



LADIES ARE BAKING



CHRISTMAS COMFORT RECIPES

CARMEN GAGLIARDI & LUCIA PISANO





LADIES ARE BAKING

*Vi auguriamo un felice Natale,
sperando di rendere ancora più dolci
i momenti che accompagneranno le vostre feste...*



MUFFINS NOCCIOLE E CAFFÈ

INGREDIENTI (per 12 muffins)

2 cucchiaini di caffè solubile
2 cucchiaini di acqua bollente
150 gr di nocciole
280 gr di farina 0
1/2 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale
115 gr di zucchero di canna integrale
2 uova
200 ml di yogurt bianco
85 gr di olio di semi di girasole

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 200° e preparate 12 pirottini nella loro teglia. Mettete il caffè solubile e l'acqua bollente in una tazza e mescolate, poi lasciate raffreddare (in alternativa potete usare 2 cucchiaini di caffè espresso forte).

Nel frattempo tritate finemente 100 gr di nocciole, gli altri 50 gr serviranno per guarnire. Setacciate la farina, il lievito e il sale in una terrina capiente, poi aggiungete lo zucchero e le nocciole tritate e mescolate.

In un'altra terrina, sbattete leggermente le uova e poi aggiungete lo yogurt, l'olio e il caffè. A questo punto versate gli ingredienti liquidi nella terrina degli ingredienti secchi e mescolate finché non saranno amalgamati.

Versate l'impasto nei pirottini, tritate in maniera grossolana le nocciole rimaste e cospargete i muffins. Infornate e cuocete per circa 20 minuti, finché non risultano gonfi e dorati. Fate sempre la prova stecchino.

Sfornate i muffins e lasciateli nella loro teglia per 5 minuti, poi metteteli a raffreddare su una griglia. Potete gustarli tiepidi o a temperatura ambiente.





PAN BRIOCHE

INGREDIENTI

500 gr farina manitoba
7 gr lievito di birra disidratato
180 ml latte tiepido
50 gr zucchero
50 gr burro
2 cucchiaini miele
2 uova
1 pizzico sale
1 scorza limone grattugiata
1 bustina vanillina
1 vasetto di marmellata di fragole (370 gr)
1 tuorlo
zucchero a velo

PREPARAZIONE

Abbiamo utilizzato la macchina del pane per aiutarci a lavorare bene l'impasto, se non l'avete potete utilizzare una planetaria o procedere impastando manualmente.

Versate prima gli ingredienti liquidi e poi quelli secchi. Per ultimo il lievito. Azionate il programma impasto e ottenete un composto morbido e omogeneo. Toglietelo dalla macchina del pane e lavorate il composto a mano per qualche minuto, formate un palla e mettetela in una terrina coperta da pellicola e fate lievitare per circa 60-90 minuti. (deve raddoppiare di volume).

Trascorso il tempo di lievitazione, trasferite il composto su una spianatoia e stendetelo con un mattarello formando un rettangolo; spalmate sulla sfoglia la marmellata di fragole. Arrotolate la sfoglia formando un lungo rotolo. Tagliate il rotolo a trancetti (circa 18-20 pezzi). Imburrate e infarinare una tortiera da 26 cm e adagiatevi dentro i tranci di impasto.

Lasciate lievitare per un'altra ora. A lievitazione ultimata, spennellate la superficie della brioche con un tuorlo e cospargete dello zucchero semolato.

Infornate a 180 gradi per circa 30 minuti in forno già caldo. Una volta cotta, lasciatela raffreddare e se volete spolverizzate con zucchero a velo.





STRUDEL PERE E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

2/3 pere
60 gr di cioccolato
1/2 cucchiaino di cannella
3 cucchiaini di zucchero di canna
succo di 1/2 limone
una manciata di pinoli
1 cucchiaino di cacao
1 rotolo di pasta sfoglia
30 gr di burro fuso

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 180°.

Tagliate a pezzetti le pere e mettetele in una ciotola con il succo di limone, poi aggiungete il cacao, 2 cucchiaini di zucchero di canna, i pinoli, le gocce di cioccolato e mescolate bene.

Srotolate la pasta sfoglia e bucherellate il fondo con una forchetta.

Mettete il composto con le pere sopra la sfoglia e richiudete a piacere (noi abbiamo optato per una specie di treccia).

Spennellate lo strudel con il burro fuso e spolverizzate con lo zucchero di canna rimasto.

Infornate e cuocete per circa 40 minuti.





PLUMCAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

200 gr zucchero bianco
200 gr burro
160 gr farina
50 gr fecola
3 uova
3 cucchiari di latte
1 bustina lievito
essenza di vaniglia

PREPARAZIONE

In una terrina lavorate lo zucchero con il burro ammorbidito a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti.

A parte, sbattete le uova con il latte e unitele alla crema di burro. Incorporate al composto la farina setacciata con la fecola e il lievito. Aggiungete anche l'essenza di vaniglia.

Amalgamate gli ingredienti e versate l'impasto in uno stampo da plumcake imburrato e infarinato.

Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 10 minuti e poi per altri 40 minuti a 180 gradi. Se durante la cottura dovesse scurirsi in superficie, coprite con un foglio di carta alluminio.

Sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dallo stampo.





BISCOTTI DI NATALE

INGREDIENTI

200 gr farina 0
100 gr zucchero semolato
100 gr burro
2 uova
1 bustina vanillina

PREPARAZIONE

Iniziate passando al mixer la farina e il burro freddo a pezzetti. Unite poi lo zucchero, le uova e la vanillina. Riavanzate il mixer fino a quando il composto non inizierà a compattarsi.

A questo punto estraete la pasta frolla dal mixer e impastate ottenendo un panetto; avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare circa mezz'ora in frigorifero.

Trascorso il tempo di riposo, stendete la pasta frolla con un mattarello in un sfoglia alta circa 1 cm.

Con le formine tagliate i biscotti che andranno cotti a 180 gradi in forno già caldo per circa 12-15 minuti.

Fate attenzione: appena inizieranno a scurirsi i bordi, estraeteli per evitare che si seccino troppo cuocendo.





PALLINE AL COCCO

INGREDIENTI

250 gr di cocco disidratato
1 confezione (400gr) circa di latte condensato
ciliegie candite (a piacere)

PREPARAZIONE

Versate in una ciotola 200 grammi di farina di cocco (cocco disidratato) e il latte condensato.

Amalgamate con le mani. Probabilmente l'impasto vi risulterà molto appiccicoso, quindi aggiungete poco alla volta la farina di cocco rimasta fino a che non sarà possibile lavorare l'impasto per creare delle polpettine.

Mettete le palline su una teglia foderata di carta forno e, a piacere, guarnite con le ciliegie candite tagliate a metà.

Infornate in forno preriscaldato a 180° e fate cuocere per circa 10 minuti. Sfornate non appena le palline iniziano ad imbrunire in superficie.

Lasciate raffreddare e servite a temperatura ambiente.





CROSTATA DI NATALE

INGREDIENTI

300 gr farina
150 gr burro
150 gr zucchero
2 uova
1 bustina vanillina
150 gr miele
200 gr mix frutta secca
2 pere

PREPARAZIONE

Iniziate preparando la pasta frolla: passate al mixer la farina e il burro freddo a pezzetti. Unite poi lo zucchero, le uova e la vanillina. Riazionare il mixer fino a quando il composto non inizierà a compattarsi.

A questo punto estraete la pasta frolla dal mixer e impastate velocemente ottenendo un panetto; avvolgetelo nella pellicola e lasciate riposare circa mezz'ora in frigorifero.

Nel frattempo tritate grossolanamente la frutta secca e tagliate a cubetti le pere. Versate in una ciotola e aggiungete il miele; mescolate affinché si amalgami bene.

Trascorso il tempo di riposo, dividete la pasta frolla in due parti, una un po' più grande dell'altra. Stendete con un mattarello la parte più grande aiutandovi con due fogli di carta forno in un sfoglia alta quasi 1 cm.

Foderate una tortiera per crostata di 24cm imburata e infarinata; fate aderire bene la pasta alla teglia. Versate il composto di frutta e miele. Stendete anche l'altro panetto, seguendo sempre lo stesso metodo e andate a coprire la crostata.

Fate dei piccoli tagli con un coltello e con l'impasto avanzato potete decorare la crostata con le formine natalizie che preferite.

Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Fate raffreddare completamente prima di sfornare.





TRONCHETTO DI NATALE

INGREDIENTI

Per il rotolo:

80 gr di farina 0
2 cucchiaini di cacao
1 bustina di lievito per dolci
100 gr di zucchero
4 uova
50 gr di burro fuso
1 cucchiaino di acqua tiepida

Per la farcitura:

1 confezione di panna da montare
1/2 litro di latte (o quanto richiesto sulla confezione di panna)

Per la copertura:

220 gr di burro ammorbidito
400 gr di zucchero a velo
la panna avanzata dalla farcitura
q.b cacao in polvere per dare colore

Preparazione

Accendete il forno a 220°. Imburrate e foderate una teglia rettangolare (22x32) con la carta forno.

Sbattete le uova con lo zucchero, setacciate la farina ed il cacao con il lievito e, usando un cucchiaino di metallo, incorporateli poco alla volta alle uova facendo un movimento ad otto. Aggiungete anche l'acqua tiepida e il burro fuso, sempre con un movimento ad otto.

Versate il composto nella teglia e cuocete per circa 7 minuti. Mentre cuoce, preparate un foglio di carta forno cosperso di zucchero. Per vedere se la base è pronta, provate a sentire con un dito al centro, se non rimane l'impronta, la base è pronta.

Sfornate e lasciate riposare per 1 minuto.

A questo punto rovesciate la base sul foglio di carta forno che avete preparato con lo zucchero. Arrotolate la base aiutandovi con la carta forno (non preoccupatevi se la base si crepa, sarà tutto nascosto dalla copertura).

Lasciate raffreddare la base arrotolata nella carta forno. Nel frattempo preparate la panna (seguendo le indicazioni sulla confezione) e la crema al burro per la copertura. Mescolate il burro con lo zucchero a velo ed il cacao e, dopo aver farcito la base, aggiungete la panna avanzata fino ad ottenere la consistenza che più vi piace.

Quando la base sarà raffreddata del tutto srotolatela, farcite con la panna e riarrotolate. Ricordatevi di aggiungere la panna avanzata alla crema al burro.

Tagliate un pezzo del rotolo in diagonale e riposizionatelo per formare il ramo. A questo punto ricoprite con la crema al burro e rifinite come più vi piace.





MUFFINS ARANCIA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI (per 12 muffins)

280 gr di farina 0
1 cucchiaio di lievito per dolci
1 pizzico di sale
115 gr di zucchero di canna
3 cucchiaini di gocce di cioccolato fondente
2 uova
1 arancia non trattata (succo e scorza)
85 gr di burro fuso
1 cucchiaino di essenza di arancia

Per la glassa:

60 gr di zucchero a velo
10 gr di acqua calda

PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 200° e preparate la teglia per muffin con i pirottini.

Setacciate insieme la farina, il lievito per dolci e il sale in una ciotola capiente. Aggiungete lo zucchero e le gocce di cioccolato. In un altro recipiente sbattete leggermente le uova, poi aggiungete la scorza d'arancia, il burro fuso (non caldo), il succo e l'essenza di arancia.

A questo punto, versate gli ingredienti liquidi nella ciotola di quelli secchi e mescolate delicatamente fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dividete il composto nei pirottini, stando attenti a non riempire più di 2/3 di ogni singolo pirottino. Infornate per circa 20 minuti. Fate sempre la prova stecchino per controllare la cottura. Sfornate e lasciate raffreddare.

Una volta raffreddati, potete preparare la glassa, che andrà usata subito perché si indurisce in fretta. Scaldate dell'acqua in un pentolino fino a portarla quasi ad ebollizione.

Pesate 60 gr di zucchero a velo ed aggiungete 10 gr di acqua calda (un cucchiaio circa) e mescolate fino ad ottenere una glassa densa. Se la volete un po' più liquida ed anche più trasparente potete aggiungere un altro po' di acqua calda.

Decorate subito i muffins con la glassa, aiutandovi con un cucchiaino. Aspettate che la glassa si solidifichi e servite i vostri profumatissimi muffins.





CINNAMON ROLLS

INGREDIENTI (per circa 15 rolls):

15 gr di lievito fresco
175 ml di latte tiepido
450 gr di farina manitoba o farina 00
1/2 cucchiaino di sale
50 gr di zucchero
50 gr di burro fuso
2 uova sbattute

Per il ripieno:

25 gr di burro
50 gr di zucchero di canna
1 cucchiaino di cannella
100 gr di uvetta

Per la glassa:

2 cucchiaini di acqua
2 cucchiaini di latte
25 gr di zucchero

PREPARAZIONE

Cominciate sciogliendo il lievito nel latte tiepido. Mescolate la farina, il sale e lo zucchero in una ciotola capiente, poi aggiungete e lavorate il burro. Versate le uova sbattute e il latte con il lievito e cominciate ad impastare fino ad ottenere una consistenza elastica. Se necessario aggiungete un po' di farina.

Avvolgete la pasta nella pellicola e fate lievitare in un posto caldo, per circa 45 minuti, fino a che il volume non sarà raddoppiato. Una volta lievitata, rilavorate la pasta per un paio di minuti e stendetela fino a formare un quadrato di circa 45 cm di lato.

A questo punto mescolate lo zucchero di canna con un cucchiaino di cannella, spennellate la pasta con il burro fuso, poi cospargete con lo zucchero e la cannella. Infine spargete anche l'uvetta ed arrotolate la base.

Tagliate il rotolo in una quindicina di pezzi circa ed adagiateli su una teglia imburrata in modo che i vari pezzi si tocchino quasi. Fate lievitare per altri 20-30 minuti fino a che non raddoppieranno di volume. Preriscaldate il forno a 190° e cuocete i Rolls per circa 20-25 minuti.

Una volta sfornati, preparate la glassa. Sciogliete lo zucchero in due cucchiaini d'acqua e due di latte, poi scaldate a fuoco lento per un paio di minuti. Spennellate i Rolls e servite tiepidi. Se non li consumate subito, vi consigliamo di scaldarli per una trentina di secondi nel forno a microonde o nel forno tradizionale ad una temperatura bassa.





LADIES ARE BAKING

www.ladiesarebaking.com

