



UNIVERSITA' DEL TEMPO LIBERO
"Città di Mestre"

IL MESTOLO D'ORO

18 maggio 2019



Come sempre, anche quest'anno i nostri soci hanno risposto numerosi all'appello del Mestolo d'Oro con creatività e professionalità.

Torte di tutti i tipi, dai sacher, alle crostate, alle torte di frutta fresca, alle palline di mandorle e di cocco, ma la lista potrebbe essere molto lunga, hanno allietato prima gli occhi e poi il palato di tutti noi, sorpresi e compiaciuti di tanta bellezza e di tanta bontà.

Viva il Mestolo d'Oro che è un'occasione "d'oro" per sentirsi ancora più partecipi della grande famiglia che è l'UTL.

Grazie a tutte

La Presidente
Daniela Cornaviera

1° PREMIO

TORTA DI MANDORLE

Loretta Vio

Ingredienti:

per la pasta

300 gr di farina 00

100 gr di zucchero di canna

100 gr di burro

1 uovo

un pizzico di sale

1 bustina di lievito

per il ripieno

100 gr di amaretti

100 gr di zucchero di canna

50 gr di mandorle (scure)

300 gr di ricotta

1 uovo

aroma di mandorla

Sbattere l'uovo con lo zucchero sino a renderlo spumoso poi aggiungere il burro fuso (freddo), incorporare la farina, il lievito e il sale.

Impastare bene il tutto.

Dividere l'impasto in $\frac{1}{4}$ e fare una palla da mettere in freezer.

I restanti $\frac{3}{4}$ stenderli nello stampo bucherellando un po' la superficie.

Tritare le mandorle e gli amaretti.

In una ciotola mettere le mandorle, gli amaretti, la ricotta, 1 uovo e poche gocce di aroma. Mescolare bene il tutto e versarlo nella tortiera.

Prendere l'impasto che nel freezer si è raffreddato e grattugiarlo sopra formando il coperchio.

Infornare a 160 - 170° per 25 - 30 minuti circa.

2° PREMIO

MANDORLATA (6 persone)

Anna Marafante

Ingredienti:

per la pasta

300 gr di farina

100 gr di burro ammorbidito

150 gr di zucchero

1 uovo

1 bustina lievito vanigliato

zucchero a velo

per il ripieno

300 gr di ricotta

100 gr di zucchero

50 gr di mandorle tritate

1 uovo

1 confezione di amaretti

Sbriciolare gli amaretti.

In una ciotola riunire tutti gli ingredienti per il ripieno e mescolarli bene in modo da ottenere un composto omogeneo.

Sulla spianatoia versare la farina a fontana, aggiungere il burro, l'uovo, il lievito e lo zucchero, impastare con cura il tutto.

Dividere l'impasto in due parti.

Sbriciolarne una parte tra le dita coprendo completamente il fondo di una tortiera precedentemente imburata e infarinata.

Versare il ripieno precedentemente preparato badando di distribuirlo in uno strato il più possibile uniforme.

Ricoprite il tutto con l'altra metà dell'impasto sempre sbriciolando.

Infornare a 190° per 30 minuti circa.

3° PREMIO

DOLCE DI MELE E KIWI

Mariacarla Gennari

Ingredienti:

gr.150 zucchero
gr 500 farina per dolci
gr 50 burro
3 uova
1 yogurt gr.125 gusto vaniglia
1 limone
1 bustina di vanillina
1/2bustina di lievito per dolci
1 bustina piccola mandorle tritate
3 mele 1 kiwi- qualche ciliegina caramellata

In una terrina lavorate energicamente il burro ammorbidito e a piccoli pezzi con lo zucchero e la bustina di vanillina fino a renderlo bianco e spumoso quindi uno alla volta i tuorli (lasciando da parte gli albumi con un po' di sale in frigorifero prima di montarli a neve) mescolare un po' alla volta, unire la buccia del limone (lavato ed asciugato senza toccare la parte bianca) grattugiato quindi le mandorle tritate, a pioggia la farina per dolci.(se l'impasto risulta troppo duro unire qualche cucchiata di latte con la 1/2 bustina di lievito sciolta, lo yogurt e da ultimo gli albumi montati a neve rimestando delicatamente. Versate il tutto in un contenitore per dolci imburrito e infarinato, sopra mettere a corona a più giri le mele che avrete tagliato prima a fettine sottili con qualche goccia di limone perché non anneriscano e così pure per il kiwi prima di infornare spolverate con zucchero. Infornate a fuoco lento a 160 gr. per circa 3/4 d'ora finché risulti dorato, poi raffreddato capovolgerlo in un piatto da portata, al centro mettere le ciliegine rosse tagliate a 1/2 come un fiore e a piacere gelatina per dolci spolverare alla fine con zucchero a velo.

TORTA SACHER LIGHT

Silvana Andreacchio

Ingredienti:

3 uova

190 gr zucchero

250 gr ricotta

100 gr margarina

100 gr farina

55 gr cacao amaro

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito

marmellata di albicocche

Assemblare il tutto.

Cuocere in forno statico a 180° per 40 minuti (fare la prova dello stecchino per vedere se è asciutta)

Tagliare la torta e mettere marmellata di albicocche e sopra glassa di cioccolato (ho usato quella pronta della Cameo)

Oppure si può fare la glassa in questo modo:

in un pentolino mettere un bicchiere di acqua e 70 gr di zucchero, far bollire un po' finché sembra uno sciroppo. Spegnerne e sciogliervi dentro 100 gr di cioccolato fondente, rimettere sul fuoco per far addensare la glassa.

ROSE DEL DESERTO

Danila Arrobbio

Ingredienti:

150 gr di zucchero

150 gr di burro

250 gr di farina

125 gr di uvetta

2 uova

1 scatola di corn flakes

1 fialetta di vanillina

1 bustina di lievito un pochino scarsa

un pizzico di sale

Separate i tuorli dall'albume. Nei tuorli versare lo zucchero e, sbattendo, amalgamare un po'.

Aggiungere poi uno alla volta tutti gli altri ingredienti, amalgamando bene.

Alla fine incorporare delicatamente all'impasto gli albumi dopo averli montati a neve.

Prelevate dall'impasto una cucchiata alla volta, e, passandola prima nei corn flakes, appoggiatela sopra un foglio di carta da forno.

Continuate sino alla fine dell'impasto.

Infornate i biscotti così formati a 180° per 15/20 minuti.

CROSTATA DI RIBES

Adriana Bertoni

Ingredienti:

350 gr di farine miste:

 farina bianca, fecola di patate, amido di mais

150 gr di zucchero

2 uova

100 gr di burro

1 bustina di vaniglia

1 cucchiaino di lievito

1 fialetta di aroma di arancia

200 gr di marmellata di ribes

Ungere col burro e infarinare una tortiera.

In una terrina larga versare la farina con lo zucchero , la bustina di vaniglia , e il lievito.

Versare le due uova intere nel mezzo e lavorare con una forchetta.

Aggiungere i 100 gr di burro tagliato a pezzetti, e la fialetta.

Lavorare il tutto con le mani versando il composto sul piano di lavoro fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Fare una palla e metterla in frigorifero a riposare.

Accendere il forno a 180°.

Tagliare a 3/4 la palla di pasta frolla e stenderla col mattarello per fare la base della crostata.

Aiutandosi col mattarello mettere la base nella tortiera. Spalmare la base con la marmellata.

Con la pasta rimanente fare delle strisce di pasta per decorare la crostata a losanghe.

Mettere in forno per circa 30 minuti.

CROSTATATA DI MARMELLATA DI FICHI

Gianna Bressanello

Ingredienti:

300 gr farina

150 gr burro

120 gr zucchero

1 uovo + 1 tuorlo

sale q.b.

1 cucchiaino di lievito per dolci

aromi: vanillina e limone

marmellata a piacere

Sul tavolo mettete la farina, al centro le uova, lo zucchero, il burro a temperatura ambiente, il sale, il lievito e gli aromi.

Impastate il tutto velocemente e fate riposare per 15 minuti in frigo.

Intanto foderate la tortiera con carta da forno. Tirate la pasta col mattarello lasciando un pezzo di pasta per le listarelle.

Bucherellate la pasta con una forchetta.

Coprite con la marmellata e infornate a 160 gradi a forno statico per 30- 40 minuti

TORTA DI PAN DI SPAGNA E MASCARPONE

Annamaria Callegari

Ingredienti:

per la crema di mascarpone	per il Pan di Spagna
750 gr mascarpone senza lattosio	225 gr farina 00
4 rossi d'uovo	225 gr zucchero
3 chiare d'uovo	6 uova
6 cucchiaini di zucchero	1 bustina di vaniglia
Rum q.b. per aromatizzare	1 pizzico di sale
Acqua ai fiori d'arancio	

Rompete le uova in una ciotola, aggiungete la vaniglia e il pizzico di sale. Azionate lo sbattitore elettrico a velocità media per 15 minuti.

Aggiungete poi lo zucchero un po' alla volta finché sarà assorbito poi spegnete lo sbattitore elettrico. Setacciate finemente la farina sul composto continuando ad amalgamare delicatamente con lo sbattitore a velocità bassa per non smontare il composto. Mettete in uno stampo imburrato di 24 cm e infornate in forno statico preriscaldato a 160° per 50 minuti.

Quando è freddo tagliarlo in due dischi e umidificarli leggermente con i fiori d'arancio.

Per ultimo stendere la crema di mascarpone all'interno dei due dischi e sopra, decorando a piacere.

Riporre in frigorifero per almeno 6 ore.

La crema di mascarpone si ottiene mescolando tutti gli ingredienti in modo che il composto risulti omogeneo ma aggiungendo solo per ultimo e delicatamente le chiare a neve facendo attenzione che non si smontino.

CIAMBELLONE DI MELE

Annamaria Carnio

Ingredienti:

4 uova intere

200 gr di farina 00

200 gr di farina integrale di grano tenero

200 gr di zucchero semolato + 2 cucchiaini di zucchero di canna

100 gr di burro

100 gr di olio di semi di arachide o di girasole

3 mele

1 pizzico di sale

1 pizzico di cannella

buccia grattugiata di limone naturale

2 bustine di lievito vanigliato (da 16 gr.) per dolci

Tagliare 2 mele a cubetti e 1 mela a spicchi ed irrorarle con succo di limone.

Mescolare bene zucchero, uova, burro, olio, sale, cannella, buccia di limone e le farine tenendo da parte i due cucchiaini di zucchero di canna. Quando l'impasto sarà divenuto una crema morbida incorporarvi le mele a cubetti e poi il lievito precedentemente sciolto in un po' di acqua tiepida e mescolare ancora bene.

Versare il tutto in uno stampo rivestito con carta da forno, adagiare sulla superficie le mele a spicchi e spargervi sopra i due cucchiaini di zucchero di canna, poi infornare.

Dopo i primi 50 minuti aprire il forno e fare la prova dello stecchino. Cuocere il dolce finché lo stecchino sarà asciutto.

Temperatura del forno: i primi 30' a 200° se elettrico, a 195° se ventilato, a 215° se a gas; poi altri 20' a 150°

CROSTATATA ALLA MANDORLA

Annamaria Carnio

Ingredienti:

per la pasta frolla
200 gr di farina 00
200 gr di burro
100 gr di zucchero
1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di sale
1 pizzico di cannella
buccia grattugiata di
limone naturale

per il ripieno
150 gr di biscotti Osvego
150 gr di amaretti
200 gr di zucchero
75 gr di burro
2 uova intere
2 fialete alla mandorla
qualche mandorla per decorare

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta frolla fino a formarne una palla (aggiungere, se necessario, un cucchiaino di acqua tiepida per impastare). Coprire la palla con un tovagliolo e metterla in frigo a riposare per circa mezz'ora, poi stenderla con il mattarello e adagiarla su un contenitore già rivestito con carta da forno, farla bene aderire anche lungo il bordo, versarvi sopra il ripieno e decorare con striscioline di pasta e qualche mandorla, spennellare con tuorlo d'uovo la superficie e infornare.

Cottura: 50'-55' a 180° in forno elettrico, a 175° se ventilato, a 195° se a gas.

DOLCETTI

Francesca Casaro

In attesa della ricetta

TORTA DI CAROTE

Lidia Cipriotto

Ingredienti:

100 gr di carote novelle
30 gr di farina 00
100 gr di zucchero semolato
100 gr di mandorle sbucciate
50 gr di amaretti
3 uova
1 cucchiaino di lievito
cannella
sale
zucchero a velo vanigliato

Sbattere le uova con lo zucchero, quando sono ben spumose aggiungere le mandorle e gli amaretti tritati, poi le carote grattugiate ed infine la farina unitamente al lievito e alla cannella.

Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale e unirli al composto mescolando dolcemente da sotto in su con la spatola.

Mettere in forno a 170° per 50 minuti.

Alla fine ricoprire con zucchero a velo vanigliato.

STRUDEL

Marisa Da Lio

Per fare lo strudel è molto comodo acquistare la pasta sfoglia pronta

Ingredienti:

marmellata di albicocche

biscotti secchi

4/5 mele "golden"

uvetta

pinoli

zucchero

Stendere la pasta sfoglia sul fondo del tegame che verrà messo nel forno, con il suo involucro di carta.

Spalmare sopra uno strato abbondante di marmellata di albicocche.

Sbriciolare sopra la marmellata 5-6 biscotti secchi.

Tagliare finemente 4-5 mele gialle qualità "golden".

Cospargere sulle mele, uvette e pinoli e dello zucchero.

Avvolgere con la carta da forno, lasciata precedentemente sul fondo, il tutto.

Spennellare un tuorlo d'uovo sopra il dolce, che prenderà così, il suo classico colore dorato.

Infornare per circa 30-40 minuti a 200 gradi, anche a forno freddo.

Alla fine spolverare con abbondante zucchero a velo.

TORTA ALLA RICOTTA

Paola De Barba

Ingredienti:

300 gr di farina 00

300 gr di ricotta

250 gr di zucchero

3 uova intere

50 ml di latte

1 bustina di lievito in polvere

1 presina di sale

scorza grattugiata di mezzo limone bio

zucchero a velo

In una ciotola montare le uova con lo zucchero.

Unire a poco a poco la ricotta e mescolare velocemente con un cucchiaio fino ad ottenere un composto omogeneo.

Unire la farina setacciata, il latte, la presina di sale, la scorza di limone e continuare a mescolare.

Per ultimo setacciare sull'impasto il lievito e continuare a mescolare.

Versare l'impasto in una teglia, di 25 cm di diametro, unta e infarinata.

Infornare e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 35 minuti circa e controllare la cottura con uno stecchino.

Sfornare la torta e farla raffreddare totalmente.

Prima di servirla cospargere la superficie con zucchero a velo.

FRAGOLOSA, torta alla fragola e mandorle

Lucia Fontana

Dacquoise alle mandorle

160 gr albume

80 gr zucchero

150 gr mandorle

130 gr zucchero a velo

20 gr farina

Tritare le mandorle finemente

Montare a neve albumi (a temperatura ambiente o leggermente scaldati) e zucchero semolato, quindi incorporare, con movimenti dall'alto verso il basso e ruotando la ciotola, la farina di mandorle, lo zucchero a velo, e infine la farina setacciata

Stendere un foglio di carta forno sulla teglia, disegnare due cerchi, di 24 cm e 20 cm di diametro, poi capovolgere il foglio in modo che il segno di matita resti a contatto della teglia

Con l'aiuto del sac a poche, disegnare spirali di impasto fino a riempire i cerchi (io avevo terminato i sacchetti ed ho steso con la spatola, ma il risultato è meno preciso)

Cuocere a 170 gradi per 10-15 minuti, senza far seccare o colorire troppo i dischi. Far raffreddare completamente con carta forno affinché mantenga la sua umidità

Mousse di fragole

50 gr albume

35 gr acqua

100 gr zucchero

400 gr fragole

9 gr gelatina in fogli

200 gr panna

Scaldare acqua e zucchero, iniziare a montare gli albumi, quando lo sciroppo raggiunge i 121 gradi versarlo sugli albumi continuando a montare per qualche minuto. Ottenere una spuma bianca, densa e lucida. Ammollare la gelatina in acqua fredda. Frullare le fragole
Scaldare a 50-60 gradi una piccola parte di purea di fragole (al microonde) e poi scioglierci dentro la gelatina ben strizzata.
Aggiungere al resto della purea, mescolando dal basso verso l'alto.
Montare la panna e poi unirli al resto, sempre mescolando senza smontare.

Gelatina di fragole

200 gr fragole

100 gr acqua

30 gr zucchero

4 gr gelatina in fogli

Ammollare i fogli di gelatina in acqua fredda

Frullare le fragole e filtrare la purea ottenuta in un passino a maglie fitte.

Scaldare acqua e zucchero fino a circa 50-60°C, mescolare affinché lo zucchero si sciolga. Aggiungere la gelatina strizzata e farla sciogliere. Aggiungere la purea di fragole e mescolare.

Far intiepidire a temperatura ambiente (e usarla sul dolce congelato)

Montaggio

Posare su vassoio l'anello di acciaio diametro 24 cm; rivestire con una striscia di acetato (io non ce l'ho ma avendola conviene sempre usarla)

Adagiare all'interno il disco di daquoise da 24 cm

Tagliare a metà circa 12-13 fragole

Posare le fragole sopra la base di daquoise, con la parte tagliata aderente alle pareti di acciaio)

Versare il primo strato di mousse alle fragole per una altezza di 1.5-2 cm

Far leggermente rassodare ponendo per circa 30' in congelatore

Adagiare sopra il disco di daquoise da 20 cm

Coprire con la seconda metà di mousse, creando uno strato di 1.5-2 cm

Congelare

Versare sulla superficie uno strato di gelatina di pochi millimetri

Far rassodare in congelatore 10-15 minuti

CROSTATA ALLA FRUTTA

Rosa Mantovan

Ingredienti:

per la pasta:

170 gr farina 00

2 uova

140 gr di zucchero di canna

50 gr olio di semi di girasole

60 gr di latte

mezza bustina di lievito

per la crema:

500 ml di latte

2 uova

75 gr di zucchero

35 gr di amido di mais

In una ciotola rompiamo le uova e iniziamo a mescolare, aggiungiamo lo zucchero, l'olio, il latte e la farina un po' alla volta, quindi mezza bustina di lievito.

Prendiamo uno stampo "furbo" già unto e infarinato (da cm. 30) e inforniamo a 180 gradi per circa 20 minuti (ventilato a 170 gradi per 20 minuti).

Lasciamo raffreddare.

Prepariamo la bagna

Mezzo bicchiere di acqua zuccherata con un po' di limoncino (oppure succo di limone) e cospargiamo la torta.

Prepariamo la crema

Scaldiamo sul fuoco in un pentolino 500 ml di latte con una buccia di limone.

In un pentolino rompiamo 2 uova aggiungiamo 75 gr di zucchero e mescoliamo bene con una frusta

CROSTATATA DI PASTA FROLLA

Margherita Minella

Ingredienti:

300 gr di farina

100 gr di burro

100 gr di zucchero

3 uova

metà bustina di lievito

1 vasetto di marmellata a piacere

Lavorare tutti gli ingredienti per la pasta frolla fino a formare una palla. Metterla in frigo a riposare per circa mezz'ora, poi stenderla con il mattarello e adagiarla su un contenitore già rivestito con carta da forno, farla bene aderire anche lungo il bordo, versarvi sopra la marmellata e infornare.

Cottura: 50 minuti a 180 gradi.

BISCOTTI

Lina Parisi

Ingredienti:

3 uova

300 gr zucchero

300 gr farina

300 gr mandorle non spellate

buccia arancio e limone grattugiata

Sbattere le uova con un pizzico di sale, aggiungere lo zucchero e dopo la farina un po' per volta. Da ultimo ,unire le mandorle e la grattugiata di limone arancio.

Formare tre filoncini sulla piastra del forno e cuocere a 180/170 gradi per 25/30 minuti. Quando si saranno raffreddati tagliare a fettine e rimetterli in forno con la porta aperta per pochi minuti per farli asciugare.

Si conservano bene per. 7/10 giorni.

ROTOLO

Lucia Sarasin

Ingredienti:

600 gr di biscotti secchi ben sbriciolati

100 gr di burro

100 gr di cacao zuccherato

2 uova

3 cucchiaini di zucchero

200 ml latte

Mescolare bene insieme il burro fuso, le uova, lo zucchero, il latte (meglio non usarne troppo perché è preferibile aggiungerne all'occorrenza), il cacao e, da ultimi, un po' alla volta, i biscotti sbriciolati.

Il risultato deve essere un composto non eccessivamente morbido. Sistemare il tutto su carta di alluminio unta di olio e dare la forma, chiudere bene e mettere in frigo per un tempo ragionevole perché indurisca. (Avendo tempi stretti, va bene anche il congelatore!!!)

LA TORTA DEI RICORDI

Rita Scarlata

E' la torta che preparava la mia mamma al mio compleanno.

Ingredienti:

pan di Spagna di 700/750 gr
caffè leggermente zuccherato
un po' di latte

Per la crema:

3 tuorli
3 cucchiaini di zucchero
3 cucchiaini di farina
1 lt scarso di latte
la buccia di un limone

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina, mescolando bene per non creare grumi.

Versare un po' alla volta il latte, tutta la buccia del limone (che verrà tolta a fine cottura) e cuocere, sempre mescolando, finché il composto diventi una crema.

Tagliare a metà o in tre parti il Pan di Spagna e bagnarlo con il caffè leggermente zuccherato e un po' di latte.

Spalmare la crema su ciascun strato e finire spalmando sopra la crema. Guarnire a piacere.

La fantasia è il primo ingrediente in cucina.

Io ho utilizzato scaglette di cioccolato e fiorellini di zucchero.

C'è pure la versione estiva: al posto del caffè, bagnare il Pan di Spagna con succo d'arancia o ananas e guarnire con la frutta.

CROSTATA DI MANDORLE

Gina Scarpa

Ingredienti:

per la pasta frolla:

250 gr farina

125 gr burro

125 gr zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

per il ripieno:

1 scatola di amaretti

200 gr di mandorle

2 uova

un fiocchetto di burro

Si impastano gli ingredienti per la pasta frolla. Si lascia riposare una mezz'ora.

Nel frattempo si prepara il ripieno impastando tutti assieme gli altri ingredienti. Riprendere la pasta, stenderla col mattarello e metterla sulla tortiera riempiendola con il ripieno preparato.

Cuocere in forno a 180 gradi per 30/40 minuti circa.

TORTA AMARETTI E MANDORLE

Lina Seggi

Ingredienti:

per la pasta frolla

50 gr zucchero

100 gr burro

1 uovo

300 gr farina

1 bustina di lievito

1 fialetta rhum

Per il ripieno:

1 uovo

100 gr zucchero

100 gr mandorle

200 gr amaretti

300 gr ricotta

1 fialetta alle mandorle

Si impastano gli ingredienti per la pasta frolla. Si lascia riposare una mezz'ora.

Nel frattempo si prepara il ripieno impastando tutti assieme gli altri ingredienti. Stendere col mattarello la pasta e metterla sulla tortiera riempiendola con il ripieno preparato.

In forno a 180° per 35 - 40 minuti

FRITTELLE VENEZIANE

Anna Vedovato

Ingredienti:

500 gr farina

3 uova

1 tazzone di latte

1 cucchiaino di burro

8 cucchiari di zucchero

2 mele

1 busta di uvetta

2 fialette di rum

1 limone

1 quadratino di lievito di birra

1 presa di sale

1 bustini di vaniglia

Impastare il tutto la sera prima e mettere in frigorifero.

Prelevate dall'impasto una cucchiata alla volta e friggetele nell'olio caldo.

BISCOTTI ALL'ARANCIO

Loretta Vio

Ingredienti:

100 gr di burro

100 gr di zucchero

1 uovo

80 gr di succo d'arancia + la buccia grattugiata

280 gr di farina setacciata

8 gr di lievito

zucchero + zucchero a velo

Lavorare in una ciotola l'uovo intero con lo zucchero fino a renderlo spumoso. Aggiungere il burro fuso (ma freddo), la farina, il lievito, la buccia grattugiata e il succo d'arancia. Impastare bene il tutto. Coprire la ciotola con la pellicola e mettere in frigorifero minimo un'ora. Più rimane in frigo, meglio si lavora l'impasto e non si sporcano le mani.

Lavorare l'impasto come si fa per gli gnocchi preparando dei filoncini.

Tagliare quasi tutti della stessa grandezza, fare delle palline

arrotolandole nello zucchero semolato e spolverare con zucchero a velo.

Mettere sulla placca del forno coperta di carta forno distanziandole tra di loro.

Infornare a 50-160 gradi in forno ventilato per 8 -10 minuti.

A freddo spolverare ancora con zucchero a velo.

CROSTATATA ALLA FRUTTA

Annamaria Zambianchi

Ingredienti:

per la pasta:

300 gr di farina

50 gr di frumina

2 uova + 1 tuorlo

100 gr di zucchero

100 gr di burro

una bustina di vanillina

un pizzico di sale

2 cucchiaini di lievito

per il ripieno alla crema:

2 tuorli d'uovo

100 gr di zucchero

$\frac{1}{2}$ litro di latte

scorza di limone

un cucchiaio di farina

Con il composto foderare una teglia per torte. Mettere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

Preparare poi la crema. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte, un po' di scorza di limone e un cucchiaio di farina. Far bollire per 5 minuti e poi lasciare raffreddare.

Coprite la torta con la crema e decorate con frutta a piacere.

TARTUFINI ALL'ARANCIA

Paola Zennaro

Ingredienti:

200 gr di amaretti

50 gr di zucchero a velo

50 gr di succo d'arancia

100 gr di cioccolato fondente

30 gr di burro

buccia d'arancia grattugiata

codine o cacao

Tritare gli amaretti, aggiungere lo zucchero al velo e il succo d'arancia.

Sciogliere il cioccolato con il burro e la buccia d'arancia grattugiata.

Mescolare il tutto e formare delle palline.

Passare le palline nel cacao o nelle codine.

INDICE

- 3 - Torta di mandorle, Loretta Vio
- 4 - Mandorlata, Anna Marafante
- 5 - Dolce di Mele e Kiwi, Mariacarla Gennari
- 6 - Torta sacher light, Silvana Andreacchio
- 7 - Rose del deserto, Danila Arrobbio
- 8 - Crostata di ribes, Adriana Bertoni
- 9 - Crostata di Marmellata di fichi, Gianna Bressanello
- 10 - Torta di Pan di Spagna al mascarpone, Anna Maria Callegari
- 11 - Ciambellone di mele, Annamaria Carnio
- 12 - Crostata alla mandorla, Annamaria Carnio
- 13 - Dolcetti, Francesca Casaro
- 14 - Torta di carote, Lidia Cipriotto
- 15 - Strudel, Marisa Da Lio
- 16 - Torta alla ricotta, Paola De Barba
- 17 - Fragolosa, Lucia Fontana
- 20 - Crostata alla frutta, Rosa Mantovan
- 21 - Crostata di pasta frolla, Margherita Minella
- 22 - Biscotti, Lina Parisi
- 23 - Rotolo, Lucia Sarasin
- 24 - La torta dei ricordi, Rita Scarlata
- 25 - Crostata di mandorle, Gina Scarpa
- 26 - Torta di amaretti e mandorle, Lina Seggi
- 27 - Frittelle veneziane, Anna Vedovato
- 28 - Biscotti all'arancio, Loretta Vio
- 29 - Crostata alla frutta, Annamaria Zambianchi
- 30 - Tartufini all'arancia, Paola Zennaro