

DianaWeb



Corso di cucina

“I dolci di Natale”



Strudel di frutta secca



INGREDIENTI PER LA PASTA: 300 g farina tipo 2; 60 g olio extravergine d'oliva; un pizzico di sale marino integrale; acqua; 50 g di granella di nocciole tostate; 50 g di granella di mandorle tostate; 50 g di uvetta sultanina; 50 g di albicocche secche.



INGREDIENTI PER LA SALSA ALL'ARANCIA: 2 bicchieri di succo di mela non zuccherato; succo di un'arancia; una foglia di alloro.



Preparazione per la pasta: Preparare un impasto bello sodo con la farina, il sale, l'olio extravergine d'oliva, e l'acqua (q.b.). Formare una palla e lasciarla riposare un'oretta. Dividere la pasta in due e tirarla su un foglio di carta da forno cercando di ottenere un rettangolo bello sottile: farcire con le granelle e la frutta secca. Formare un rotolo, sigillare i lati e infornare a 180° per circa 20 minuti.



Preparazione per la salsa all'arancia: in un pentolino versare 2 bicchieri di succo di mela, la buccia di un'arancia tagliata a fiammifero e far bollire dolcemente per qualche minuto. Aggiungere il succo dell'arancia. Far addensare. Servire lo strudel con la salsa guarnendo con una foglia di alloro.

Torroncini



INGREDIENTI: 250 g di mandorle tostate con la buccia e macinate; 250 g di farina tipo 2; caffè di cereali q. b.; 100 ml di olio extravergine di oliva; un pizzico di sale marino integrale; bucce di arancia e limone grattugiato; 100 g di cioccolato fondente a pezzetti; 125 g di miele; 1 cucchiaino di cannella; 1 cucchiaino di fiori di garofano.



Preparazione: Amalgamare tutti gli ingredienti. Formare dei rotolini di 2 cm e tagliare a losanghe di circa 3 cm. In una lecciera da forno mettere la carta forno e appoggiare le losanghe leggermente infarinate nella parte da appoggiare alla carta forno. Preparare il forno caldo a 180° e far cuocere per 10 minuti.

Biscotti alla farina di mandorle



INGREDIENTI: 500 gr di farina di mandorle; 3 mele Golden



INGREDIENTI PER GUARNIRE: 1 mandorla o 1 pistacchio o 1 pinolo (1 su ogni biscotto)



Preparazione: Far bollire le mele sbucciate e a pezzi per qualche minuto in due cucchiai di acqua. Una volta cotte, frullatele e amalgamatele in una terrina con la farina di mandorle, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Prendere un po' di pasta alla volta con un cucchiaino e distribuite in una teglia foderata con carta forno. Guarnire la superficie di ciascun biscotto con la frutta secca, a piacere. Cuocere in forno a 180° per 5-10 minuti. Appena i biscotti sono dorati, bisogna toglierli dal forno e lasciarli raffreddare (inizialmente saranno ancora molli ma poi si induriranno).

Tartufi alla frutta secca



INGREDIENTI: 50 g mandorle; 50 g nocciole; 50 g noci; 50 g pistacchi; 30 g semi di girasole; 125 g di uvetta sultanina; 200 g fichi o datteri; 1 buccia di limone; un pizzico di sale marino integrale; cacao; cocco in scaglie



Preparazione: Macinare tutti gli ingredienti e formare delle palline di 3 cm di diametro. Passarle nel cacao o nel cocco rapè (o scaglie) e servire.

Biscotti speziati



INGREDIENTI: 220 g di farina di farro integrale; 50 g di farina di grano saraceno; 1 cucchiaino di cremor tartaro; 1 pizzico di sale marino integrale; 1 cucchiaino di cannella in polvere; 2 cucchiaini di zenzero in polvere o 2 cucchiaini di zenzero fresco; ½ cucchiaino di vaniglia in polvere; 1-2 chiodi di garofano; 75 ml di olio extravergine di oliva delicato; 120 ml di purea di albicocche secche; scorza di ½ limone; latte di avena non zuccherato q.b.; cioccolato fondente per decorare.



Preparazione: In una ciotola unire tutti gli ingredienti secchi. Sciacquare le albicocche e poi frullarle fino a ottenere una purea e poi mescolarla con gli altri ingredienti liquidi. Unire gli ingredienti secchi con quelli liquidi e impastare. Stendere l'impasto e formare dei biscotti, dando la forma che si desidera. Cuocere in forno per 12-15 minuti a 180° C.

A parte sciogliere il cioccolato fondente e con l'aiuto di un sac a poche decorare i biscotti disegnando i contorni degli stessi.

Mandorle ricoperte di cioccolato



INGREDIENTI: 100 g mandorle pelate e leggermente tostate; 100-150 g di cioccolato fondente.



Preparazione: Sciogliere il cioccolato a bagnomaria senza mescolare troppo. Togliere dal fuoco e aggiungere le mandorle e mescolare bene finchè le mandorle siano ben ricoperte.

Con l'aiuto di un cucchiaio, distribuire le mandorle su una teglia e lasciare raffreddare. Si conservano per pareggi giorni in frigo.

Succo di mela speziato



INGREDIENTI: 1 litro di succo di mela; 1 cucchiaino raso di cannella in polvere o 1 stecca di cannella con 5 chiodi di garofano; 1 cucchiaio di succo di zenzero fresco o succo di limone o entrambi.



Preparazione: Scaldare il succo di mela con la cannella, raggiunto il bollore spegnere e aggiungere il succo di zenzero o limone o entrambi. Se si usa la stecca di cannella bisogna far sobbollire 5-10 minuti il succo con le spezie.