gli occhi. Lasciate riposare i ricetti in frigorifero per almeno 3 ore ed estraeteli mezz'ora prima di servire.



Biscotti, muffins e dolcetti



17 Muffins di marzapane mele e mandorle

🕒 25 min. 🍰 30-35 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 160 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 100 g di marzapane in panetto
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 2 uova
- ▶ 50 g di lamelle di mandorle
- ▶ 2 mele
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ sale

● Mettete da parte qualche lamella di mandorle e tritate grossolanamente le altre.

● Sbucciate e tagliate a tocchetti le mele, setacciate la farina, il lievito e la vanillina; versate il tutto in una terrina, unite le mandorle tritate e amalgamate.

● Sciogliete il burro a bagnomaria. In una ciotola a parte sbattete le uova con lo zucchero e aggiungete un pizzico di sale, il latte e il burro. Con le mani sbriciolate il panetto di marzapane e incorporatelo all'impasto. Unite i due composti e mescolate, senza preoccuparvi di amalgamare bene.

● Versate il composto negli stampini per muffins imburati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo, e decorate la superficie con le lamelle di mandorle messe da parte. Cuocete in forno ben caldo a 180°C per 30-35 minuti, fino a quando i muffins non diventeranno dorati.

Biscotti, muffins e dolcetti





18 Bignè farciti salsa mou e arachidi

🕒 35 min. 🕒 30 min.



Ingredienti

- ▶ 200 g di farina
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 100 g di arachidi sguosciate non salate
- ▶ sale

Per la salsa mou

- ▶ 2 dl di panna fresca
- ▶ 200 g di zucchero

● In una casseruola portate a bollire 2,5 dl di acqua, il burro tagliato a pezzetti e un pizzico di sale. Spegnete la fiamma e versate velocemente la farina setacciata, mescolando con cura.

● Rimettete sul fuoco per qualche minuto, rimestando, fino a quando il composto non si staccherà dai bordi formando una palla; spegnete, fate intiepidire e incorporate le uova uno alla volta.

● Versate piccole cucchiariate d'impasto sulla teglia foderata con carta da forno, distanziando tra loro i bignè, e cuocete in forno caldo a 180°C per mezzora.

● Fate sciogliere lo zucchero in un tegame dal fondo spesso con 3 cucchiari di acqua, mescolando; quindi spegnete e fate freddare. Unite poco alla volta la panna tiepida, rimettete sul fuoco a fiamma moderata e amalgamate.

● Farcite i bignè con la salsa mou, versatene un poca anche sulla superficie e decorate con le arachidi tritate.

Biscotti, muffins e dolcetti





19 Stelline glassate "acchiappasorrisi"

🕒 40 min. 🍰 15 min. + 1 h



Ingredienti

- 400 g di farina di mandorle
- 200 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 1 limone
- 50 g di mandorle pelate
- 20 g di cannella in polvere
- 10 g di zenzero in polvere
- 4 g di chiodi di garofano in polvere
- 4 g di noce moscata in polvere
- sale

Per la glassa bianca

- 200 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 1 limone

• In una terrina mescolate la farina, le spezie, le mandorle tritate e un pizzico di sale. Montate gli albumi fino a farli diventare spumosi ma non sodi, aggiungete il succo del limone e poco alla volta lo zucchero a velo, mescolando fino a quando il composto non sarà fermo.

• Incorporate lentamente la meringa al composto secco, quindi, quando sarà morbido e non appiccicoso, avvolgetelo nella pellicola trasparente e sistematelo in frigo per un'ora.

• Cospargete il piano da lavoro con lo zucchero a velo, versatevi l'impasto, stendetelo allo spessore di 1 cm e, servendovi della formina ricavate le stelline. Sistemate i biscotti nella teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno caldo a 150°C per 15 minuti.

• Decorate le stelline con la glassa, che avrete preparato lavorando con le fruste lo zucchero a velo setacciato, gli albumi e il succo del limone filtrato.

Biscotti, muffins e dolcetti





20 Mini bomboloni "uno-tira-l'altro"

🕒 30 min. 🍰 15 min. + 2 h e 40 min. ☆☆☆

Ingredienti

- 500 g di farina
- 2 dl di latte
- 80 g di zucchero
- 20 g di lievito di birra
- 60 g di burro
- 1 uovo
- 0,2 dl di rum
- 300 g di Nutella
- olio di semi
- zucchero a velo

- Lavorate il burro ammorbidito a temperatura ambiente con 20 g di zucchero, quindi unite l'uovo, la farina e il lievito di birra stemperato nel latte e impastate con le mani.

- Quando l'impasto risulterà elastico unite il resto dello zucchero e il rum e amalgamate; formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare al caldo per 2 ore.

- Stendete la pasta a uno spessore di 2 cm e, con una tazzina, ricavate dei dischetti, che lascerete lievitare coperti per altri 40 minuti.

- Friggete i bomboloni in abbondante olio di semi caldo, facendoli dorare bene su entrambi i lati. Scolateli e adagiateli sulla carta assorbente in modo che perdano l'olio in eccesso.

- Aiutandovi con una sac à poche farcite i bomboloni, spolverizzateli con lo zucchero a velo e serviteli ancora caldi.



Biscotti, muffins e dolcetti



21 Muffins integrali al miele e frutta secca

🕒 30 min. 🍰 20 min. ☆

Ingredienti

- 240 g di farina integrale
- 80 g di miele millefiori
- 80 g di zucchero di canna
- 100 g di burro
- 1,6 dl di latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- cannella in polvere
- 40 g di noci sguosciate
- 40 g di uvetta
- 40 g di semi di zucca
- sale

• Mettete in ammollo l'uvetta in acqua leggermente tiepida.

• Setacciate la farina e il lievito, quindi unite lo zucchero, la cannella e un pizzico di sale e mescolate.

• In un recipiente a parte amalgamate il burro ammorbidito, le uova, il latte e il miele e lavorate con cura in modo da ottenere una crema omogenea.

• Versate lentamente la crema appena ottenuta nell'impasto secco e mescolate lungamente fino ad amalgamare tutti gli ingredienti; infine unite l'uvetta strizzata, le noci sminuzzate e i semi di zucca, lasciando un po' della frutta e dei semi da parte.

• Distribuite il composto negli stampini per muffins imburrati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo; decorate la superficie con i semi e la frutta secca messi da parte e mettete in forno a 180°C per 20 minuti. Prima di sfornare i muffins, fateli raffreddare.

Biscotti, muffins e dolcetti





22 Cannoli "scacciapensieri" ricotta e pistacchi

🕒 45 min. 🍳 20 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 120 g di farina
- ▶ 20 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 20 g di burro
- ▶ 0,4 dl di marsala
- ▶ 400 g di ricotta
- ▶ 40 g di arancia candita
- ▶ 100 g di pistacchi sgusciati
- ▶ 80 g di cioccolato fondente
- ▶ olio di semi
- ▶ zucchero a velo
- ▶ sale

• Ammorbidite il burro a temperatura ambiente e tagliatelo a tocchetti; lavorate la farina con il cacao, 20 g di zucchero, il marsala, il burro e un pizzico di sale. Avvolgete la pasta nella pellicola e fate riposare al buio per un'ora.

• Nel frattempo, preparate il ripieno: mischiate la ricotta con lo zucchero rimanente e l'arancia candita ridotta a pezzettini. Mescolate con cura e riponete in frigorifero per un'ora.

• Tirate la pasta con il matterello in modo che sia il più sottile possibile e ricavate dei dischetti di 10 cm di diametro. Avvolgete ogni disco intorno agli appositi cilindri metallici unti di olio e premete sui bordi per sigillarli. Friggete in abbondante olio di semi e, quando i cannoli saranno freddi, sfilate i cilindri.

• Riempite i cannoli con la farcia alla ricotta, decorate con pistacchi finemente tritati e con strisce di cioccolato fuso e spolverizzate con zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





23 Girandoline primavera albicocche e pistacchi

🕒 35 min. 🍰 40 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di pasta frolla
- ▶ 800 g di albicocche
- ▶ 100 g di pistacchi sgusciati
- ▶ 80 g di farina
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 120 g di zucchero di canna

- Tritate grossolanamente i pistacchi. Lavate le albicocche, dividetele a metà e privatele del nocciolo. Tenetene da parte alcune, che taglierete a spicchi e userete per decorare i dolcetti; sistemate le altre in una casseruola, unite 40 g di burro e 40 g di zucchero di canna e caramellate a fuoco basso per 15 minuti.

- Stendete la pasta frolla allo spessore desiderato e foderatevi gli stampini imburrati. Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta, coprite con fogli di alluminio e legumi secchi e cuocete in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C; eliminate alluminio e legumi e infornate per altri 5 minuti.

- Mescolate la farina con il burro a tocchetti e lo zucchero rimasti e lavorate con le dita così da ottenere un crumble.

- Versate la frutta caramellata sulla frolla e cospargete con il crumble; decorate con le albicocche e i pistacchi e fate gratinare in forno per 5 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





24 Muffins insoliti mais e prugne

🕒 30 min. 🍰 20 min.



Ingredienti

- 200 g di prugne
- 200 g di farina
- 100 g di farina di mais
- 120 g di zucchero
- 120 g di yogurt bianco
- 1 dl di latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- cannella in polvere
- sale

• Setacciate e versate in una ciotola le 2 farine, il lievito e la vanillina, quindi unite lo zucchero, una spolverata di cannella e un pizzico di sale.

• A parte mescolate le uova con il latte e lavorate a lungo utilizzando una frusta, in modo da ottenere una crema omogenea. Aggiungete lo yogurt e continuate a rimestare.

• Unite il composto secco e quello liquido e mescolate con cura: l'impasto risulterà un po' duro, ma le prugne lo ammorbidiranno.

• Lavate accuratamente le prugne, privatele del nocciolo e tagliatele a spicchi molto sottili. Unite circa 2/3 delle prugne al composto e mescolate bene.

• Versate il composto negli stampini imburrati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo. Decorate la superficie con gli spicchi di prugne rimasti e cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





25 Coroncine fragranti prugne e mandorle

🕒 25 min. 🍰 25 min.



Ingredienti

- 240 g di pasta sfoglia
- 400 g di prugne
- 200 g di marmellata di prugne
- 400 g di zucchero
- 60 g di lamelle di mandorle

- Stendete la pasta tirandola in una sfoglia sottile; ricavatene dei dischi del diametro di circa 8 cm.
- Lavate con cura le prugne, tagliatele a metà, privatele del nocciolo e riducetele a spicchi sottilissimi.
- Sciogliete lo zucchero in 1 dl di acqua e portate a bollore mescolando di continuo. Aggiungete le prugne, abbassate la fiamma e cuocete per circa 10 minuti, quindi scolate le prugne con la schiumarola e tenete da parte lo sciroppo.
- Distribuite uniformemente la marmellata sul fondo dei dolcetti e farcite con gli spicchi di prugne e le mandorle a lamelle. Completate spennellando con lo sciroppo e ripiegando i bordi della sfoglia verso l'interno.
- Sistemate i dolcetti sulla teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





26 Bomboloni al forno in farcia di marmellata

🕒 30 min. 🍰 15-20 min. + 3 h ☆☆☆

Ingredienti

- 500 g di farina
- 2 dl di latte
- 80 g di zucchero
- 20 g di lievito di birra
- 60 g di burro
- 1 uovo
- 0,2 dl di rum
- 300 g di marmellata di fragole
- zucchero a velo

• Lavorate il burro con 20 g di zucchero, unite l'uovo, la farina e il lievito stemperato nel latte e impastate con le mani.

• Quando l'impasto sarà elastico aggiungete il resto dello zucchero e il rum e mescolate; formate quindi una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare in un luogo caldo per 2 ore.

• Stendete la pasta a uno spessore di 2 cm e, con una tazza da tè, ricavate dei dischi. Trasferite i dischi sulla teglia rivestita di carta da forno, spennellateli con un po' di latte e lasciateli lievitare per un'altra ora. Quindi cuocere in forno caldo a 180°C per 15-20 minuti.

• Servendovi di una sac à poche farcite i bomboloni con la marmellata, spolverizzateli con lo zucchero a velo e serviteli ben caldi.



Biscotti, muffins e dolcetti



27 Muffins alle noci sapore d'autunno

🕒 30 min. 🍰 20-25 min.



Ingredienti

- ▶ 240 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 200 g di noci sgusciate
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 1 dl di caffè
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ sale

● Tritate grossolanamente le noci. Setacciate la farina e il lievito e versateli insieme in una ciotola, quindi aggiungete lo zucchero, un pizzico di sale e $\frac{2}{3}$ delle noci tritate e mescolate.

● Fate sciogliere il burro a bagnomaria e nel frattempo preparate il caffè. A parte sbattete le uova con il burro fuso, quindi unite il caffè e lavorate fino a ottenere una crema omogenea.

● Unite i due composti: quello secco e la crema a base di uova, burro e caffè, amalgamando in modo che non si formino grumi. Aggiungete a poco a poco il latte in modo tale che l'impasto sia morbido ma corposo.

● Versate il composto negli stampini per muffins imburrati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo; decorate con le noci rimanenti e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti. Prima di sfornare i muffins, fateli raffreddare.



Biscotti, muffins e dolcetti



28 Formaggelle sarde ricotta e zafferano

🕒 35 min. 🍰 30 min. + 30 min. ☆☆☆

Ingredienti

- 800 g di farina
- 800 g di ricotta di pecora
- 4 uova
- 240 g di zucchero
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 bustina di zafferano
- miele
- olio extravergine d'oliva
- sale

- Lavate gli agrumi e grattugiatene la scorza. In una ciotola mescolate la ricotta con 200 g di farina, lo zucchero, 1 uovo intero e 3 tuorli, le scorze grattugiate e lo zafferano. Amalgamate bene, create una palla con l'impasto e fate riposare in luogo asciutto per mezzora.

- Nel piano di lavoro infarinato impastate il resto della farina con poca acqua tiepida. Unite gli albumi rimasti, qualche cucchiaino di olio e un pizzico di sale.

- Tirate la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello, quindi servendovi di un grosso bicchiere ritagliate dei dischi di pasta di circa 10 cm. Ponete un po' di ripieno al centro di ogni disco e rialzate i bordi pizzicandoli agli angoli.

- Adagiate le formaggelle su una teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno caldo a 180°C per mezzora. Quando le formaggelle saranno dorate e il ripieno si sarà gonfiato, sfornate, fate intiepidire e spennellate con il miele.



Biscotti, muffins e dolcetti



29 Muffins eleganti per ricorrenze speciali

🕒 35 min. 🍰 20-25 min.



Ingredienti

- 200 g di farina
- 80 g di cacao amaro in polvere
- 180 g di zucchero
- 80 g di nocciole sguosciate
- 120 g di yogurt bianco
- 1 dl di latte
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- sale

Per la glassa bianca

- 200 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 1 limone

• Setacciate insieme la farina e il lievito, quindi aggiungete lo zucchero, il cacao, la vanillina e un pizzico di sale.

• Sbattete le uova con lo yogurt, quindi unite l'olio e lavorate fino a ottenere una crema omogenea.

• Unite i due composti: quello secco e la crema a base di uova e yogurt, amalgamando in modo da eliminare i grumi. Versate a poco a poco il latte e, infine, tritate grossolanamente le nocciole e aggiungetele all'impasto.

• Versate il composto negli stampini per muffins imburrati e infarinati, senza riempirli fino all'orlo, e mettete in forno a 180°C per 20-25 minuti.

• Preparate la glassa: versate in una terrina lo zucchero a velo setacciato, unite gli albumi e il succo del limone filtrato e lavorate a lungo con le fruste elettriche.

• Sfornate i muffins, decorateli con la glassa e lasciateli freddare.

Biscotti, muffins e dolcetti





30 Cestini sfiziosi cuore di mela

🕒 25 min. 🍰 20 min.



Ingredienti

- 240 g di pasta sfoglia
- 4 mele fuji
- zucchero a velo

Per la crema al limone

- 1 limone
- 80 g di zucchero
- 20 g di farina
- 2 uova
- 40 g di burro

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

● Pulite con cura le mele, dividetele a metà, mondatele e tagliatele a lamelle sottili.

● Stendete la sfoglia, ricavate dei dischetti e sistemateli negli appositi stampini foderati di carta forno.

● Farcite i dischetti con la crema al limone, guarnite con le lamelle di mela arrotolate e infornate a 180°C per 20 minuti. Spolverizzate con zucchero a velo e servite.



Biscotti, muffins e dolcetti



31 Saltimbocca morbidi voglia di buono

🕒 20 min. 🍰 15-20 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 40 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 120 g di burro
- ▶ latte
- ▶ zucchero a velo
- ▶ sale

- Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Setacciate la farina, unite allo zucchero e al cacao amaro, aggiungete il burro, le uova e un pizzico di sale e impastate energicamente fino a ottenere un composto omogeneo.

- Ricavate delle palline di impasto della grandezza di una noce e lavoratele con le mani; se la pasta è troppo densa aggiungete del latte così da ottenere una consistenza compatta ma morbida.

- Sistemate la palline di pasta nella teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno già caldo a 180°C per 15-20 minuti.

- Sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Biscotti, muffins e dolcetti



32 Chiacchiere friabili di Carnevale

🕒 30 min. 🍰 20 min.



Ingredienti

- ▶ 800 g di farina
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 dl di grappa
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 1 limone
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ olio extravergine d'oliva
- ▶ zucchero a velo
- ▶ sale

● Lavate il limone e grattugiatene la scorza. Setacciate la farina, quindi versatela in una ciotola insieme a tutti gli altri ingredienti: burro fuso a bagnomaria, scorza di limone, zucchero, uova, grappa, latte, lievito e un pizzico di sale.

● Mescolate con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto morbido, poi lavorate con le mani sulla spianatoia infarinata stendendo e ripiegando la sfoglia con energia per almeno 10 minuti o comunque fino a quando noterete delle bollicine sulla superficie.

● Con il mattarello tirate una sfoglia sottilissima e, servendovi di una rotella dentellata, ritagliate le forme che preferite.

● In una padella portate a bollore l'olio e friggete le chiacchiere fino a farle diventare dorate (circa 1 minuto per parte), poi scolatele con una schiumarola e adagiatele sulla carta assorbente. Fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.



Biscotti, muffins e dolcetti



33 Bocconotti ripieni alla mostarda dolce

🕒 40 min. 🍰 20 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 2 dl di olio extravergine d'oliva
- ▶ 0,4 dl di marsala
- ▶ 100 g di pinoli
- ▶ burro

Per la farcia

- ▶ 240 g di marmellata di mele cotogne
- ▶ 120 g di cioccolato fondente
- ▶ 1 limone
- ▶ 0,4 dl di alchermes

● Setacciate la farina e versatela a fontana sul piano da lavoro, quindi disponete al centro lo zucchero, l'olio e il marsala. Impastate con le mani fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo, aggiungendo eventualmente acqua fredda.

● Stendete la pasta e con l'aiuto del mattarello tiratela in modo che sia il più possibile sottile, quindi utilizzatene circa 2/3 per foderare gli appositi stampini imburrati e infarinati.

● Lavate con cura il limone e grattugiate la scorza; fate fondere il cioccolato a bagnomaria; scaldate leggermente la marmellata di mele cotogne diluendola con 1 dl di acqua. Mescolate il cioccolato e la marmellata, unite la scorza del limone e l'alchermes e amalgamate.

● Bucherellate il fondo dei bocconotti con una forchetta, riempite con la farcia e coprite con la pasta rimasta; decorate con i pinoli e cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





34 Bocconcini all'arancia con panna montata

🕒 35 min. 🍰 15 min. + 30 min.



Ingredienti

- 2 arance
- 400 g di farina
- 120 g di zucchero a velo
- 120 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 200 g di marmellata di arance
- 4 dl di panna fresca
- cannella in polvere

• Lavate con cura le arance, grattugiate la scorza di 1 e spremete il succo di entrambe. Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente; setacciate la farina; separate i tuorli dagli albumi.

• Unite la farina, il lievito, lo zucchero a velo, il burro ammorbidito, i tuorli, la scorza e il succo delle arance e amalgamate con attenzione in modo da ottenere un composto omogeneo. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e fatelo riposare in frigo per mezzora.

• Stendete l'impasto aiutandovi con il mattarello, quindi foderatevi gli appositi stampini imburrati e infarinati. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti.

• Sfornate i bocconcini, fateli raffreddare e farciteli con la marmellata di arance; guarniteli con la panna montata e profumateli con una spolverata di cannella.



Biscotti, muffins e dolcetti



35 Quadretti croccanti punteggiati di rosso

🕒 20 min. 🍰 12 min.



Ingredienti

- 200 g di fiocchi d'avena
- 100 g di farina
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero
- 100 g di zucchero di canna
- 2 uova
- 80 g di mirtilli rossi disidratati
- 1 bustina di vanillina
- 20 g di bicarbonato di sodio
- cannella in polvere
- sale

● In una terrina capiente mescolate i fiocchi d'avena, la farina, il bicarbonato, una spolverata di cannella e un pizzico di sale e amalgamate accuratamente.

● Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi lavoratelo a lungo con i 2 tipi di zucchero fino a ottenere una crema morbida. Aggiungete le uova e la vanillina e continuate a sbattere ancora per qualche minuto.

● Unite i 2 composti e mescolate bene aiutandovi con una spatola, quindi aggiungete i mirtilli rossi disidratati e amalgamate.

● Foderate una teglia con carta da forno, versatevi l'impasto e livellatelo bene; cuocete in forno preriscaldato a 180°C per almeno 12 minuti.

● Sfornate, fate raffreddare e, infine, tagliate il croccante con un coltello affilato in modo da ricavare tanti quadretti della grandezza desiderata.



Biscotti, muffins e dolcetti



36 Mattonelle al cioccolato per tutte le occasioni

🕒 30 min. + 3 h



Ingredienti

- 300 g di biscotti secchi
- 4 uova
- 200 g di zucchero
- 120 g di burro
- 120 g di cacao amaro in polvere
- 0,2 dl di rum

• Separate i tuorli dagli albumi e lavorateli a lungo con 100 g di zucchero fino a ottenere una crema spumosa.

• Sciogliete il burro a bagnomaria e aggiungetelo alla crema insieme ai rimanenti 100 g di zucchero, mescolando con cura in modo da eliminare i grumi. Incorporate al composto il cacao e il rum e rimestate fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti. A parte, spezzettate grossolanamente i biscotti.

• Imburrate degli stampini rettangolari di alluminio e coprite il fondo con uno strato di impasto al cacao; adagiatevi sopra in maniera irregolare dei biscotti e coprite con altro impasto al cacao. Proseguite fino a esaurire gli ingredienti, terminando con l'impasto al cacao.

• Livellate, coprite con un foglio di alluminio e mettete i dolcetti in frigo per almeno 3 ore, in modo che si solidifichino, quindi sformateli e serviteli a fette.



Biscotti, muffins e dolcetti



37 Ciambelle squisite arancia e cacao

🕒 30 min. 🍳 20 min. + 2 h



Ingredienti

- ▶ 500 g di farina
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 20 g di lievito di birra
- ▶ 4 dl di latte
- ▶ 1 arancia
- ▶ 1 uovo
- ▶ 60 g di zucchero
- ▶ cacao amaro in polvere
- ▶ olio di semi
- ▶ sale

● Lavate l'arancia e grattugiatene la scorza; fate fondere il burro a bagnomaria; stemperate il lievito di birra nel latte. Setacciate la farina con un pizzico di sale e sistematala a fontana sul piano da lavoro: versate al centro il burro, l'uovo, il latte, lo zucchero e la scorza di arancia.

● Mescolate e impastate con le mani: tenete la pasta ferma con una mano e con l'altra spingete in senso contrario, poi riportatela indietro e procedete così per 5 minuti. Quando l'impasto sarà elastico formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fate riposare al caldo per 2 ore.

● Stendete la pasta a uno spessore di 2 cm, ricavate con un bicchiere dei dischi, poi con un tappo di bottiglia formate al centro di ogni disco un buco.

● Friggete le ciambelle nell'olio di semi caldo, girandole da ambo i lati. Scolatele e adagiatele sulla carta assorbente. Prima di servire spolverizzate le ciambelle con zucchero e cacao amaro.

Biscotti, muffins e dolcetti





38 Biscottini sottili al cioccolato bianco

🕒 25 min. 🍰 10 min.



Ingredienti

- 100 g di burro
- 100 g di farina
- 4 uova
- 100 g di zucchero a velo
- 1 bustina di vanillina
- 240 g di cioccolato bianco
- 120 g di canditi
- 60 g di noci sgusciate
- 60 g di pistacchi sgusciati

• Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi lavoratelo a lungo con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema molto morbida. Setacciate la farina e la vanillina e incorporatele piano alla crema. Separate gli albumi dai tuorli e unite i primi al composto uno alla volta, mescolando bene.

• Mettete l'impasto in una tasca da pasticciere e stendetelo sulla teglia foderata con carta da forno, formando dei biscottini ben distanziati tra loro. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti: sfornate non appena i bordi diventeranno dorati.

• Staccate i biscotti dalla teglia e fate-
li raffreddare. Intanto sciogliete il cioccolato a bagnomaria e tritate grossolanamente le noci e i pistacchi. Con un cucchiaino versate il cioccolato fuso sui biscotti ricoprendoli interamente, quindi, prima che si solidifichi, decorate con i canditi e il trito di frutta secca.



Biscotti, muffins e dolcetti



39 Torrone alle nocciole "da leccarsi le dita"

🕒 20 min. 🕒 2 h e 20 min.



Ingredienti

- 200 g di miele d'acacia
- 200 g di zucchero
- 400 g di nocciole sgusciate
- 2 uova
- 1 bustina di vanillina
- 1 limone
- fogli d'ostia

● Tostate le nocciole in forno preriscaldato per 15 minuti a 180°C. Coprite il fondo di 4 teglie di alluminio usa e getta rettangolari doppia porzione con i fogli d'ostia ritagliati a misura.

● Versate il miele in una casseruola e cuocete a bagnomaria per circa 2 ore a fiamma bassissima, mescolando di tanto in tanto. In un'altra casseruola fate caramellare a bagnomaria per mezz'ora a fuoco moderato lo zucchero con qualche cucchiaino di acqua.

● Lavate il limone e grattugiatene la scorza. Separate gli albumi dai tuorli e montateli a neve fermissima. Trascorso il tempo necessario, unite al miele prima la neve, poi lo zucchero caramellato, mescolando senza sosta per almeno 5 minuti. Quando il composto comincia a restringersi unite le nocciole, la vanillina e la scorza del limone e rimestate.

● Distribuite il torrone nelle teglie, livellate pressando bene e fate raffreddare.

Biscotti, muffins e dolcetti





40 Brutti ma buoni alle mandorle

🕒 30 min. 🍳 30 min.



Ingredienti

- 400 g di mandorle sgusciate
- 300 g di zucchero
- 4 uova
- cannella in polvere
- sale

• Immergete per alcuni minuti le mandorle nell'acqua bollente; poi scolatele, privatele della pellicina e tostatele in forno per qualche minuto a 180°C. Infine tritatele grossolanamente.

• Separate i tuorli dagli albumi, sistemate questi ultimi in una terrina e montateli a neve ben ferma con un pizzico di sale. Con delicatezza amalgamate agli albumi lo zucchero e le mandorle e aggiungete un pizzico di cannella.

• Versate il composto in un tegamino dal fondo spesso, mettetelo sul fuoco a fiamma bassa e cuocete mescolando con un cucchiaino di legno fino a quando avrà assunto un colore bruno chiaro.

• Aiutandovi con 2 cucchiaini formate dei piccoli mucchi d'impasto dalla forma irregolare e sistemateli distanti l'uno dall'altro sulla teglia foderata con carta da forno. Cuocete a 180°C per 20 minuti, poi abbassate la temperatura a 130°C e fate andare per altri 10 minuti.



Biscotti, muffins e dolcetti



41 Frittelle di riso con uvetta sultanina

🕒 20 min. 🍳 40 min. + 2 h



Ingredienti

- 200 g di riso
- 6 dl di latte
- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 limone
- 1 arancia
- 40 g di uvetta
- 0,6 dl di rum
- fecola di patate
- zucchero a velo
- olio di semi
- sale

• Scaldate il latte in una casseruola con 2 dl di acqua circa. Aggiungete un pizzico di sale, metà dello zucchero e metà del burro e fate sciogliere.

• Grattugiate la scorza del limone e dell'arancia. Versate il riso nella casseruola, aggiungete le scorze e cuocete a leggero bollore fino a quando il liquido sarà completamente assorbito. Unite lo zucchero e il burro rimanenti e mescolate. Togliete dal fuoco e lasciate riposare il composto per almeno un paio d'ore.

• Trascorso questo tempo unite prima i tuorli leggermente sbattuti, poi gli albumi montati a neve, quindi l'uvetta ammorbidita nel rum e mescolate fino a ottenere un impasto duro (eventualmente aggiungete poca fecola).

• Scaldate l'olio in una padella e versatevi il composto a cucchiainate. Quando le frittelle saranno ben dorate, scolatele, sistematele sulla carta assorbente e spolverizzatele con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





42 Fiorellini di frolla con ciliege candite

🕒 25 min. 🍰 15 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 160 g di burro
- ▶ 160 g di zucchero
- ▶ 100 g di ciliege candite
- ▶ 2 uova
- ▶ sale

- In una terrina, mescolate lo zucchero, la farina e un pizzico di sale. Aggiungete il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti. Lavorate velocemente con le dita.
- Unite al centro dell'impasto i tuorli e lavorate nuovamente fino a ottenere un composto morbido, che farete riposare per un'ora.
- Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto su un piano infarinato e tiratelo a un'altezza di 1/2 cm circa.
- Con l'apposita formina create i fiorellini, sistemati sulla teglia foderata con carta da forno, cospargeteli di zucchero e posizionate al centro di ogni biscotto 1/2 ciliegia candita.
- Cuocete i biscotti in forno a 180°C per 15 minuti.



Biscotti, muffins e dolcetti



43 Anellini ripieni "acquolina in bocca"

🕒 40 min. 🍰 15 min. + 30 min. ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 240 g di fichi secchi
- ▶ 120 g di pinoli
- ▶ 0,2 dl di rum
- ▶ sale

- Setacciate la farina, aggiungete un pizzico di sale e il burro ridotto a tocchetti, quindi lavorate con le mani.

- Unite lo zucchero e disponete il composto a fontana sul piano da lavoro, versate al centro le uova e amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un impasto compatto ed elastico. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e sistematala in frigo per mezzora.

- Frullate insieme i fichi secchi, i pinoli e il rum fino a raggiungere una consistenza pastosa ma soda.

- Tirate l'impasto con il mattarello a uno spessore molto sottile, quindi con il tagliapasta ricavate delle strisce di pasta della larghezza di 6 cm circa. Versate al centro di ogni striscia di pasta la farcia a base di fichi secchi, arrotolate formando un cilindro e infine chiudete ad anellino.

- Sistemate i biscotti sulla teglia foderata con carta da forno e cuocete per 15 minuti a 180°C.

Biscotti, muffins e dolcetti





44 Cuoricini "dimmi-di-sì" di San Valentino

🕒 30 min. 🍰 10 min. + 30 min.



Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 120 g di noci sgusciate
- ▶ 200 g di cioccolato fondente

● In una terrina lavorate a lungo il burro fuso con lo zucchero, quindi aggiungete le uova e la vanillina e mescolate. Setacciate insieme la farina e il lievito e amalgamateli al composto, rimestando.

● Tritate le noci, lasciandone intere alcune per la decorazione, e il cioccolato. Unite al composto circa 2/3 del trito di noci e 1/3 del cioccolato e impastate con le mani. Quando l'impasto sarà liscio formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e sistemate in frigo per mezzora.

● Tirate la pasta allo spessore di 1 cm su un piano infarinato e con l'apposita formina ritagliate i cuoricini. Sistemate i biscotti sulla teglia rivestita di carta da forno distanziandoli l'uno dall'altro e cuocete a 180°C per 10 minuti.

● Sciogliete il cioccolato restante a bagnomaria. Immergete a piacere alcuni cuoricini nel cioccolato fuso e decorate i biscotti con le noci tritate e intere.

Biscotti, muffins e dolcetti





45 Ciambelline classiche della nonna

🕒 35 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- 500 g di farina
- 200 g di zucchero
- 80 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 200 g di marmellata di ciliege
- 1 limone
- latte
- zucchero a velo

• Lavate con cura il limone e grattugiate la scorza; sciogliete il burro a bagnomaria e setacciate la farina e il lievito.

• Disponete a fontana sul piano da lavoro la farina e il lievito e impastateli con lo zucchero, le uova, il burro e la scorza del limone, lavorando con le mani fino a ottenere un impasto della consistenza della pasta frolla. Eventualmente aggiungete un po' di latte.

• Con un mattarello tirate la pasta a uno spessore di circa 3 mm, quindi, servendovi dell'apposita formina, ritagliate i biscotti e sulla metà di essi praticate al centro un foro a forma di stella.

• Sistemate i biscotti sulla teglia foderata con carta da forno a distanza l'uno dall'altro e cuocete a 180°C per 15 minuti. Sfornate e, quando saranno tiepidi, farcite i biscotti privi del foro con la marmellata di ciliege, copriteli con uno dei biscotti con il foro e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





46 Biscottini al cioccolato con crema ganache

🕒 50 min. 🍰 10 min. + 1 h



Ingredienti

- 280 g di farina
- 200 g di burro
- 140 g di zucchero
- 60 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 180 g di cioccolato fondente
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di vanillina
- 0,2 dl di latte
- sale

La crema ganache

- 200 g di cioccolato bianco
- 40 g di burro
- 2 dl di panna fresca

• Lavorate il burro ammorbidito con i 2 tipi di zucchero. Incorporate 80 g di cioccolato fuso a bagnomaria, i tuorli e la vanillina e mescolate. Unite al composto la farina, il cacao e un pizzico di sale e impastate sul piano da lavoro infarinato, poi formate una palla e sistematala in frigo per un'ora avvolta nella pellicola.

• Per la crema, scaldate in un pentolino la panna e il burro; spegnete e unite il cioccolato tritato, facendolo fondere. Trasferite il pentolino a bagnomaria in acqua fredda e montate la crema fino a farla solidificare; conservate in frigo.

• Stendete la pasta a uno spessore di 1/2 cm, ritagliate i biscotti con l'apposita formina, incidetene la metà al centro con il tagliapasta e infornate a 180°C per 10 minuti. Immergete i biscotti con il foro nel rimanente cioccolato, fuso con il latte, e fateli asciugare su carta da forno. Lasciate intiepidire, poi spalmate la crema sui biscotti non forati, coprite con quelli forati e spolverizzate con cacao.

Biscotti, muffins e dolcetti





47 Tenerezze al cacao per i pomeriggi invernali

🕒 45 min. 🍰 12 min. + 3 h ☆☆☆

Ingredienti

- 200 g di farina
- 200 g di burro
- 300 g di zucchero a velo
- 100 g di cacao amaro in polvere
- 2 uova
- 1 limone
- sale

● Mescolate la farina, 100 g di zucchero a velo, il cacao e un pizzico di sale, quindi amalgamate il burro tagliato a dadini e lavorate con le mani sul piano da lavoro infarinato. Sbattete i tuorli (conservate gli albumi) con pochissima acqua fredda, uniteli al composto e impastate. Infine, formate con l'impasto una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e sistematala in frigo per 3 ore.

● Stendete l'impasto tirandolo con l'aiuto del mattarello in una sfoglia sottile e, servendovi delle apposite formine, create dei biscottini delle forme desiderate. Sistemate i biscotti sulla teglia foderata di carta da forno distanziandoli bene e cuocete in forno caldo a 180°C per 12 minuti.

● Preparate la glassa: in una terrina unite il rimanente zucchero a velo setacciato, gli albumi e il succo del limone filtrato e lavorate a lungo con le fruste elettriche. Decorate i frollini ormai tiepidi stendendo la glassa con un pennellino.

Biscotti, muffins e dolcetti





48 Frollini del pasticcere trionfo di dolcezza

🕒 40 min. 🍰 15 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 280 g di burro
- ▶ 140 g di zucchero
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 200 g di marmellata di pesche
- ▶ 40 g di cioccolato fondente
- ▶ 100 g di mandorle sgusciate

● Mescolate la farina, il burro ammorbidito e tagliato a tocchetti, lo zucchero, i tuorli e la vanillina e lavorate lungamente prima con un cucchiaino di legno, poi con le mani. Fate una palla con l'impasto, avvolgetela nella pellicola trasparente e sistemate in frigo per un'ora.

● Formate delle palline di impasto della grandezza di una noce e lavoratele con le mani, quindi dividetele in 2 in modo che una parte risulti circa il doppio dell'altra e posate sulla metà più grande una mandorla, premendo leggermente in modo che affondi nella pasta.

● Sistemate i frollini sulla teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti, fino a quando i bordi non inizieranno a dorarsi.

● Sfornate i frollini e fare raffreddare. Spalmate sulle metà più piccole la marmellata, coprite con un biscotto alla mandorla e decorate con cioccolato, fuso a bagnomaria e versato a filo.

Biscotti, muffins e dolcetti





49 Biscotti integrali alla melagrana

🕒 30 min. 🍰 20 min.



Ingredienti

- 1 melagrana
- 500 g di farina integrale
- 240 g di zucchero di canna
- 240 g di burro
- 4 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 bustina di vanillina
- latte

• Spaccate la melagrana e ricavatene i chicchi. Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi lavoratelo a lungo con lo zucchero di canna in modo da ottenere una crema spumosa.

• Unite alla crema la farina integrale, il lievito, la vanillina, 2 uova intere e 2 tuorli e mescolate energicamente così da amalgamare tutti gli ingredienti. Se l'impasto risulta troppo duro, aggiungete un po' di latte.

• Quando l'impasto risulterà omogeneo stendetelo in una sfoglia non troppo sottile e ricavate dei biscotti delle forme desiderate. Distribuite sui biscotti i chicchi di melagrana, premendo leggermente in modo che affondino nell'impasto.

• Foderate una teglia con carta da forno, sistematevi i biscotti distanziandoli adeguatamente l'uno dall'altro e mettete in forno caldo a 180°C per 20 minuti.



Biscotti, muffins e dolcetti



50 Doughnuts golosi ricoperti di cioccolato

🕒 40 min. 🍰 20 min. + 45 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero a velo
- ▶ 1 dl di latte
- ▶ 1 dl di olio di semi
- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 16 g di lievito di birra
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 40 g di codette di cioccolato
- ▶ sale

Per la glassa al cioccolato

- ▶ 120 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 40 g di burro
- ▶ 2 dl di latte

● Stemperate il lievito nel latte tiepido, unite il burro fuso, l'olio e lo zucchero e mescolate. Incorporate piano la farina setacciata, le uova, la vanillina e un pizzico di sale e impastate fino a creare un composto omogeneo.

● Imburrate e infarinate uno stampo, versatevi il composto e mettete in forno preriscaldato a 50°C per almeno 45 minuti, in modo che il volume raddoppi.

● Trascorso questo tempo sfornate, ricavate delle palline di impasto e formate le ciambelle, che friggerete in abbondante olio non troppo caldo. Quando i doughnuts risulteranno dorati, scolateli e sistemateli su carta assorbente.

● Preparate la glassa: versate il latte, il burro, lo zucchero e il cacao in un pentolino e fate sobbollire per 5 minuti a fiamma bassissima, girando continuamente. Versate la glassa sui doughnuts, spandetela velocemente e completate con le codette di cioccolato.





51 Frollini decorati "facciamo una pausa"

🕒 35 min. 🍰 12 min. + 30 min.



Ingredienti

- 300 g di farina
- 200 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 2 uova
- 1 limone
- 1 bustina di vanillina
- latte
- sale

Per decorare

- 300 g di cioccolato fondente

- Lavate il limone e grattugiatene la scorza. Ammorbidite il burro a temperatura ambiente e lavoratelo con lo zucchero a velo. Separate gli albumi dai tuorli, montateli a neve ferma e incorporateli alla crema. Setacciate la farina e versatela lentamente nel composto, quindi unite la scorza del limone, la vanillina e un pizzico di sale. Rimestate a lungo (non scoraggiatevi se l'impasto è duro e, se necessario, aggiungete un po' di latte).

- Inserite l'impasto in una tasca da pasticciere e formate i biscotti dando loro una forma a "esse". Adagiateli sulla teglia foderata di carta da forno e sistemate in frigo per mezzora, quindi cuocete in forno caldo a 180°C per 12 minuti.

- Fondete il cioccolato a bagnomaria. Lasciando il pentolino sul fuoco a fiamma bassa, decorate i biscotti: intingete il retro nel cioccolato e lasciate rapprendere, poi versate il cioccolato in una tasca da pasticciere e disegnate sull'altro lato dei biscotti delle righe diagonali.

Biscotti, muffins e dolcetti





52 Amaretti esotici cocco e cioccolato

🕒 30 min. 🍰 50-60 min.



Ingredienti

- 200 g di farina di cocco
- 80 g di farina
- 300 g di zucchero
- 4 uova
- 20 g di miele d'acacia
- 1 bustina di vanillina
- cannella in polvere
- sale

Per decorare

- 200 g di cioccolato fondente

• Separate gli albumi dai tuorli, versate i primi insieme allo zucchero e a un pizzico di sale in una ciotola a bagnomaria e lavorate con le fruste elettriche per 10 minuti, facendo attenzione che l'acqua non arrivi a forte bollire.

• Quando il composto sarà gonfio, togliete la ciotola dal bagnomaria, incorporate piano la farina, la vanillina e per ultima la farina di cocco, mescolando dal basso verso l'alto; infine, unite il miele e una spolverata di cannella.

• Aiutandovi con un cucchiaino formate dei mucchietti di impasto il più possibile regolari e adagiateli sulla teglia foderata di carta da forno, a una distanza di 2 cm. Infornate a 100°C per circa 50-60 minuti.

• Fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Lasciando il pentolino sul fuoco a fiamma bassissima, decorate i biscotti spalmando il cioccolato sul retro; lasciate rapprendere.

Biscotti, muffins e dolcetti





53 Gallette rustiche arachidi e cannella

🕒 20 min. 🕒 12 min. + 1 h



Ingredienti

- 300 g di farina
- 240 g di zucchero
- 200 g di burro
- 2 uova
- 200 g di arachidi
sgusciate
non salate
- 12 g di bicarbonato
di sodio
- 1 bustina
di vanillina
- cannella in polvere
- sale

• Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, quindi lavoratelo a lungo con lo zucchero, la vanillina e i tuorli, fino a ottenere una crema spumosa e di colore biancastro.

• Aggiungete al composto la farina, il bicarbonato, 3/4 delle arachidi tritate grossolanamente, una spolverata generosa di cannella e un pizzico di sale e amalgamate con cura tutti gli ingredienti.

• Formate un panetto con l'impasto ottenuto e distribuitevi le arachidi rimaste, quindi avvolgetelo nella pellicola trasparente e sistematelo in frigo per almeno un'ora.

• Eliminate la pellicola, tagliate l'impasto a fette di forma rettangolare e disponetele ben distanziate tra loro sulla teglia foderata con carta da forno; cuocete in forno caldo a 180°C per 12 minuti.



Biscotti, muffins e dolcetti



54 Pupazzetti simpatici di pan di zenzero

🕒 50 min. 🍰 10 min. + 20 min. ☆☆☆

Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 20 g di zucchero
- ▶ 80 g di burro
- ▶ 1 uovo
- ▶ 200 g di miele millefiori
- ▶ 10 g di bicarbonato di sodio
- ▶ 20 g di zenzero in polvere
- ▶ cannella in polvere

Per decorare

- ▶ 1 uovo
- ▶ 200 g di zucchero a velo
- ▶ caramelle colorate

● In una terrina unite farina, zucchero, burro, miele, uovo, bicarbonato e zenzero; aggiungete una spolverata di cannella e mescolate a lungo.

● Rovesciate il composto sul piano da lavoro infarinato e continuate a lavorare per qualche minuto. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e mettetela in frigo per 20 minuti.

● Tirate la pasta a uno spessore di 1/2 cm e con l'apposita formina ricavate i pupazzetti. Rimpastate i ritagli e ripetete il procedimento fino a esaurire il pan di zenzero. Sistemate i biscotti nella teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno caldo a 180°C per 10 minuti.

● Per la glassa, sbattete bene l'albume incorporando lo zucchero a velo. Decorate i biscottini con la glassa, servendovi dell'apposito pennellino, e guarniteli con le caramelle. Per una glassa colorata, aggiungete alla preparazione di base gli appositi coloranti alimentari.

Biscotti, muffins e dolcetti





55 "Pizzette" dolci Regina Margherita

🕒 45 min. 🍰 20 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di pasta frolla
- ▶ 200 g di marmellata di fragole
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 20 g di farina
- ▶ 2 uova
- ▶ 2 dl di panna fresca

• Distribuite un po' di farina sul panetto di frolla, quindi stendete la pasta e servendovi dell'apposita formina create dei dischi del diametro di 5 cm e dello spessore di 1 cm. Con un coltello dalla punta arrotondata, scavate i biscotti in modo da creare una cavità al centro e un canale lungo il bordo.

• Fate bollire il latte, poi lasciate intiepidire; setacciate la farina. 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 bollore a fiamma bassa, mescolando. Fate raffreddare.

• Montate la panna, unitela alla crema e rimestate con movimenti verso l'alto.

• Bucherellate la frolla con una forchetta e farcite con la crema chantilly la cavità centrale e con la marmellata di fragole il canale lungo il bordo, quindi cuocete in forno caldo a 180°C per 20 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





56 Alberelli variopinti sorpresa di Natale

🕒 50 min. 🍰 10 min. + 20 min. ★★☆☆

Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 10 g di bicarbonato di sodio
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ sale

Per decorare

- ▶ 1 uovo
- ▶ 200 g di zucchero a velo
- ▶ caramelle colorate

● Setacciate insieme la farina, la vanillina, il bicarbonato e un pizzico di sale. Ammorbidite il burro a temperatura ambiente, lavoratelo con lo zucchero e le uova, quindi incorporate il composto secco a base di farina e mescolate. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e riponete in frigo per 20 minuti.

● Tirate la pasta a uno spessore di 1/2 cm sul piano da lavoro infarinato, poi con l'apposita formina ricavate gli alberelli. Rimpastate i ritagli e ripetete il procedimento fino a esaurire l'impasto. Sistemate i biscotti nella teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno caldo a 180°C per 10 minuti.

● Preparate la glassa: sbattete bene l'albume e incorporate via via lo zucchero a velo, continuando a sbattere. Decorate i biscotti con la glassa, servendovi dell'apposito pennellino, e guarniteli con le caramelle. Per ottenere una glassa colorata, aggiungete alla preparazione di base gli appositi coloranti alimentari.

Biscotti, muffins e dolcetti





57 Cantucci di Prato per estimatori

🕒 25 min. 🕒 40 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 200 g di mandorle sguosciate
- ▶ 100 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 1 limone
- ▶ sale

● Fate tostare le mandorle per 5 minuti in forno caldo a 180°C, quindi spezzettatele grossolanamente. Sciogliete il burro a bagnomaria; lavate il limone e grattugiatene la scorza.

● In una terrina unite la farina, lo zucchero, il burro, le uova, il lievito, la scorza del limone e un pizzico di sale e rimestate energicamente e a lungo con un cucchiaino di legno. Aggiungete all'impasto le mandorle e mescolate in modo che si distribuiscano uniformemente.

● Trasferite l'impasto sul piano da lavoro infarinato e, lavorando con le mani, formate 3 filoncini larghi circa 5 cm l'uno. Sistemate i filoncini sulla teglia foderata con carta da forno e infornate a 180°C per 25 minuti.

● Sfornateli, fateli intiepidire e tagliateli in obliquo in modo da ottenere dei biscotti di circa 1 cm di spessore. Rimettete i biscotti in forno e cuoceteli 5 minuti per lato a 150°C.

Biscotti, muffins e dolcetti





58 Cookies caserecci pioggia di cioccolato

🕒 25 min. 🍰 20 min.



Ingredienti

- 380 g di farina
- 280 g di zucchero
- 180 g di burro
- 100 g di gocce di cioccolato fondente
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- cannella in polvere
- sale

• Fate sciogliere il burro a bagnomaria, quindi, in una terrina, lavoratelo lungamente con lo zucchero, in modo da ottenere una crema omogenea. Amalgamate alla crema un uovo alla volta e, continuando a mescolare, aggiungete un pizzico di sale.

• A parte unite la farina precedentemente setacciata con il lievito e un pizzico di sale, spolverate con cannella e versate le gocce di cioccolato, rimestando. Unite i due impasti (la crema e il composto secco a base di farina) e amalgamate con cura così da eliminare i grumi.

• Foderate la placca del forno con l'apposita carta e lavorate l'impasto con le mani; staccatene una piccola manciata e datele una forma tonda e leggermente schiacciata, quindi posizionate il biscotto sulla placca. Proseguite in questo modo fino a esaurimento dell'impasto. Mettete in forno caldo a 180°C e fate cuocere i cookies per 20 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





59 Pasticcini deliziosi con crema al limone

🕒 40 min. 🍰 15 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 280 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 140 g di burro
- ▶ 4 uova
- ▶ 2 limoni

Per la crema al limone

- ▶ 2 uova
- ▶ 40 g di fecola di patate
- ▶ 80 g di zucchero
- ▶ 2 dl di latte
- ▶ 1 limone

● Lavate con cura i limoni: ricavate da 1 la scorza intera e grattugiate gli altri 2. Ammorbidite il burro a temperatura ambiente e lavoratelo con lo zucchero, quindi unite i tuorli e incorporate la farina e le scorze grattugiate. Impastate bene, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate in frigo per un'ora.

● Preparate la crema al limone: lavorate i tuorli con lo zucchero, incorporate la fecola, diluite con il latte e amalgamate. Aggiungete la scorza intera del limone e cuocete a fuoco basso rimestando. Quando la crema si sarà addensata eliminate la scorza, unite il succo filtrato di 1 limone e togliete dal fuoco.

● Stendete la pasta a uno spessore di 1/2 cm, ritagliate i biscotti con l'apposita formina e cuocete in forno caldo a 180°C per 15 minuti.

● Spalmate su metà dei biscotti la crema al limone, chiudeteli con l'altra metà e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





60 Biscotti gialli alla farina di mais

🕒 30 min. 🍰 15 min. + 30 min.



Ingredienti

- 300 g di farina di mais
- 140 g di zucchero di canna
- 180 g di burro
- 4 uova
- 1 limone

Per decorare

- 200 g di cioccolato fondente

• Lavate il limone e grattugiatene la scorza; fate ammorbidire il burro. Amalgamate la farina di mais, lo zucchero di canna, il burro, le uova e la scorza del limone, mescolando gli ingredienti prima con un cucchiaino, poi con le mani, così da ottenere un composto omogeneo.

• Infarinare il piano da lavoro e tirate la pasta a uno spessore di 1 cm; sistemate tra 2 fogli di carta da forno e riponete in frigo per mezzora; qualora la pasta fosse troppo grande dividetela in più parti.

• Con l'apposita formina ricavate dalla pasta i biscotti, adagiateli sulla teglia foderata con carta da forno e cuocete a 180°C per 15 minuti.

• Fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Lasciando il pentolino sul fuoco a fiamma bassissima, decorate i biscotti: spalmate il cioccolato sul retro e lasciate rapprendere, quindi versatelo a filo sull'altro lato.

Biscotti, muffins e dolcetti





61 Canestrelli aromatici "un tè con le amiche"

🕒 30 min. 🍰 12 min. + 30 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 100 g di zucchero
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ 1 limone
- ▶ zucchero a velo

- Lavate con cura il limone e grattugiate la scorza. Setacciate la farina e la vanillina e versatele a fontana sul piano da lavoro; disponete al centro lo zucchero, il burro ammorbidito a temperatura ambiente, la scorza del limone e i tuorli.

- Lavorate energicamente con le mani in modo da ottenere un impasto omogeneo, quindi formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fate riposare in frigo per mezzora.

- Stendete la pasta tirandola a uno spessore di circa 1/2 cm; con un tagliapasta dentellato rotondo di 5 cm di diametro ritagliate dei dischetti, che poi incidete al centro con un tagliapasta liscio di 2 cm di diametro. Rimpastate i ritagli e ripetete fino a esaurire la pasta.

- Adagiate i canestrelli sulla teglia foderata con carta da forno, distanziandoli tra loro, e cuocete in forno caldo a 180°C per 12 minuti. Fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





62 Biscotti autunnali cioccolato e frutta secca

🕒 25 min. 🍰 15 min. + 1 h



Ingredienti

- ▶ 300 g di farina
- ▶ 120 g di burro
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 80 g di zucchero di canna
- ▶ 120 g di cioccolato fondente
- ▶ 40 g di noci sgusciate
- ▶ 40 g di nocciole sgusciate
- ▶ 2 uova
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 20 g di gocce di cioccolato fondente
- ▶ sale

● Tritate finemente sia il cioccolato sia la frutta secca. Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi lavoratelo con i 2 tipi di zucchero in modo da ottenere una crema morbida.

● Incorporate alla crema le uova, quindi unite lentamente la farina, il lievito e un pizzico di sale e mescolate a lungo. Aggiungete il trito di cioccolato e frutta secca e amalgamate con cura, distribuendolo uniformemente.

● Formate con l'impasto una palla; avvolgetela nella pellicola trasparente e sistematala in frigo per un'ora.

● Trascorso il tempo necessario, stendete l'impasto e, servendovi di una formina tonda, ricavate i biscotti.

● Sistemate i biscotti sulla teglia foderata con carta da forno, distanziandoli gli uni dagli altri, e cuocete in forno caldo a 180°C per 15 minuti. Sfornate, fate intiepidire e decorate con le gocce di cioccolato.

Biscotti, muffins e dolcetti





63 Campagnole genuine al sapore di una volta

🕒 30 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- 400 g di farina d'avena
- 200 g di zucchero
- 80 g di burro
- 2 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 1 arancia
- 120 g di mandorle sgusciate
- sale

• Immergete per alcuni minuti le mandorle nell'acqua bollente; poi scolatele, privatele della pellicina e tostatele in forno per qualche minuto a 180°C. Infine tritatele finemente.

• Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente; lavate con cura l'arancia, grattugiatene la scorza e spremetene il succo.

• In una terrina lavorate le uova con lo zucchero, poi unite il burro e amalgamate. Incorporate la farina, il lievito, la scorza e il succo dell'arancia e, infine, il trito di mandorle; completate con un pizzico di sale.

• Impastate a lungo con le mani, quindi prelevate delle palline di impasto e schiacciatele in modo che assumano la forma di un disco.

• Disponete i biscotti sulla teglia foderata con carta da forno, a una certa distanza gli uni dagli altri, e cuocete in forno caldo a 180°C per 15 minuti.

Biscotti, muffins e dolcetti





64 Bocconcini variegati cacao e nocciole

🕒 35 min. 🍰 30 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 240 g di burro
- ▶ 240 g di zucchero
- ▶ 40 g di cacao amaro in polvere
- ▶ 40 g di nocciole sgusciate
- ▶ 4 uova
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ latte

Per decorare

- ▶ 200 g di cioccolato fondente

● Ammorbidite il burro a temperatura ambiente; tritate finemente le nocciole. Lavorate le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa, quindi aggiungete la farina, il lievito e il burro e mescolate.

● Incorporate il trito di nocciole, versate il composto sul piano da lavoro infarinato e impastate con le mani. Quando il composto avrà assunto una consistenza compatta, aggiungete il cacao e, se necessario, un po' di latte e continuate a impastare.

● Ricavate dall'impasto delle palline e schiacciatele leggermente. Disponete i biscotti sulla teglia foderata con carta da forno a distanza gli uni dagli altri e cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti.

● Nel frattempo fate fondere il cioccolato a bagnomaria e, appena i biscotti saranno tiepidi, decorateli versando il cioccolato a filo.

Biscotti, muffins e dolcetti





65 Taralli rustici ai semi di papavero

🕒 20 min. 🍰 15 min. + 30 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero di canna
- ▶ 200 g di burro
- ▶ 2 uova
- ▶ 100 g di semi di papavero
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ sale

● Sciogliete il burro a bagnomaria e setacciate insieme la farina e il lievito.

● Disponete a fontana sulla spianatoia la farina con il lievito, quindi unite lo zucchero di canna, le uova, il burro fuso, i semi di papavero e un pizzico di sale e impastate a lungo con le mani.

● Quando l'impasto avrà assunto la consistenza della pasta frolla, formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigo per circa mezzora.

● Trascorso questo tempo formate con l'impasto delle palline lavorandole con le mani, quindi schiacciatele leggermente e disponetele sulla teglia foderata con carta da forno, distanziandole le une dalle altre.

● Cuocete i biscotti in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti; se desiderate che siano croccanti attendete che la superficie sia dorata; se invece li preferite più morbidi riducete i tempi di cottura.

Biscotti, muffins e dolcetti





66 Ferri di cavallo al vino rosso

🕒 25 min. 🍰 10-15 min. ☆

Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 2 dl di vino rosso
- ▶ 2 dl di olio extravergine d'oliva
- ▶ zucchero a velo

- In una terrina capiente mescolate insieme la farina e lo zucchero, quindi disponeteli a fontana e versate al centro poco alla volta e alternandoli il vino rosso e l'olio.

- Mescolate con cura in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti e ottenere un impasto omogeneo e compatto; aggiungete altra farina qualora l'impasto non risultasse abbastanza consistente.

- Preparate i biscotti: prendete una pallina di impasto e lavoratela con le mani in modo da creare un filoncino, che adagerete sulla teglia foderata con carta da forno dandogli la forma a ferro di cavallo. Procedete così fino a esaurire l'impasto.

- Scaldate il forno a 180°C, quindi infornate i biscotti e cuoceteli per 10-15 minuti, mantenendo costante la temperatura. Sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Biscotti, muffins e dolcetti





67 Anicetti ubriachi del nonno

🕒 25 min. 🍰 15 min.



Ingredienti

- ▶ 400 g di farina
- ▶ 120 g di zucchero
- ▶ 80 g di semi di anice
- ▶ 1,2 dl di olio extravergine d'oliva
- ▶ 1,2 dl di vino bianco
- ▶ 1 bustina di lievito vanigliato
- ▶ 1 bustina di vanillina
- ▶ sale

● Setacciate la farina, quindi disponetela a fontana sulla spianatoia; mettete al centro lo zucchero, i semi di anice, il lievito, la vanillina e un pizzico di sale e impastate con le mani.

● Unite a poco a poco l'olio e il vino e continuate ad amalgamare con cura; qualora servisse aggiungete altra farina.

● Quando l'impasto avrà una consistenza morbida e omogenea tiratelo con il mattarello, dandogli uno spessore di circa 1 cm, quindi con un coltello ricavate dei quadrati di circa 3-4 cm di lato.

● Sistemate i biscotti sulla teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno a 180°C per 15 minuti, o fino a che la superficie non risulterà ben dorata.



Biscotti, muffins e dolcetti



68 Cantucci ghiotti caffè e cacao

🕒 35 min. 🕒 40 min.



Ingredienti

- 160 g di cioccolato fondente
- 40 g di cacao amaro in polvere
- 200 g di zucchero di canna
- 300 g di farina
- 200 g di mandorle sgusciate
- 20 g di caffè solubile in polvere
- 4 uova
- 1 bustina di lievito vanigliato
- sale

- Immergete per pochi minuti le mandorle nell'acqua bollente; scolatele, spellatele e tostatele in forno per 5 minuti a 180°C, quindi tritatele grossolanamente. Grattugiate il cioccolato.

- Versate in una terrina capiente la farina, lo zucchero di canna, il cioccolato, il cacao, il caffè solubile, le uova, il lievito e un pizzico di sale e rimestate energicamente e a lungo con un cucchiaino di legno. Aggiungete all'impasto le mandorle tritate e mescolate in modo che si distribuiscano uniformemente.

- Trasferite l'impasto sul piano da lavoro infarinato e, lavorando con le mani, formate 3 filoncini larghi circa 5 cm l'uno.

- Sistemate i filoncini sulla teglia foderata con carta da forno e infornate a 180°C per 25 minuti. Sfornateli, fateli intiepidire e con un coltello tagliateli in obliquo, in modo da ottenere dei biscotti spessi circa 1 cm. Rimettete i biscotti in forno altri 5 minuti per lato a 150°C.

Biscotti, muffins e dolcetti

