

VORWERK

Le merende  
della  
mamma



Consigli, ricette e ...  
... i giochi della tradizione

  
Bimby



*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*

# Indice

<i>Merende e giochi dalle mamme del Nord Italia</i> .....	5
Le tortine di mamma Giuliana .....	7
Crostatina di riso con cuore di mela .....	8
Bomboli salati .....	9
Trottolo di Elena .....	10
Polentine dolci di Mara .....	10
Fette biscottate con marmellata di mele e uva fragola .....	11
Fagottini di crema gianduia .....	12
Biscotti sempre freschi .....	12
Torta di Santina .....	13
Torta di latte .....	13
Bussolano padano .....	13
Povere ma buone .....	14
Biscotti della nonna con mele cotogne .....	14
Tortellette della nonna Maria .....	15
Torta orientale al cocco .....	15
<i>Merende e giochi dalle mamme del Centro Italia</i> .....	16
Muffin glassati .....	18
Gli zuccherini della mi nonna .....	18
Caramelle di nonna Luisa .....	19
Soffione di ricotta .....	19
Torta Amamela .....	20
Ciambellone ai cereali di nonna Angelina .....	20
Mezzelune alla ricotta e cioccolato .....	21
Tortine al succo di arancia e gocce di cioccolato .....	21
Fettuccine dolci al limone .....	22
Biscotti di Roccalbegna .....	22
Tortini della nonna .....	23
<i>Merende e giochi dalle mamme del Sud Italia</i> .....	24
Trudini all'arancia .....	26
Brioche .....	27
Graffe - Bombe .....	27
Pirottini con ricotta .....	28
Torta di nocciole .....	28
Bon Bon al cacao con cuore di crema gianduia .....	28
Plum-cake di Braccio di Ferro .....	29
Torta alla frutta .....	29
Tortine Bimby .....	30
Biscotti al miele .....	30

Cioco-Ric.....	31
I dadi di mamma Contemporanea.....	31
Corona "Belvedere" del Re Nasone.....	32
Torta della nonna alle mandorle .....	32
Crostata con crema di ricotta e pere caramellate .....	33
Ispianada de casu (Focaccine al formaggio) .....	33
<i>Ricette speciali per giorni speciali ... con i nostri bambini.....</i>	<i>34</i>
Veneziane al cioccolato .....	36
Torta ricotta e pere.....	36
Torrone sardo.....	37
Brioche della festa.....	37

*Merende e giochi dalle  
mamme del  
**Nord Italia***

*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*

## Le tortine di mamma Giuliana

### Ingredienti:

- 180 g di zucchero
- 250 g di carote
- 120 g di burro
- 130 g di riso
- 120 g di fecola di patate
- 3 uova
- 1 bustina di lievito in polvere
- Scorza di un limone biologico
- 1 pizzico di sale

### Esecuzione

- Versare il riso nel boccale: **1 min. vel. Turbo** e mettere da parte.
- Tritare la scorza di limone: **20 sec. vel. 7.**
- Aggiungere lo zucchero **20 sec. vel. 7.**
- Versare nel boccale le carote tagliate a pezzi: **10 sec vel. 7.**
- Aggiungere le uova e il burro a temperatura ambiente: **10 sec vel. 6.**
- Versare nel boccale la farina di riso ottenuta, la fecola e un pizzico di sale: **1 min. vel. 6.** Negli ultimi **10 sec.** di lavorazione aggiungere il lievito.
- Riempire con l'impasto 10 stampini imburrati e infarinati del diametro di 8 cm.
- Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa.

---

## Merendine alla ricotta farcite

### Ingredienti:

Per l'impasto

- 150 g di farina
- 60 g di fecola di patate
- 200 g di ricotta
- 150 g di zucchero
- 3/4 di bustina di lievito
- 2 uova
- Scorzetta gialla di ½ limone
- Un pizzico di sale

Per la farcitura di composta di mele:

- 100 g di zucchero
- 1 o 2 mele (circa 300 g pulite)
- Succo di 1/2 limone

### Esecuzione

#### Preparare la farcitura

- Inserire nel boccale le mele pulite e tagliate a pezzi, il succo del limone e lo zucchero: **4 sec. vel. 4.**
- Cuocere: **10 min. temp. Varoma Antiorario vel. 2 e 5 min. 100° Antiorario vel. 2.**
- Versare il composto in una ciotola e mettere da parte.

#### Preparare l'impasto

- Tritare la buccia di limone: **20 sec. vel.7.**
- Aggiungere lo zucchero: **5 sec. vel. 10.**
- Aggiungere le uova: **1 min. vel. 5.**
- Aggiungere la ricotta, le due farine e un pizzico di sale: **1 min. vel. 5,** aggiungendo verso la fine il lievito.
- Imburrare e infarinare delle formine monodose, versare un po' di impasto e mettere un cucchiaino di composta di mele.
- Ricoprire con un po' di impasto.
- Cuocere in forno caldo a 170° per circa 25-30 minuti.

*NOTA: In alternativa farcire le tartine con una crema al cioccolato o con una crema gianduia.*

## Cuzzupi

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 75 g di burro morbido
- 120 g di latte
- 150 g di zucchero
- 4 uova
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- Scorza di due limoni (non trattati)

### Esecuzione

- Nel boccale tritare la scorza di limone: **30 sec. vel. 7.**
- Versare lo zucchero: **10 sec. vel. Turbo.**
- Aggiungere uova, latte, burro: **30 sec. vel. 5.**
- Unire la farina e il sale: **30 sec. vel. 5.**
- Aggiungere lievito e bicarbonato: **3 min. vel Spiga.**
- Con l'impasto formare delle palline aiutandosi con due cucchiari e disporle nella teglia.
- Lasciar riposare per 10 min. e infornare a 180° per 20 min.
- Cospargere con zucchero a velo.

---

## Crostatina di riso con cuore di mela

### Ingredienti:

Per l'impasto

- 100 g di riso
- 200 g di farina 00
- 120 g di burro morbido
- 50 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- Scorza di limone

Per il ripieno

- 50 g di biscotti secchi
- 400 g di mele
- 50 g di zucchero
- Succo di ½ limone
- Cannella a piacere

### Esecuzione

- Inserire nel boccale il riso e polverizzare: **1 min. vel. Turbo** e mettere da parte.
- Inserire nel boccale i biscotti secchi e tritare: **10 sec vel. 8** e metterli da parte.
- Polverizzare lo zucchero e la scorza di limone: **15 sec. vel. Turbo.**

- Unire la farina di riso, la farina 00, il burro, il sale, l'uovo, i tuorli e il lievito: **15 sec. vel. 7.**
- Togliere l'impasto, avvolgerlo in pellicola trasparente e far riposare per circa 15 min.

### Nel frattempo preparare il ripieno

- Versare nel boccale le mele sbucciate e private dei torsoli e tritare: **5 sec. vel. 4.**
- Raccogliere sul fondo del boccale con la spatola.
- Unire lo zucchero, il succo di limone e la cannella, cuocere: **10 min. 100° vel. 1.**
- Togliere la composta di mele e lasciare raffreddare.
- Tirare  $\frac{3}{4}$  della pasta con il matterello e formare una sfoglia non troppo sottile.
- Foderare con la stessa 6 stampini da crostatina precedentemente imburrati e infarinati, cospargere il fondo con i biscotti tritati e mettere al centro di ognuna 2-3 cucchiaini di composta di mele, ricoprire con la restante pasta facendo attenzione a chiudere bene i bordi.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20-25 min.



## Dolce della merenda alla marmellata

### Ingredienti:

- 350 g di farina
- 80 g di burro morbido
- 80 g di zucchero
- 250 g di marmellata di lamponi (o altra frutta)
- 250 g di marmellata di mirtilli (o altra frutta)
- 80 g di latte
- 1 uovo
- 1 bustina di vanillina
- ½ bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale
- Zucchero a velo

### Esecuzione

- Versare nel boccale sale, farina, uovo, zucchero, burro, vanillina, lievito e latte.
- Lavorare: **3 min. vel. Spiga.**
- Imburrare ed infarinare una teglia rettangolare di cm 22x33.
- Dividere l'impasto in 3 panetti uguali e stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia di un millimetro della forma della teglia.

- Sollevare il foglio e disporlo nella teglia.
- Spalmare delicatamente la marmellata di lamponi.
- Stendere il secondo panetto come il primo e disporlo nella teglia.
- Ora spalmare delicatamente la marmellata di mirtilli.
- Stendere il terzo panetto e coprire.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35 min. al termine dei quali sfornare la torta e, ancora calda, tagliarla a rettangoli.
- Una volta fredda spolverare abbondantemente con zucchero a velo.

*Come variante si può dividere la pasta in 2 sole parti e stendere fra le 2 sfoglie che si ottengono uno strato di miele mescolato a delle noci tritate, oppure uno strato di crema gianduia con della granella di mandorle e nocciole. Si conserva fino ad una settimana.*

## Bomboli salati

### Ingredienti:

- 135 g di farina 0
- 50 g di parmigiano a scaglie
- 100gdi mortadella
- 800 g di acqua
- 10 g di lievito di birra
- 1 cucchiaio di latte
- 1 patata grossa
- 1 uovo
- 1 cucchiaino raso di sale
- Olio per friggere

### Esecuzione

- Nel boccale tritare la mortadella: **portare lentamente a vel. 7 e tornare indietro**, mettere da parte.
- Inserire il parmigiano e **dare colpi di Turbo.**
- Unire alla mortadella.
- Sbucciare la patata, tagliarla a pezzi e metterla nel cestello.

- Versare nel boccale l'acqua, posizionare il cestello e cuocere: **15 min. temp. Varoma.**
- Lasciare raffreddare.
- Nel boccale lavato e asciugato, mettere la patata lessa e farina e dare **2 colpi di Turbo.**
- Aggiungere il lievito sbriciolato: **1 colpo a Turbo.**
- Aggiungere l'uovo, il latte e il sale, impastare: **50 sec. vel. Spiga.**
- Versare sulla spianatoia infarinata, formare un salsicciotto e tagliarlo in 12 parti uguali.
- Confezionare delle palline, fare un piccolo buco e inserirvi la mortadella e il parmigiano, chiudere e far lievitare sulla spianatoia ben infarinata per 20 min.
- Friggere in olio bollente a fuoco basso, per cuocere bene l'interno, girarli spesso. Cuocere 3-4 min.
- Sgocciolare con carta assorbente e servire.

## Trottole di Elena

### Ingredienti:

- 150 g di zucchero
- 150 g di burro morbido
- 150 g di gocce di cioccolato
- 100 g di farina di cocco
- 300 g di farina tipo 00
- 3 uova intere
- Una bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale
- Fiocchi di mais per guarnire

### Esecuzione

Inserire nel boccale uova, zucchero e burro: **1 min. vel. 4.**

Tenere da parte i fiocchi di mais e mettere nel boccale tutti gli altri ingredienti: **2 min. vel.**

### Spiga.

Con l'impasto ottenuto formare delle palline grosse come una noce, aiutandosi con due cucchiaini. Rotolare le palline ottenute nei fiocchi di mais e disporle in una teglia ricoperta di carta forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 15 min.

Lasciar raffreddare e spolverizzare con zucchero a velo.

*"Ho dato a questa merenda il nome di mia figlia perché mentre mangia le sue trottole riesce a proseguire le sue molteplici attività e giochi senza fermarsi né sporcarsi!"*

---

## Polentine dolci di Mara

### Ingredienti:

- 600 g di polenta avanzata
- 50 g di zucchero
- 30 g di farina
- 1 uovo
- Scorza di 1/2 limone
- Zucchero semolato q.b.
- Olio q.b.

### Esecuzione

● Mettere nel boccale zucchero e scorza di limone: **20 sec. vel. Turbo.**

● Aggiungere la polenta a pezzi, l'uovo e la farina: **15 sec. vel. 3.**

● Aiutandosi con un cucchiaino formare delle polpettine e farle dorare da ambo le parti in un tegame con olio caldo.

● Asciugare su carta assorbente e rotolarle nello zucchero semolato. Servire calde

# Fette biscottate con marmellata di mele e uva fragola

## Ingredienti:

Per le fette biscottate

- 600 g di farina
- 200 g di latte o acqua 100 g di zucchero
- 100 g di burro morbido o olio di oliva
- 1 uovo
- 1 cubetto di lievito di birra
- Scorza di un limone biologico
- un pizzico di sale

Per la marmellata

- 500 g di succo di uva fragola o americana
- 500 g di mele Delizia verdi (il peso si riferisce a frutta già sbucciata e pulita)
- 500 g di zucchero
- 1 limone

## Esecuzione

### Preparare le fette biscottate

- Tritare la buccia di limone: **20 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Nel boccale inserire 100 g di latte o acqua, un cucchiaino di zucchero e lievito: **1 min. 37° vel. 1**.
- Unire 100 g di farina: **30 sec. vel. 2**, lasciare lievitare nel boccale per mezz'ora (deve schiumare).
- Unire la rimanente farina, il burro o l'olio, l'uovo, il resto dello zucchero, la scorza di limone, il rimanente latte o acqua e il pizzico di sale: **30 sec. vel. 5 e 2 min. vel. Spiga**.
- Dividere l'impasto in due e metterlo in stampi da plum-cake, rivestiti con carta forno o imburrati e infarinati.

- Lasciare lievitare un'ora o più (deve raddoppiare il volume).
- Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 15 min. e 180° per 15-20 min.
- Far raffreddare, sformare, tagliare a fette e tostare in forno.

*NOTE: E' ottimo anche fresco come pane dolce. Si può mettere più o meno zucchero a piacere e usare olio al posto del burro, oppure metà olio e metà burro. Per fette integrali usate 400 g di farina tipo 00, 200 g di farina integrale, che possiamo ottenere con Bimby macinando grano, orzo, avena, farro o altri cereali.*

### Preparare la marmellata

- Per ottenere il succo d'uva frullare nel boccale l'uva sgranata: **5 sec vel. 5**.
- Filtrare con il cestello.
- Tagliare a pezzi le mele e metterle nel boccale, tritare: **10 sec. vel. 5**.
- Unire il succo d'uva, il succo di limone e lo zucchero, cuocere: **30-40 min. 100° vel. 2**.
- Se si ritiene necessario addensare cuocere a temp. Varoma per il tempo utile.
- Per evitare la fuoriuscita della marmellata posizionare la campana del Varoma senza coperchio sul boccale.
- A cottura ultimata versare la marmellata bollente nei vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere per 10 min.
- Girare i vasetti e far raffreddare, coprendo i vasi con un panno per rallentare il processo.

## Fagottini di crema gianduia

### Ingredienti:

- 300 g di farina
- 300 g di ricotta
- 200 g di burro morbido
- 1 bustina di lievito per dolci
- una dose di crema gianduia (libro base)

### Esecuzione

- Versare tutti gli ingredienti nel boccale, tranne la crema: **20 sec. vel.6.**
- Lasciare riposare l'impasto. Preparare nel frattempo la crema gianduia come da libro base.
- Dividere l'impasto riposato in due parti. Tirare la prima parte dell'impasto formando una sfoglia rettangolare non sottile.
- Ricavare dei quadrati di pasta da 7x7cm.
- Mettere al centro di ogni quadrato un cucchiaino di crema.
- Piegare a triangolo i quadrati. Procedere allo stesso modo con la seconda parte dell'impasto.
- Cuocere in forno preriscaldato: 12 min. 170°.
- Spolverare con zucchero a velo.

---

## Biscotti sempre freschi

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 125 g di fecola di patate
- 250 g di zucchero
- 100 g di strutto
- 2 uova grandi
- 1 busta di cremor tartaro pronto (o, se acquistato sfuso in farmacia, una dose per 500 g di farina)
- Latte (al bisogno)
- Scorza di un limone (oppure una bustina di vanillina)
- Un pizzico di sale

### Esecuzione

- Tritare la buccia di limone: **20 sec. vel. 7.**
- Aggiungere lo strutto, le due farine e lo zucchero: **15 sec. vel. 6.**
- Aggiungere tutti ingredienti escluso il cremor tartaro e impastare: **30 sec. vel 5.**
- Aggiungere il cremor tartaro e impastare nuovamente: **20 sec. vel. 5.**
- L'impasto deve avere la consistenza di una pasta frolla (se necessario, aggiungere qualche cucchiaino di latte).
- Stendere la pasta e ricavare i biscotti con stampini della forma voluta.
- Cuocere in forno preriscaldato: 180° per 20 min.

*NOTA: I biscotti si conservano in un vaso chiuso anche per un mese. A piacere si possono aggiungere all'impasto cacao, nocciole tritate, gocce di cioccolato.*

## Torta di Santina

### Ingredienti:

- 300 g di nocciole
- 200 g di zucchero
- 6 uova
- 1 bustina di lievito per dolci

### Esecuzione

Tritare le nocciole: **5 sec. vel. 7** e metter da parte.

Senza lavare il boccale versare lo zucchero e le uova: **5 min. vel. 5**.

Unire le nocciole già tritate ed il lievito: **50 sec. vel. 5**.

Versare l'impasto in uno stampo imburrato. Cuocere in forno a forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa. Guarnire a piacere.

---

## Torta di latte

### Ingredienti:

- 500 g di latte
- 125 g di zucchero
- 125 g di frumina
- 130 g di uvetta precedentemente ammollata
- 2 uova :
- Un pizzico di sale
- Mezza fialetta di aroma di vaniglia

### Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, tranne l'uvetta: **1 min. vel. 5**.

- Versare il composto in un tegame di circa 30 cm di diametro rivestito di carta forno.

- Distribuire uniformemente l'uvetta ben strizzata sul composto.

- Cuocere in forno caldo a 180° per 35-40 minuti. Servire fredda.

---

## Bussolano padano

### Ingredienti:

- 300 g di farina
- 125 g di burro morbido
- 150 g di zucchero
- 2 uova
- Mezza bustina lievito per dolci
- Scorza di un limone
- Poco latte
- Zucchero granella e albume per guarnire
- Un pizzico di sale

### Esecuzione

- Tritare la buccia di limone: **20 sec. vel. 7**.

- Aggiungere lo zucchero, un uovo intero, un tuorlo (tenere da parte l'albume), il burro: **40 sec. vel. 4**.

- Unire la farina, il latte, il lievito e il sale: **40 sec. vel. 5**.

- Imburrare e infarinare una teglia rotonda. Porre nella teglia l'impasto dando la forma di una ciambella.

- Montare l'albume e spennellare la ciambella.

- Coprire con la granella di zucchero, Cuocere in forno preriscaldato a 170° per circa 25 minuti.

*NOTA: Il dolce era di rigore nelle feste pasquali quando la colomba industriale non esisteva, è ottimo con lo zabaione, budini e creme in genere.*

## Povere ma buone

### Ingredienti:

- 150 g di pane comune raffermo di 2 o 3 giorni
- 50 g di uva sultanina ammollata e strizzata
- 80 g di zucchero
- 4 uova
- Scorza di un limone
- Scorza di un'arancia

### Esecuzione

- Posizionare la farfalla e inserire gli albumi (tenendo da parte i tuorli): **4 min. 37° vel. 3.**
- Mettere da parte.
- Togliere la farfalla, nel boccale pulito e asciutto tritare le scorze di limone e arancia, ben asciutte, con un cucchiaino di zucchero: **30 sec. vel. 7.**
- Mettere in una terrina. Senza lavare il boccale tritare il pane: **30 sec. vel. 7** e aggiungere nella terrina.
- Lavorare i tuorli con il restante zucchero: **1 min. vel. 5.**
- Aggiungere l'uvetta ammollata e ben strizzata, gli albumi e tutti gli altri ingredienti tenuti da parte, mescolare: **Antiorario vel. 2.**
- Disporre l'impasto in pirottini imburati e infarinati, cuocere in forno a 180° per 30 min.

---

## Biscotti della nonna con mele cotogne

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 250 g di zucchero
- 150 g di olio extravergine d'oliva
- 100 g di latte
- 5 uova
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- Per la farcitura:
- 100 g di mandorle pelate e tritate
- 200 g marmellata di mele cotogne
- Un pizzico di cannella

### Esecuzione

- Nel boccale tritare le mandorle: **12 sec. vel. 7.**
- Aggiungere un pizzico di cannella, mescolare: **3 sec. vel. 2** e Mettere da parte.
- Senza lavare il boccale versare olio, latte, uova e zucchero: **20 sec. vel. 5.**
- Aggiungere la farina, il lievito e il sale: **2 min. vel. Spiga.**
- Prendere l'impasto a cucchiainate e sistemare le palline a distanza di 3 cm l'una dall'altra su una teglia ricoperta di carta forno, ricoprire ogni biscotto con un cucchiaino di marmellata e una spolverata di mandorle pelate.
- Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 min. Servire freddi.

## Tortellette della nonna Maria

### Ingredienti:

- 130 g di cioccolato fondente
- 130 g di zucchero
- 130 g di burro
- 150 g di latte
- 170 g di farina
- 70 g di pinoli
- 30 g di mandorle intere
- 2 uova
- 1 bustina vanillina
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- Zucchero a velo q.b.

### Esecuzione

- Spezzettare il cioccolato, metterlo nel boccale e tritare: **10 sec. vel. 8.**
- Aggiungere lo zucchero e il burro: **15 sec. vel. 3.**
- Inserire la farfalla e aggiungere le uova: **20 sec. vel. 3.**
- Togliere la farfalla, aggiungere farina, vanillina, pinoli, mandorle, latte e lievito: **40 sec. Antiorario vel. 3.**
- Versare in tortiere da 8 cm di diametro o in pirottini di carta, cuocere in forno a 160° per 30 min.
- Spolverizzare a piacere con zucchero a velo.

---

## Torta orientale al cocco

### Ingredienti:

Per l'impasto

- 210 g di latte
- 150 g di semolino
- 65 g di cocco
- 100 g di zucchero
- 2 uova
- 1 bustina di lievito

Per lo sciroppo

- 280 g di zucchero 160 g di acqua

### Esecuzione

- Versare nel boccale tutti gli ingredienti per l'impasto: **30 sec. vel. 3.**
- Versare il composto in un stampo di vetro imburato e infarinato.
- Cuocere in forno caldo a 175° per circa 30 min.
- Versare nel boccale tutti gli ingredienti per lo sciroppo: **10 min. temp. Varoma vel. 2.**
- Versare sulla torta fredda lo sciroppo caldo e decorare a piacere con mandorle, pistacchi o noci tritate.

*Merende e giochi dalle  
mamme del  
Centro Italia*



*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*

## Muffin glassati

### Ingredienti:

- 130 g di burro morbido
- 180 g di zucchero
- 250 g di farina con lievito
- 150 g di latte
- 2 uova
- Scorza di 1/2 arancia

### Per la glassa:

- 250 g di zucchero
- 1 albume
- Qualche goccia di succo di limone
- Coloranti per alimenti
- Caramelle varie

### Esecuzione

- Nel boccale tritare la buccia di arancia: **15 sec. vel. 7.**
- Unire lo zucchero: **10 sec. vel. 8.**
- Unire il burro morbido e le uova: **1 min. 37° vel. 6.**

- Portare a **vel. 4** e far cadere dal foro del coperchio la farina.
- Aggiungere il latte: **40 sec. vel. 6.**
- Versare l'impasto in 12 stampini di muffin imburrati e infarinati, riempiendoli per  $\frac{2}{3}$  e cuocerli in forno caldo a 180° fino a doratura.
- Nel frattempo, preparare la glassa mettendo lo zucchero nel boccale: **30 sec. da vel. 0 a vel. Turbo.**
- Unire l'albume e il succo di limone: **40 sec. vel. 6.**
- Dividere la glassa in ciotoline e colorarla con i colori per alimenti.
- Sformare i muffin, farli raffreddare e decorarli con la glassa colorata e le caramelle.

*NOTA: Per divertire i vostri bambini potete decorare i muffin creando simpatici musetti di animali con glassa e caramelle, una spiritosa Arca di Noè!*

---

## Gli zuccherini della mi nonna

### Ingredienti:

- 500 g di farina tipo 00
- 180 g di zucchero
- 150 g di burro morbido
- 50 g di latte (al bisogno)
- 2 uova
- 1 cucchiaino di semi di anice (a piacere)
- ½ bustina di lievito in polvere
- Scorza di mezzo limone

### Esecuzione

- Tritare la scorza di limone: **15 sec. vel. 7.**
- Unire 150 g di zucchero: **10 sec. vel. 8.**
- Aggiungere tutti gli altri ingredienti: **15 sec. vel. 6 e 2 min. e mezzo vel. Spiga.**
- Tirare l'impasto ottenuto con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro circa.

- Tagliare con la rotella a strisce e dare forme a piacere (lunghe, ovali, triangoli, etc.).
- Mettere sulla placca del forno un foglio di carta da forno e distribuire gli zuccherini.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min.
- A piacere: mettere del vino rosso o del liquore Alchermes in una scodella e una volta raffreddati bagnare leggermente i biscottini sul dorso e poi passarli nello zucchero rimasto.

*NOTA: "Sono biscotti che la mia nonna faceva per noi bambini nel periodo della trebbiatura nel Mugello, occasione in cui tutta la famiglia si riuniva per partecipare in allegria a questo lavoro così importante"*

## Caramelle di nonna Luisa

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 250 g di ricotta
- 80 g di burro morbido
- 200 g pasta di salsiccia
- 150 g di formaggio Emmenthal
- 100 g di prosciutto cotto
- 3 uova
- Sale q.b.

### Esecuzione

- Inserire nel boccale il burro, la ricotta, le uova: **10 sec vel 3.**
- Aggiungere la farina e il sale: **2 min. vel. Spiga.**
- Far riposare l'impasto in frigorifero.

- Tirare la pasta con il mattarello formando una sfoglia sottile e tagliare quadretti di 4 cm per lato.
- Inserire nel boccale il formaggio e tritare: **5 sec. vel. 7.**
- Aggiungere la pasta di salsiccia e il prosciutto cotto: **10 sec. vel. 4.**
- Riempire i quadretti con il ripieno e chiudere a caramella.
- Spennellare con il rosso d'uovo e infornare a 180° per 15 min.

*NOTA: La farcitura può essere modificata a piacere.*

## Soffione di ricotta

### Ingredienti:

Per l'impasto

- 200 g di farina
- 40 g di zucchero
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio
- Per il ripieno:
- 100 g di zucchero
- 500 g di ricotta (precedentemente scolata)
- 5 uova
- Scorza di un limone

Per guarnire

- Zucchero a velo

### Esecuzione

- Inserire nel boccale tutti gli ingredienti per l'impasto: **20 sec. vel. 5.**
- Tirare l'impasto con il matterello ottenendo una sfoglia piuttosto sottile.
- Con questa rivestire uno stampo per ciambellone, oppure ritagliare dei quadrati con i

quali rivestire dei singoli stampini, lasciando fuoriuscire i quattro lembi di impasto.

### Preparare il ripieno:

- Nel boccale lavato e asciugato posizionare la farfalla.
- Versare gli albumi (tenendo da parte i tuorli), montare a neve: **5 min. 37° vel. 3,** mettere da parte.
- Tritare la scorza del limone: **20 sec. vel. 7.**
- Aggiungere lo zucchero: **10 sec. vel 8.**
- Unire i tuorli: **3 min. vel. 4.**
- Portare a **vel. 3** e aggiungere un po' alla volta la ricotta ed infine portare a **vel. 2,** incorporare gli albumi montati a neve con l'aiuto della spatola.
- Riempire a metà lo stampo. Cuocere in forno a 150°-160° per un'ora circa.
- Prima di servire spolverizzare con zucchero a velo.

## Torta Amamela

### Ingredienti:

- 400 g di farina bianca tipo 00
- 200 g di burro fuso o molto morbido
- 200 g di zucchero
- 200 g di amaretti
- 4 tuorli
- Scorza di un limone biologico
- 1 mela Golden grande
- 1 bicchiere di latte
- 1/2 bustina di lievito

### Esecuzione

- Nel boccale la buccia di limone: **20 sec. vel. 7.**
- Unire lo zucchero, la farina, i tuorli, il burro e il lievito: **1 min. vel. 5.**
- Con  $\frac{2}{3}$  della pasta tirare una sfoglia con il matterello su carta forno e mettere in una teglia di cm 28 di diametro facendo un bordo di circa 4 cm.
- Distribuire la mela a fettine sottili, cospargere con poco zucchero, coprire con gli amaretti interi passati velocemente nel latte.
- Tirare la pasta rimasta su carta da forno e stenderla in modo da ricoprire il ripieno, aiutandosi con la carta.
- Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti circa

---

## Ciambellone ai cereali di nonna Angelina

### Ingredienti:

- 200 g di farro
- 200 g di riso
- 200 g di orzo perlato
- 250 g di miele o zucchero di canna
- 80 g di olio di girasole
- 130 g di latte
- 3 uova intere e 3 albumi
- Scorza di un limone
- Una spolverata di "4 spezie" macinate (cannella, zenzero, chiodi di garofano e noce moscata)
- 1 bustina e mezza di lievito per dolci

### Esecuzione

- Unire i cereali in chicchi in una ciotola, versare nel boccale 300 g di cereali e macinare almeno **2 minuti vel. Turbo.**
- Togliere la farina e macinare allo stesso modo l'altra metà dei chicchi.
- Unire le due farine. Tritare la buccia di limone a vel. **7 per 15 sec.**
- Unire le farine e tutti gli altri ingredienti **45 sec. vel. 5.**
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30-40 minuti.

## Mezzelune alla ricotta e cioccolato

### Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 300 g di farina tipo 00
- 120 g di burro
- 80 g di zucchero
- 2 uova
- Scorza di mezzo limone
- Mezzo cucchiaino di lievito per dolci

Per il ripieno

- 250 g di ricotta
- 50 g di gocce di cioccolato
- 40 g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- Scorza di mezzo limone
- Cannella in polvere
- Zucchero a velo

### Esecuzione

#### Preparare la pasta frolla

- Tritare la buccia di limone: **10 sec. vel. 7.**
- Unire lo zucchero: **15 sec. vel. 9.**

- Aggiungere tutti gli altri ingredienti per la pasta: **1 min. vel. 5.**
- Far riposare la pasta frolla in frigorifero.

#### Preparare il ripieno

- Tritare la scorza di limone: **10 sec. vel. 7.**
- Aggiungere lo zucchero: **20 sec. vel. 9.**
- Posizionare la farfalla, aggiungere la ricotta: **30 sec. vel. 3.**
- Sempre con la farfalla inserita, unire i tuorli d'uovo, un pizzico di cannella, lavorare: **30 sec. vel. 3.**
- Aggiungere le gocce di cioccolato: **5 sec. vel. 3.**
- Tirare la pasta frolla in una sfoglia sottile e ritagliare dei dischi. Nel centro mettere un po' di preparato di ricotta e chiudere a mezzaluna.
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa.
- Servire spolverizzando con zucchero a velo.

---

## Tortine al succo di arancia e gocce di cioccolato

### Ingredienti:

- 400 g di farina
- 180g di zucchero
- 150 g di margarina
- 170 g di latte
- 20 g di fecola di patate
- 4 uova
- Succo e scorza di un'arancia biologica grande
- 1 bustina di lievito vanigliato
- Gocce di cioccolato fondente
- Granella di zucchero

### Esecuzione

Versare nel boccale scorza di arancia: **15 sec. vel. 7.**  
Aggiungere lo zucchero: **10 sec. vel. 9.**  
Aggiungere uova, margarina, succo di arancia e latte: **30 sec. vel. 3.**  
Unire la farina, la fecola e il lievito: **50 sec. vel. 5.**  
Aggiungere le gocce di cioccolato e amalgamare per qualche secondo **Antiorario vel. 3.**  
Imburrare e infarinare degli stampini rotondi di alluminio e riempirli per  $\frac{3}{4}$  con l'impasto, poi spolverare con la granella di zucchero.  
Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 25-30 minuti.

*NOTA: Lo stesso impasto si può cuocere in uno stampo per ciambella o per torta. In questo caso la cottura è di circa 35-40 minuti.*

## Fettuccine dolci al limone

### Ingredienti:

- 350 g di farina
- 250 g di latte
- 50 g di margarina
- 250 g di zucchero
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 uovo
- Scorza di due limoni
- Olio per friggere

### Esecuzione

- Inserire nel boccale la scorza: **30 sec. vel. 7.**
- Aggiungere lo zucchero: **10 sec. vel. 9.** Togliere dal boccale e mettere da parte.
- Senza lavare il boccale inserire latte e lievito di birra: **1 min. 37° vel. 3.**
- Aggiungere la farina e tutti gli altri ingredienti: **20 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga.**
- Togliere l'impasto dal boccale, tirare la sfoglia non molto sottile e distribuire sopra lo zucchero precedentemente mischiato con la scorza di limone.
- Arrotolare ben stretta la sfoglia e lasciare lievitare per 1 ora.
- Tagliare a forma di fettuccine e friggere nell'olio bollente.

---

## Biscotti di Roccalbegna

### Ingredienti:

- 650 g di farina
- 80 g di acqua
- 130 g di latte
- 30 g di sale
- 10 g di olio di oliva
- 40 g di burro
- 60 g di strutto
- 20 g di semi di anice
- 3 pizzichi di pepe
- Mezzo cubetto di lievito di birra

### Esecuzione

- Inserire nel boccale lo strutto, il burro, il latte, l'acqua, l'olio, il pepe e il sale: **3 min. 50° vel. 1.**
- Unire il lievito di birra, la farina e i semi di anice: **25 sec. vel 5-6 e poi 2 min. vel. Spiga.**
- Togliere l'impasto dal boccale, formare delle ciambelline e scottarle in acqua bollente fino a quando non salgono in superficie (circa 1 o 2 minuti).
- Scolarle una per volta e disporle distanziate tra loro in una teglia da forno.
- Cuocere a forno preriscaldato a 200° per 30 minuti.

*NOTA: "Questa è una ricetta tramandata da generazioni da madre in figlia. È fatta con ingredienti poveri, che anticamente erano facilmente reperibili anche nelle campagne. L'olio di oliva era l'elemento essenziale per la buona riuscita del biscotto. I biscotti vanno conservati in un barattolo di vetro oppure in un sacchetto per il pane, purché a riparo dall'umidità. Nella provincia di Grosseto, a Roccalbegna, è la merenda per eccellenza!"*

## Tortini della nonna

### Ingredienti:

Per la pasta

- 200 g di farina
- 50 g di nocciole
- 60 g di acqua
- 50 g di strutto
- 50 g di burro morbido
- 50 g di zucchero
- Sale q.b.

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta
- 150 g di zucchero
- 10 g di cioccolato
- 3 uova
- Scorza di un'arancia
- Scorza di un limone
- 1 bustina di vanillina
- Un pizzico di sale
- Un pizzico di cannella

### Esecuzione

#### Preparare la Pasta

- Inserire nel boccale le nocciole e lo zucchero: **10 sec. vel. 7.**
- Aggiungere tutti gli altri Ingredienti: **25 sec. vel 6.**
- Avvolgere l'impasto con un canovaccio e lasciarlo riposare per 15 min.

#### Preparare il ripieno

- Mettere nel boccale la scorza di arancia e di limone ben asciugata: **30 sec. vel. 7.**
  - Unire lo zucchero: **20 sec. vel. 7.**
  - Aggiungere la ricotta, la bustina di vanillina, la cannella, il sale e le uova: **15 sec. vel 8.**
  - Infine aggiungere il cioccolato a pezzetti: **10 sec. vel. 3.**
  - Imburrare e infarinare gli stampini. Stendere la pasta sottile e ritagliare dei dischi di circa 8 cm di diametro.
  - Rivestire gli stampini con la pasta e versare il ripieno.
  - Disporre sulla placca del forno e cuocere a forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa.
-

*Merende e giochi dalle  
mamme del  
**Sud Italia***



*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*

## Trudini all'arancia

### Ingredienti:

- 500 g di farina (250 g tipo 00 + 250 g tipo Manitoba)
- 250 g di latte
- 70 g di zucchero
- 25 g di lievito
- 40 g di burro
- 40 g di margarina
- 1 uovo
- Un tuorlo (per spennellare)
- Marmellata di arance
- Scorza di un'arancia
- Zucchero a granella
- Un pizzico di sale

### Esecuzione

Asciugare bene la buccia di arancia e metterla nel boccale, aggiungere lo zucchero: **30 sec. vel. 7.**

Aggiungere il burro e la margarina: **1 min. 60° vel. 1.**

Unire il latte con l'uovo ed il lievito: **10 sec. vel. 3.**

Unire la farina ed il pizzico di sale, impastare: **3 min. vel. Spiga.**

Far lievitare l'impasto fino al raddoppio del suo volume.

Impastare nuovamente: **2 min. vel. Spiga.**

Formare delle palline e lasciarle riposare per 30 min.

Da ogni pallina ricavare con il matterello un rettangolo e tagliarlo in tre parti uguali.

Su ogni pezzo di pasta distribuire la marmellata.

Arrotolare la pasta con il ripieno fino a formare tre cilindri, intrecciare tra loro.

Lasciare lievitare ancora per 30 min. poi spennellare le trecce con il rosso d'uovo misto ad acqua, cospargerle di zucchero a granella.

Cuocere in forno caldo a 180° per 30 min. Si possono farcire anche con crema o nutella.

## Brioche

### Ingredienti:

- 550 g di farina
- 60 g di zucchero
- 75 g di burro
- 200 g di latte
- 1 aroma vaniglia
- 1 aroma limone
- 2 uova
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino raso di sale
- Per farcire e spennellare:
- 150 g confettura di albicocche
- 1 uovo
- Zucchero in granella (a piacere sostituire il tutto con gocce di cioccolato)

### Esecuzione

- Versare nel boccale il latte, lo zucchero, il burro e il lievito: **3 min. 37° vel. 3.**
- Unire la farina, il sale, le uova e gli aromi: **20 sec. vel. 5.**
- Impastare: **1 min. e 30 sec. vel. Spiga.**

• Sistemare l'impasto ottenuto in una terrina infarinata (l'impasto risulterà abbastanza morbido), coprirlo e riporlo in un luogo tiepido fino a quando il suo volume non sarà raddoppiato.

• Con  $\frac{2}{3}$  dell'impasto formare un rotolo e dividerlo in 8 parti.

• Schiacciare ogni parte leggermente al centro, mettere un cucchiaino di confettura e chiudere.

• Formare delle palline e disporle a cerchio in una teglia.

• Il rimanente impasto dividerlo in 16 parti. Schiacciarle leggermente e distribuire al centro mezzo cucchiaino di confettura formando delle palline più piccole.

• Sistemare 8 palline al centro e 8 all'esterno del cerchio. Lasciarle lievitare nuovamente per 20 min.

• Spennellarle con l'uovo sbattuto mescolato a zucchero di granella.

• Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 180° per circa 20-25 min.

---

## Graffe - Bombe

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 250 g di latte
- 125 g di zucchero
- 65 g di margarina
- 1 uovo + 1 tuorlo
- 1 dose di lievito di birra
- Un pizzico di sale
- Olio per friggere

### Per il ripieno:

- $\frac{1}{2}$  dose di crema pasticcera

### Per guarnire:

- 100 g di zucchero

### Esecuzione

• Scogliere il lievito con 50 g di latte: **1 min. 37° vel. 2.**

• Aggiungere il latte restante e la margarina: **10 sec. vel. 4.**

• Aggiungere le uova, lo zucchero, la farina e il sale: **50 sec. vel. 6.**

• Togliere l'impasto dal boccale e formare tante ciambelle. Lasciare lievitare le ciambelle per circa 2 ore e mezzo lontano da correnti d'aria.

• Friggere in abbondante olio. Farcire con la crema pasticcera e cospargere di zucchero.

*NOTA: A piacere l'impasto può essere fritto a forma di pallina (Bombe).*

## Pirottini con ricotta

### Ingredienti:

- 300 g di ricotta
- 250 g di farina
- 200 g di zucchero
- 50 g di burro
- 80 g di cioccolato fondente
- 100 g di canditi a pezzetti
- 2 uova
- ½ misurino di latte
- 1 bustina di vanillina (a piacere)
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale

### Esecuzione

- Tritare grossolanamente il cioccolato: **5 sec. vel. 5**. Metterlo da parte.
- Versare nel boccale uova, zucchero, burro, canditi, ricotta, sale e latte: **30 sec. vel. 4 spatolando**.
- Aggiungere la farina, la vanillina e il lievito: **30 sec. vel. 4**.
- Unire il cioccolato messo da parte: **15 sec. vel. 3**.
- Versare l'impasto in pirottini di carta e cuocere in forno caldo a 180° per 45 min. circa.

## Torta di nocciole

### Ingredienti:

- 200 g farina 00
- 100 g burro fuso
- 200 g nocciole tostate
- 160 g latte intero fresco
- 120 g di zucchero
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaio di olio di nocciole (o di oliva)

### Esecuzione

- Inserire nel boccale lo zucchero e le nocciole: **10 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Fondere il burro: **2 min. 60° vel. 2**.
- Aggiungere le nocciole e lo zucchero messi da parte, l'olio di nocciole, mescolare: **3 sec. vel. 3**.
- Aggiungere le uova, il latte e la farina: **30 sec. vel. 5**.
- Unire il lievito e mescolare: **5 sec. vel. 4**.
- Versare l'impasto in una tortiera (diametro 26 cm) imburata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 170°-180° per circa 40 minuti.

## Bon-Bon al cacao con cuore di crema gianduia

### Ingredienti:

- 200 g di zucchero
- 100 g di burro morbido
- 100 g di olio di semi di girasole
- 100 g di latte
- 30 g di cacao amaro
- 200 g di farina
- 3 uova
- 2 cucchiaini di crema gianduia (vedi libro base)
- 1 bustina di lievito per dolci
- Zucchero a velo per decorare

### Esecuzione

- Mettere nel boccale le uova e lo zucchero: **20 sec. vel. 5**.
- Tenere da parte il lievito e versare nel boccale tutti gli altri ingredienti: **40 sec. vel. 5**.
- Unire il lievito: **5 sec. vel. 5**.
- Imburare e infarinare dei pirottini e riempirli per  $\frac{3}{4}$ .
- Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa.
- Cospargere di zucchero a velo.

## Plum-cake di Braccio di Ferro

### Ingredienti:

- 150 g di farina
- 200 g di spinaci freschi o surgelati puliti
- 100 g di latte
- 70 g di parmigiano
- 100 g di scamorza o altri formaggi
- 50 g di olio
- 4 uova
- 1 bustina di lievito per torte salate
- Sale q.b.

### Esecuzione

- Grattugiare il parmigiano: **30 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Tritare la scamorza: **6 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Tritare gli spinaci: **15 sec. vel. 6** e cuocerli: **5 min. 100° vel. Soft**.
- Colare gli spinaci nel cestello e far raffreddare poi strizzare con le mani.
- Inserire nel boccale il parmigiano, la scamorza e tutti gli altri ingredienti, impastare: **1 min. vel. Spiga**.
- Imburrare e infarinare uno stampo da plum-cake e versare il composto.
- Cuocere a forno preriscaldato a 180° per 45 min. circa.

*Variante: sostituire il latte con 180 g di ricotta, diminuendo la farina da 250 g a 180 g.*

---

## Torta alla frutta

### Ingredienti per 8 persone:

- 300 g di farina
- 50 g di zucchero a velo
- 100 g di burro
- 200 g di zucchero
- Frutta mista (mele, pere, banane)
- 3 uova
- 1 limone
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 bustina di vanillina
- Un pizzico di sale fino

### Esecuzione

- Preparare la frutta a pezzetti, metterla in un'insalatiera non metallica.
- Spolverizzare con zucchero a velo e unire il succo di limone.
- Mettere in frigorifero per 20 min. e scaldare il forno a 180°.
- Imburrare una teglia da 26 cm di diametro (meglio se con bordo apribile).

- Posizionare la farfalla nel boccale e montare a neve gli albumi (tenere da parte i tuorli): **3 min. 37° vel. 3**, mettere da parte.
- Togliere la farfalla e senza lavare il boccale versare il burro e lo zucchero: **3 min. vel. 4** fino ad ottenere una crema soffice.
- Con lame in movimento a **vel 4**, aggiungere i tuorli d'uovo uno per volta e incorporare la farina, il lievito, la vanillina e il sale. Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere due cucchiaini di latte.
- Incorporare gli albumi montati a neve a **vel. 2** e **spatolare** delicatamente.
- Versare l'impasto nella teglia e livellare con il dorso di un cucchiaio.
- Sistemare la frutta in uno strato uniforme sull'impasto, conservando il succo.
- Infornare per 60 min. A cottura ultimata far raffreddare la torta nel forno aperto.
- Sfornare e bagnare la superficie con il succo della frutta tenuto da parte.

## Tortine Bimby

### Ingredienti:

- 250 g di farina tipo 00
- 300 g di zucchero
- 100 g di latte
- 250 g di olio di semi
- 3 uova
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di essenza di panettone
- 1 cucchiaino di essenza di burro

### Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale in quest'ordine: latte, olio di semi, uova, essenza di burro, essenza di panettone, zucchero, farina, lievito: **1 min. e trenta vel. 6.**
- Imburrare e infarinare dei pirottini.
- Riempirli con il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa.

*Variante: se si desidera si può aggiungere in ogni tortina un cucchiaino di crema gianduia o delle gocce di cioccolato.*

---

## Biscotti al miele

### Ingredienti:

- 500 g di farina 00
- 180 g di zucchero
- 25 g di miele
- 120 g strutto
- 100 g di uova
- 30 g di tuorlo
- 50 g di latte
- Scorza di 1 limone
- Una bustina di lievito
- Un pizzico di sale
- Zucchero semolato per decorare

### Esecuzione

- Tritare la scorza di limone: **30 sec. vel. 7.**
  - Aggiungere il latte, il lievito, lo zucchero, le uova, i tuorli, il miele, lo strutto, mescolare: **1 min. vel. 5.**
  - Unire farina e sale, impastare: **6 min. vel. Spiga.**
  - Togliere l'impasto dal boccale e lasciare riposare per un giorno in frigorifero.
  - Aiutandosi con un po' di farina formare dei cilindri ed appiattirli leggermele con l'apposito matterello rigato.
  - Tagliare i biscotti della lunghezza di circa 8-10 cm.
  - Spolverizzare con zucchero semolato e infornare in forno preriscaldato a 250° per 5 min.
-

## Cioco-Ric

### Ingredienti:

- 450 g di ricotta
- 150 g di latte
- 120 g di zucchero
- 4 fogli di colla di pesce Succo di ½ arancia

Per la salsa al cioccolato:

- 75 g di cioccolato fondente
- 50 g di latte intero
- 10 g di burro
- Mezza bustina di vanillina

### Esecuzione

Fare ammorbidire in acqua i 4 fogli di colla di pesce.

### Preparare la salsa al cioccolato:

Versare nel boccale tutti gli ingredienti per la crema: **5 min. 50° vel. 4** e tenere da parte.

### Preparare l'impasto principale:

Versare nel boccale lo zucchero: **20 sec. vel. Turbo.**

Aggiungere la ricotta, il latte e 4 cucchiaini di salsa di cioccolato e lavorare: **40 sec. vel. 4.**

Strizzare la colla di pesce e scioglierla in un pentolino con il succo di ½ arancia a fuoco basso e incorporarlo alla crema frullando: **40 sec. vel. 4.**

Rovesciare il composto in 6 stampini inumiditi e mettere in frigo per 3 ore.

Sformare al momento di servire e decorare con la restante salsa di cioccolato accompagnando a piacere con cialde.

*NOTA: "Ho preparato questo dolce di ricotta per dare ai miei figli una merenda ricca di calcio ma con il gusto che più piace a loro... il cioccolato!"*

## I dadi di mamma Contemporanea

### Ingredienti:

- 200 g di zucchero
- 100 g di farina
- 200 g di nocciole
- 150 g di burro
- 4 uova
- ½ bustina di lievito per dolci
- Un pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina

Per farcire e decorare

- 200 g di confettura di albicocche
- Matita di gelatina alimentare colore bianco

Glassa al cioccolato

- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero
- 50 g di acqua

### Esecuzione

Tritare le nocciole: **8 sec. vel. Turbo.**

Unire tutti gli ingredienti: **1 min. vel. 5.**

Bagnare e strizzare della carta da forno e rivestire una teglia 30x40. Versare il composto e infornare in forno preriscaldato a 180° per 15 min.

### Preparare la glassa:

Versare tutti gli ingredienti: **5 min. 50° vel. 1.**

Capovolgere il dolce raffreddato e staccare la carta.

Tagliare in due rettangoli uguali, spalmare la confettura su un rettangolo e sovrapporre il secondo.

Spennellare uniformemente la glassa. Tagliare il dolce in quadrati delle dimensioni di 5x5cm.

Decorare i quadrati con la matita alimentare, disegnando dei puntini per evocare le facce del dado da gioco.

## Corona "Belvedere" del Re Nasone

### Ingredienti:

- 350 g di farina
- 30 g di burro
- 50 g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito (5 g)
- 150 g di nocciole o noci o mandorle (oppure un mix)
- 100 g di marmellata di amarene e ciliegie delle colline del casertano
- 50 g di miele naturale (allevamenti Api reali del Belvedere)
- 3 uova
- Zucchero a velo q.b.

### Esecuzione

- Tritare le nocciole: **10 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Nel boccale ben pulito versare le uova e lo zucchero: **1 min. vel. 4**.
- Aggiungere burro, farina, lievito: **1 min. vel. Spiga**.
- La pasta deve risultare consistente in modo da poter tirare una sfoglia sottile.
- Farcire la sfoglia con le nocciole, il miele e la marmellata.
- Arrotolare la sfoglia formando una corona. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.
- Lasciare raffreddare e spolverare con zucchero a velo.
- Decorare infine con fiori di seta di San Leucio.

---

## Torta della nonna alle mandorle

### Ingredienti:

Per la pasta frolla

- 300 g di farina
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- 3 tuorli
- Buccia di limone grattugiata

Per la farcitura

- 350 g di mandorle
- 50 g di mandorle a scaglie
- 100 g di zucchero
- 2/3 mandorle amare
- 8 uova
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- Limone grattugiato
- Qualche cucchiaino di marmellata di arance

### Esecuzione

- Nel boccale tritare le mandorle (anche quelle amare): **30 sec. vel. 7-8** e mettere da parte.

### Fare la pasta frolla:

- Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e impastare: **2 min. vel. Spiga** e mettere da parte.
- Nel boccale inserire 100 g di zucchero: **10 sec. vel. Turbo**.
- Posizionare la farfalla e inserire 8 tuorli e montare: **3 min. 37° vel. 3**.
- Versare questo composto nella ciotola di mandorle.
- Lavare il boccale e la farfalla, asciugare bene, riposizionare la farfalla e montare gli albumi a neve: **5 min. 37° vel. 3** ed aggiungerli all'impasto di uova, zucchero, lievito e mandorle.

### Comporre il dolce:

- Imburrare e infarinare la teglia, stendere la pasta frolla e su di essa uno strato di marmellata di arance e l'impasto con le mandorle.
- Cospargere la superficie con le mandorle a scaglie. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.
- Quando il dolce si raffredda cospargere con zucchero a velo.



## Crostata con crema di ricotta e pere caramellate

### Ingredienti:

- 1 dose di pasta frolla (vedi libro base)
- 50 g di zucchero
- 3 pere
- Succo di un limone

### Per la crema

- 250 g di ricotta
- 30 g di zucchero Succo di un'arancia

### Esecuzione

- Preparare la pasta frolla come da libro base e far riposare l'impasto.

### Preparare la crema:

- Nel boccale mettere ricotta e zucchero: **1 min. vel. 4.**
- Aggiungere il succo di arancia: **30 sec. vel. 4.**
- Sbucciare e tagliare a fettine molto sottili le pere e bagnarle con il succo di limone.
- Tirare la frolla formando una sfoglia rotonda. Disporre su una teglia imburata e infarinata.
- Bucare il fondo con i rebbi di una forchetta. Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 20 minuti.
- Sfnare e riempire la frolla con la crema di ricotta.
- Disporre le fettine di pere sulla crema sovrapponendole l'una all'altra.
- Cospargere le pere con lo zucchero e far caramellare in forno per qualche minuto. La superficie dovrà essere dorata.
- Spolverizzare con zucchero a velo.

---

## Ispianada de casu (*Focaccine al formaggio*)

### Ingredienti:

- 500 g di semolato rimacinato
- 250 g di acqua
- 200 g di formaggi misti (a pasta morbida tipo Gruviera)
- 35 g di strutto
- 15 g di lievito di birra

### Esecuzione

- Tritare i formaggi: **4 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Sciogliere lo strutto con il lievito e l'acqua: **2 min. 37° vel. 2.**
- Inserire tutti gli altri ingredienti (escluso il formaggio) e lavorare **4 min. vel. Spiga**

(l'impasto deve risultare molto morbido, se necessario aggiungere un po' d'acqua).

- Far lievitare per circa 2 ore.
- Tirare l'impasto con il mattarello tagliando con la rotella dei dischi di circa 1 cm di altezza e 10 cm di diametro.
- Lasciare lievitare per altri 30 min. circa, quindi infornare a forno caldo a 220°.
- Quando il pane è ormai cotto, toglierlo dal forno e distribuirvi i formaggi precedentemente tritati.
- Quindi rimettere in forno per il tempo necessario a sciogliere il formaggio.

*Ricette speciali  
per giorni speciali ...  
con i nostri  
bambini*

*Pagina lasciata intenzionalmente bianca*

## Veneziane al cioccolato

### Ingredienti:

- 500 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di gocce di cioccolato
- 100 g di margarina
- 250 g di acqua tiepida
- 1 cubetto di lievito di birra
- Una dose di crema pasticcera (libro base)
- Un pizzico di sale

### Esecuzione

- Nel boccale versare l'acqua e il lievito: **10 sec. vel. 2.**
- Aggiungere la farina, lo zucchero, la margarina, un pizzico di sale, il cioccolato e impastare: **2 min. vel. Spiga.**
- Lasciare lievitare in un luogo tiepido per due ore circa.
- Formare delle palline poco più grandi di una noce, disporle sulla piastra del forno distanziate 'una dall'altra.
- Spennellare con acqua e zucchero, infornare a 180°.
- Nel frattempo preparare una crema pasticcera come da Libro di Base.
- A cottura ultimata farcire le veneziane con la crema.

---

## Torta ricotta e pere

### Ingredienti:

Pasta biscotto per base e copertura

- 200 g di nocciole
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro
- 60 g di farina
- 2 uova
- 1 cucchiaino raso di cacao amaro

Ripieno

- 500 g di ricotta
- 200 g di zucchero
- 3 pere kaiser
- 200 g di panna da montare

Sciropo

- 100 g di acqua
- 100 g di zucchero

### Esecuzione

- Inserire nel boccale 100 g di acqua e 100 g di zucchero: **6 min. 100° vel. 2.**
- Affettare sottilmente le pere oppure tagliarle a pezzetti, metterle nello sciropo per almeno 30 minuti.

- Preparare la pasta biscotto: versare lo zucchero nel boccale: **20 sec. vel. Turbo.**
- Aggiungere le nocciole: **20 sec. vel. Turbo.**
- Unire tutti gli altri ingredienti: **1 min. vel. 6.**
- Preparare due fogli di carta forno. Distribuire il composto con la spatola sulla carta usando una teglia del diametro di 26 cm.
- Infornare a 180° 15- 20 min. prima un disco e poi 'altro.

### Preparare il ripieno:

- Fare lo zucchero velo: **20 sec. vel. Turbo.**
- Posizionare la farfalla, versare la panna e montare: **1 min. e mezzo vel. 3-4.**
- Aggiungere la ricotta: **30 sec. vel. 3.**
- Se le pere sono tagliate a pezzetti versare nel boccale e mescolare a **vel. 2** per qualche secondo.
- Farcire il disco con il ripieno, coprire con l'altro disco e cospargere di zucchero velo.
- Se le pere sono tagliate a fette si possono mettere in mezzo ad un primo strato di crema.
- Far riposare in frigorifero almeno tre ore.

---

## Torrone sardo

### Ingredienti:

- 1 albume
- 400 g di miele liquido
- 200 g di nocciole tostate

### Esecuzione

- Posizionare la farfalla, versare l'albume, mescolare: **10 sec. vel. 2.**
- Aggiungere il miele liquido e cuocere: **60 min. 100° vel. 2**, senza misurino.
- Versare le nocciole nel composto, che durante la cottura sarà diventato quasi solido e bianco, mescolare a **vel. 2** per pochi secondi.
- Ricoprire un contenitore con carta forno e versare il torrone. Far raffreddare al buio.
- Procurarsi delle ostie da riporre in piccole forme scelte a piacere dove si andrà a versare il torrone.

---

## Brioche della festa

### Ingredienti:

- 500 g di farina Manitoba
- 30 g di lievito di birra
- 130 g di latte
- 120 g di burro molto morbido
- 50 g di zucchero ,
- 5 g di sale
- 2 uova intere
- Buccia di limone
- Un tuorlo per spennellare
- Marmellata (a piacere)

### Esecuzione

- Nel boccale mettere la buccia di limone: **15 sec. vel. 7.**
- Aggiungere latte, lievito di birra, burro e zucchero: **1 min. 37° vel 1.**
- Unire 2 uova intere: **30 sec. vel. 3.**
- Aggiungere la farina e il sale: **2 min. vel. Spiga.**
- Far lievitare per un'ora nel boccale in luogo tiepido.
- Tirare la pasta, tagliare dei triangoli per dare la forma e farcire con marmellata a piacere.
- Spennellare con tuorlo sbattuto. Far lievitare ancora per mezz'ora, sempre in luogo tiepido.
- Infornare a 180° per 20 min.