



Dolci di Natale

Biscotti Natalizi senza uova

Ingredienti

200 gr di farina 00
50 gr di riso
50 gr di olio
80 gr di zucchero
80 gr di latte
1 cucchiaino di miele
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
1/2 bustina di lievito
1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
2 chiodi di garofano
1 pizzico di noce moscata



Preparazione

Mettere nel boccale le due farine e i chiodi di garofano, miscelare: 20 sec. vel. 6-7.
Inserire tutti gli altri ingredienti, impastare: 1 min. e 30 sec. vel. Spiga. Con l'impasto ottenuto formare una palla, stenderlo aiutandosi con il mattarello dello spessore di 5mm, ritagliare i biscotti della forma desiderata e infornare a 180° (forno statico) per 10-15 minuti.

Ricetta suggerita da Michela da Bologna

Mince Pie

Ingredienti

Per la pasta brisé:

250 gr di farina 0

100 gr di burro morbido a pezzetti

1 pizzico di sale

70 gr di acqua fredda

Per il ripieno:

4 mele

120 gr di zucchero di canna

120 gr di uvetta

70 gr di noci

la buccia di 1 arancia

succo di 1/2 limone

1 cucchiaio di cannella in polvere



Preparazione

Per la pasta:

Versare nel boccale prima la farina e poi gli altri ingredienti, impastare: 20 sec. vel. 4-5, avvolgere in un canovaccio e lasciare riposare per 15 minuti in frigo prima di utilizzare.

Per il ripieno:

Mettere la buccia d'arancia, polverizzare: 10 sec. vel. 7. Sbucciare le mele e metterle nel boccale, tritare: 10 sec. vel. 4, aggiungere lo zucchero di canna, l'uvetta, le noci e il succo del limone, cuocere: 15 min. 100° vel. Soft (deve risultare un composto morbido e profumato). Stendere la pasta dello spessore di 3 mm e usarla per foderare gli stampi per crostatine o stampi per muffin, riempire con il composto di mele e con l'impasto rimasto ritagliare delle stelline da usare come decorazione. Informare a 180° per circa 10-15 minuti.

Ricetta suggerita da Erika da Trento

Fiorellini alla cannella

Ingredienti

250 gr di burro
3-4 cucchiari di zucchero
3 cucchiari di creme fraiche
500 gr di farina 00
4 tuorli
burro fuso q. b.
zucchero di cannella (4 cucchiaini
di zucchero mischiati a 1 cucchiaino
di cannella)



Preparazione

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 3 min. vel. Spiga, ricoprire l'impasto con la pellicola trasparente e lasciar riposare per 1 ora in frigo. Lavorare brevemente con le mani e stendere con l'aiuto del mattarello una sfoglia dello spessore di circa 3 mm e ritagliare i biscotti, metterli su una teglia ricoperta di carta forno, spennellarli con burro fuso e spolverizzare con lo zucchero di cannella. Cuocere in forno caldo a 180° per 15 minuti circa.

Ricetta suggerita da Maria da Roma



Torta al cioccolato

Ingredienti

300 gr di burro
300 gr di cacao dolce
4 cucchiaini di cacao amaro
4 cucchiaini di farina
400 gr di zucchero
6 uova



Preparazione

Mettere gli albumi nel boccale con un pizzico di sale, inserire la farfalla e montare: 5 min. 37° vel. 3 e mettere da parte. Nel boccale pulito unire tuorli e zucchero, montare: 2 min. vel. 4, aggiungere il cacao dolce, quello amaro, la farina e il burro sciolto, amalgamare: 2 min. vel. 4. Infine incorporare gli albumi a neve con l'aiuto della spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata, cuocere in forno a 180° per 30 minuti, fare la prova stecchino. Servire fredda con una spolverata di zucchero a velo.

Ricetta suggerita da Cosetta da Sant'Agata Bolognese

Torta soffice

Ingredienti

3 uova
6 cucchiaini di farina
6-7 cucchiaini di zucchero
1/2 bicchiere di latte
1/2 bicchiere di olio di semi
1/2 bustina di lievito
aromi a piacimento: cacao o gocce
di cioccolato o frutta



Preparazione

Mettere gli albumi nel boccale con un pizzico di sale, inserire la farfalla e montare: 5 min. 37° vel. 3 e mettere da parte. Nel boccale pulito unire tuorli e zucchero, montare: 2 min. vel. 4, ora aggiungere il latte, l'olio, la farina e il lievito, amalgamare: 2 min. vel. 3, aggiungere le gocce di cioccolato e incorporare gli albumi a neve con l'aiuto della spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Versare in una tortiera ricoperta di carta forno e cuocere per 40 minuti circa a 180°, lasciare raffreddare e spolverizzare di zucchero a velo o cacao e servire.

Ricetta suggerita da Virginia da Casale Corte Cerro

Girandole alla cannella

Ingredienti

Per la pasta:

550 gr di farina 00
1 panetto di lievito di birra
80 gr di zucchero
1 pizzico di sale
2 uova
210 ml di latte
70 gr di burro morbido

Per il ripieno:

200 gr di zucchero di canna
85 gr di burro morbidissimo
1 cucchiaio colmo di cannella

Per glassare:

1 uovo sbattuto in 1 cucchiaio di latte



Preparazione

Per la pasta:

Mettere nel boccale lo zucchero, il sale, il latte, il burro e il lievito, amalgamare: 1 min. 37° vel. 3. Aggiungere la farina e le uova, impastare: 30 sec. vel. 5 e poi 2 min. vel. Spiga. Mettere l'impasto in una ciotola coperta da un canovaccio e lasciar lievitare per 1 ora circa.

Per il ripieno:

Mettere nel boccale lo zucchero di canna, il burro e la cannella, amalgamare: 30 sec. vel. 4.

Stendere l'impasto con l'aiuto del mattarello dello spessore di 5 mm e formare un rettangolo, spalmare sulla superficie la farcia di cannella. Arrotolare l'impasto per la parte lunga e formare un cilindro, tagliare delle fette di circa 2 cm e adagiarle su una placca ricoperta di carta forno. Far lievitare ancora le fette coperte da un canovaccio per 30 minuti circa. Spennellare le girandole con l'uovo e il latte. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per 20 minuti circa.

Ricetta suggerita da Silvix2010 da Bologna

Castagnelle

Ingredienti

500 gr di mandorle
500 gr di farina
500 gr di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
1 chiodo di garofano
1 cucchiaino di cannella
la buccia di un limone o arancia
1 cucchiaio di cacao amaro
latte q. b.
zucchero a velo q. b.



Preparazione

Mettere le mandorle nel boccale, tritare: qualche colpo vel. Turbo. Aggiungere gli altri ingredienti, per ultimo il latte, impastare: 2 min. vel. Spiga. Ricavare dall'impasto dei salsicciotti da schiacciare leggermente per darli la forma di rombo. Tagliare i biscotti e disporli su carta forno, cuocere in forno preriscadato a 180° per 15 minuti circa, lasciar raffreddare e spolverizzare di zucchero a velo.

Ricetta suggerita da Palma da Bitetto

Torta Johnson

Ingredienti

Biscotti secchi
3 mele
cannella q. b.
Nutella q. b.
una dose di pan di spagna (da libro base)



Preparazione

Rompere in modo grossolano alcuni biscotti sul fondo di una teglia imburrata. Nel boccale mettere le mele sbucciate e tagliate a pezzi, frullare: 5 sec. vel. 5-7, versare la purea di mele sopra i biscotti e spolverizzare la superficie di cannella. Preparare il pan di spagna come da libro base e versare il composto sulle mele. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti e 160° per 10 minuti. Rovesciare la torta ancora calda su un piatto e sul lato dei biscotti spalmare la nutella, che con il calore tenderà a sciogliersi. Lasciare raffreddare e servire.

Ricetta suggerita da Gjmajma da Ghisalba

Panettone

Ingredienti

200 gr di farina manitoba
400 gr di farina 00
2 uova
200 gr di latte
60 gr di burro
120 gr di miele d'acacia
80 gr di uvetta sultanina
2 arance non trattate
2 bustine di vanillina
1 cubetto di lievito di birra
10 gr di sale



Preparazione

Mettere nel boccale le scorze (senza la parte bianca) delle arance, tritare: 10 sec. vel. 7. Aggiungere il latte, le uova, il burro, la vanillina, il miele e il lievito, mescolare: 15 sec. vel. 4. Unire le due farine e il sale, impastare: 4 min. vel. Spiga, unire le uvette poco prima della fine. Mettere l'impasto in una ciotola coperta da un canovaccio e lasciare lievitare nel forno spento per 1 ora e 30 minuti. Prendere l'impasto dalla ciotola e metterlo nello stampo da panettone (quello per 1 kg) e far lievitare per altre 2 ore. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti circa.

Ricetta suggerita da Angela da Rimini



Grazie

Un ringraziamento speciale a chi ha partecipato suggerendo una ricetta

Continua a seguirci...



Su Facebook



Su Flickr



Su Google+

www.ricette-bimby.net

info@ricette-bimby.net





Buone Feste