

il GiUggiolone



IL MIO PICCOLO  
RICETTARIO  
DEI DOLCI



# il GiUgione

# CUPCAKE ALLA VANIGLIA

## INGREDIENTI

225 G FARINA  
225 G BURRO MORBIDO  
225 G ZUCCHERO  
4 UOVA  
1 BUSTINA DI LIEVITO  
1 BACCA DI VANIGLIA  
ZUCCHERO A VELO

## CHE COSA MI OCCORRE PER LAVORARE

1 BACINELLA CAPIENTE  
1 MESTOLO DI LEGNO  
PIROTTINI DI CARTA PER LA COTTURA  
STAMPI DI SILICONE PER CONTENERE I PIROTTINI DI CARTA.  
IN ALTERNATIVA I PIROTTINI DI ALLUMINIO  
1 COLTELLO  
1 TEGLIA DA FORNO  
1 PICCOLO SETACCIO

## PROCEDIMENTO

MEZZORA PRIMA DI FARE IL DOLCE TIRA FUORI DAL FRIGORIFERO IL BURRO E TAGLIALO A PEZZETTI PER RENDERLO MORBIDO.  
ACCENDI IL FORNO A 175 °C  
UNISCI IL **BURRO, LA VANIGLIA E LO ZUCCHERO** E MESCOLO BENE CON UNA FRUSTA FINO A CHE OTTieni UNA CONSISTENZA MORBIDA. AGGIUNGI LE **UOVA UNA ALLA VOLTA** E MESCOLO BENE.

## il GiUggiolone

SETACCIA IL LIEVITO E LA FARINA, ORA AGGIUNGILI E MESCOLA FINO A OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO E OMOGENEO.

DISPONI I PIROTTINI NEGLI STAMPINI DI SILICONE E VERSA IL COMPOSTO FINO A  $\frac{3}{4}$  DELL'ALTEZZA DEL PIROTTINO.

APPOGGIA LO STAMPO DI SILICONE SULLA TEGLIA E INFORNA LA TEGLIA NELLA PARTE CENTRALE DEL FORNO. CUOCI PER 20 MINUTI A 180 °C, SFORNA, FAI RAFFREDDARE, SPOLVERA CON LO ZUCCHERO A VELO E DECORA!



# PASTA FROLLA

## INGREDIENTI

300 G FARINA 00  
200 G BURRO MORBIDO  
100 G ZUCCHERO  
2 TUORLI  
DI BACCA DI VANIGLIA  
1 CUCCHIAINO DI FARINA

## CHE COSA MI OCCORRE PER LAVORARE

1 CIOTOLA  
FORMINE PER BISCOTTI  
TEGLIA DEL FORNO  
CARTA FORNO  
PELLICOLA  
MATTARELLO

## PROCEDIMENTO

**MEZZORA PRIMA** DI INIZIARE A LAVORARE TIRA FUORI DAL FRIGORIFERO IL BURRO, TAGLIALO A PEZZETTI E LASCIALO AMMORBIDIRE.

IN UNA CIOTOLA **IMPASTA INSIEME TUTTI GLI INGREDIENTI** CON LE MANI.

ALL'INIZIO FARAI FATICA PERCHÈ SEMBRERÀ CHE GLI INGREDIENTI NON SI UNISCANO, MA TU CONTINUA FINO A CHE FORMERAI UNA PALLOTTOLA. A QUESTO PUNTO PRENDI LA PELLICOLA E AVVOLGI LA TUA PALLOTTOLA DI FROLLA CHE METTERAI IN **FRIGORIFERO**.

PASSATA UN'ORA, PRENDI LA PASTA FROLLA, PREPARATI DUE FOGLI DI CARTA FORNO IN MEZZO AI QUALI METTERAI UN PEZZO DELLA TUA FROLLA DA STENDERE COL MATTARELLO E UN PO' DI FARINA

## il GiUggiolone

PER FARLA SCIVOLARE MEGLIO, UNA TEGLIA CON UN FOGLIO DI CARTA FORNO, LE FORMINE PER I BISCOTTI E ACCENDI IL FORNO A 170 °C. QUANDO HAI PREPARATO TUTTO L'OCCORRENTE PRENDI UN PEZZO DI PASTA FROLLA, CREANE UNA PALLOTTOLA, APPIATTISCI LA UN POCHINO, SPOLVERALA CON UN CUCCHIAINO DI FARINA E **STENDI LA FROLLA** FINO A OTTENERE UNO SPESSORE DI 0,5 CM. A QUESTO PUNTO FAI TUTTI I BISCOTTI CHE VUOI!!! DISPONILI SULLA TEGLIA COPERTA DALLA CARTA FORNO TENENDOLI DISTANTI ALMENO 1 CM L'UNO DALL'ALTRO.

**INFORNA** PER CIRCA 15 MINUTI FINO A CHE NON È BELLA DORATA. TIRA FUORI DAL FORNO I BISCOTTI E LASCIALI RAFFREDDARE.

RICORDA CHE LA PASTA FROLLA SCALDANDOSI DIVENTA UN PO' FATIGOSA DA LAVORARE PERCHÉ SI APPICCICA, MA BASTA RIMETTERLA UN POCHINO IN FRIGORIFERO FINO A CHE NON RITORNA LAVORABILE. INOLTRE LA PUOI TENERE IN FRIGORIFERO ANCHE 5 GIORNI, SEMPRE AVVOLTA NELLA PELLICOLA IN MODO CHE NON PRENDA ARIA.



# BACI DI DAMA

## INGREDIENTI

100G NOCCIOLE SGUSCIATE  
100G BURRO MORBIDO (NON SCIOLTO!!!)  
100G ZUCCHERO SEMOLATO  
110 G FARINA 00  
50 G CIOCCOLATO FONDENTE

## CHE COSA MI OCCORRE PER LAVORARE

FRULLATORE  
1 CIOTOLA  
1 CIOTOLA PER SCIOLGIERE IL CIOCCOLATO O IN MICROONDE O A BAGNOMARIA  
MICROONDE E PENTOLINO PER L'ACQUA DEL BAGNOMARIA  
1 TEGLIA DA FORNO  
CARTA FORNO

## PROCEDIMENTO

MEZZORA PRIMA DI INIZIARE A LAVORARE TIRA **FUORI DAL FRIGORIFERO IL BURRO**, TAGLIALO A PEZZETTI E LASCIALO AMMORBIDIRE.

**RAFFREDDA** 5 MINUTI **LE NOCCIOLE** IN FREEZER, FRULLALE NEL MIXER FINO A AVERE FARINA DI NOCCIOLE

IN UNA CIOTOLA **UNISCI A MANO** TUTTI LI INGREDIENTI TRANNE IL CIOCCOLATO.  
FAI DELLE **PICCOLE SFERE** DI 1,5CM DIAMETRO E APPOGGIALE SU TEGLIA COPERTA CON LA CARTA FORNO E LASCIALE DISTANTI ALMENO 4CM.

**INFORNA** A FORNO GIÀ CALDO A 175°C PER 12-15 MINUTI E LASCIA RAFFREDDARE LE CUPOLETTE. NEL FRATTEMPO **FONDI IL CIOCCOLATO** E, AIUTANDOTI CON UN CUCCHIAINO, METTILO SU UNA METÀ E

## il GiUggiolone

UNISCI LE DUE MEZZE SFERE, FALLE RAFFREDDARE A TEMPERATURA AMBIENTE E GUSTATI I BACI DI DAMA!



## CREPES ALLE NOCCIOLE DA FARCIRE CON MARMELLATA, FRUTTA FRESCA O CREMA DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO (PER I PIÙ GOLOSI!)

INGREDIENTI - DOSE PER CIRCA 6-7 CREPES DA 100 G CIASCUNA

PER LE CREPES:

40 G FARINA DI NOCCIOLE O NOCCIOLE INTERE DA FRULLARE

300 G LATTE

2 UOVA

180 G FARINA

3 G SALE

10 G ZUCCHERO

30 G BURRO

PER LA FARCITURA, A SCELTA TRA:

MARMELLATA A PIACERE

FRUTTA FRESCA

CREMA DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO

ZUCCHERO A VELO PER SPOLVERARE

CHE COSA MI OCCORRE PER LAVORARE

CUTTER (È IL FRULLATORE COL LA LAMA ALLA BASE DEL CONTENITORE)

FRULLATORE A IMMERSIONE

2 CUCCHIAI DA CUCINA

BICCHIERE DEL FRULLATORE

MESTOLINO PER VERSARE IL COMPOSTO NELLA PADELLINA

## il GiUggiolone

PADELLINA DI 20-22 CM DI DIAMETRO

COLTELLO PER TAGLIARE IL BURRO E LA FRUTTA SE HAI SCELTO DI UTILIZZARLA

SETACCINO PER LO ZUCCHERO A VELO

PIATTO PER APPOGGIARE LE CREPES

### ELABORAZIONE:

SE HAI LE NOCCIOLE INTERE, FRULLALE NEL CUTTER

**PREPARA IL COMPOSTO PER LE CREPES FRULLANDO INSIEME GLI INGREDIENTI TRANNE IL BURRO.**

FAI RIPOSARE QUESTO COMPOSTO PER 10 MINUTI.

PER LA COTTURA UTILIZZA UN PADELLINO ANTIADERENTE DI CIRCA 20 CM DI DIAMETRO, SCALDA UNA NOCE DI BURRO PER CREPES, VERSA IL COMPOSTO, UN MESTOLO SCARSO DA MINESTRA, **LASCIA ADERIRE BENE FINO AL FORMARSI DELLA PELLICINA, GIRALA DALL'ALTRO LATO E FAI CUOCERE UN MINUTO. PROCEDI A ESAURIMENTO DEL COMPOSTO.**

SPALMA 2 CUCCHIAI DI MARMELLATA O DI CREMA DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO SU UNA METÀ DELLA CREPES, CHIUDILA A METÀ E POI ANCORA A METÀ. SE VOLESSI FARCIRLA CON LA FRUTTA FRESCA, TAGLIALA A PEZZETTINI E DISPONILA SEMPRE SU METÀ CREPES SPALMATA CON UN CUCCHIAINO DI MARMELLATA. SPOLVERIZZA LA CREPES CON LO ZUCCHERO A VELO E GUSTALA!



## MERENDINE MUESLI

### INGREDIENTI PER CIRCA 5 PORZIONI

20 G DI PISTACCHI O NOCI O MANDORLE O NOCCIOLE (INTERE DA TRITARE O GIÀ IN GRANELLA)

40 G MIELE

20 G BANANA ESSICCATA

25 G FARINA DI COCCO

25 G RISO SOFFIATO

### CHE COSA MI OCCORRE PER LAVORARE

TEGLIA DA FORNO OPPURE STAMPI DI SILICONE CHE POSSANO ANDARE IN FORNO — TUTTE LE FORME, SE POSSIEDI UNA TORTIERA IN SILICONE, CUOCI LA TORTA INTERA E APPENA SFORNATA TAGLI LE PORZIONI, LASCIANDOLE RAFFREDDARE DENTRO LA TORTIERA.

CARTA FORNO IN CASO DI UTILIZZO DI UNA TEGLIA NORMALE DA FORNO

BACINELLA PER AMALGAMARE GLI INGREDIENTI

CUCCHIAIO PER APPIATTIRE IL COMPOSTO NEGLI STAMPI

FORNO

COLTELLO PER PORZIONARE LE MERENDINE, IN CASO DI UTILIZZO DI UNA TEGLIA O TORTIERA.

### ELABORAZIONE

TRITA GROSSOLANAMENTE LA BANANA ESSICCATA E LA FRUTTA SECCA CHE HAI SCELTO, SE SONO INTERI. UNISCI **TUTTI GLI INGREDIENTI, AMALGAMA BENE** IN MODO CHE IL MIELE RAGGIUNGA TUTTO. ORA DIVIDI IL COMPOSTO IN 6 STAMPI DI SILICONE E **INFORNA PER 10 MINUTI A 160 °C** OPPURE NEGLI STAMPI CHE HAI SCELTO. LASCIALI RAFFREDDARE E SFORNALI, SE PERÒ HAI SCELTO LA TEGLIA DA FORNO, INCIDI LE PORZIONI E LASCIALE RAFFREDDARE NELLA TEGLIA.

## il GiUggiolone

CONSERVA LE MERENDINE IN UNA SCATOLA BEN CHIUSA OPPURE INCARTALE NELLA CARTA FORNO UNA PER UNA IN MODO DA AVERE LA MERENDA PRONTA DA PORTARE VIA. CONSERVALE COMUNQUE IN UN LUOGO ASCIUTTO.

