

RACCOLTA DI RICETTE

A. Cattafesta, C. Selicato

INDICE

I	Dolci	2
	Pasta Frolla	3
	Cheesecake	4
	Torta 4 Dicembre	5
	Plumcake	6

PARTE I

DOLCI

DOLCI

PASTA FROLLA

PROCEDIMENTO

Mischiare farina e zucchero in una ciotola. Fare la fontana, versare olio e uova sbattute al centro e mischiare con la forchetta, unendo tutto tutta la farina poco a poco.

Lavorare un po' con le mani, aggiungendo, se necessario, un po' di farina fino a che l'impasto non è liscio e non attacca più.

Cuocere a 180° per circa 40 minuti.

INGREDIENTI

- ❑ 300 g di farina 00
- ❑ 100 g di zucchero
- ❑ 2 uova intere
- ❑ 70 ml di olio di semi



NOTE

Si ottengono circa 600 g di impasto, abbondanti per una crostata in una teglia da circa 26 cm (\approx 450 g per la base). Con l'impasto avanzante dalla crostata si possono fare circa 45 biscotti a forma di stellina (la più piccola).

DOLCI

CHEESECAKE

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

Base

- ☐ 375 g di biscotti (petit o oswego)
- ☐ 250 g di burro

Ripieno

- ☐ 1 kg di Philadelphia
- ☐ 400 ml di panna fresca
- ☐ 160 g di zucchero

Topping

- ☐ 350 g di marmellata

Sbriciolare o tritare i biscotti, fino a renderli abbastanza fini ma non farinosi. Nel frattempo fondere il burro. Amalgamare i biscotti con il burro e formare la base compattando l'impasto in una teglia a cerniera da 26 cm, con un foglio di carta forno sotto. Far riposare la base in frigo o in freezer.

Montare la philadelphia insieme alla panna e allo zucchero. Versare il composto sulla base dopo averla fatta raffreddare per un po'.

Infine guarnire con la marmellata. Far riposare almeno qualche ora.

NOTE

Con 3/4 della dose va bene una teglia a cerniera da 22 cm. Con 350 g di philadelphia si può usare un contenitore di plastica da 1 l

DOLCI

TORTA 4 DICEMBRE

PROCEDIMENTO

Montare a neve gli albumi. Montare i tuorli con lo zucchero. Nel frattempo fondere il burro. Versare il burro fuso e poi la ricotta e continuare a mischiare.

Incorporare delicatamente gli albumi e in seguito la farina e lievito setacciati. Unire il latte e infine versare il cioccolato tritato grossolanamente.

Versare l'impasto in uno stampo da 22 cm. Cuocere in forno statico a 180° per circa 30 minuti.

INGREDIENTI

- ☐ 250 g di farina
- ☐ 180 g di zucchero
- ☐ 3 uova
- ☐ 250 g di ricotta
- ☐ 80 g di burro
- ☐ 16 g di lievito
- ☐ 80 g di cioccolato

NOTE

Servire con una spolverata di zucchero a velo.

DOLCI

PLUMCAKE

PROCEDIMENTO

Montare le uova con lo zucchero. Aggiungere lo yogurt e l'olio e poi le polveri setacciate.

Versare l'impasto nello stampo del plumcake. Cuocere a 170°C per circa 50 minuti.

INGREDIENTI

Impasto

- ☐ 220 g di farina
- ☐ 140 g di zucchero
- ☐ 3 uova
- ☐ 100 ml di olio di semi
- ☐ 250 g di yogurt bianco
- ☐ 16 g di lievito

Facoltativo

- ☐ 80/100 g di cioccolato

NOTE

Si può aggiungere del cioccolato tritato grossolanamente nell'impasto, dopo aver incorporato le polveri.

