



Senza dolci non ci resto! Ricette per tutti

con Gianfranco Allari



DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA



BISCOTTI CON FRUTTA E GRANELLA DI PISTACCHIO

Senza Glutine e Uova

Ingredienti:

1 busta **Miscela Senza Glutine per torte e biscotti S. Martino**

180 g di burro

100 g di confettura

30 g di pistacchio in granella

Per completare

1 acqua fredda

Granella di pistacchio qb

Fecola di Patate senza Glutine S. Martino

Esecuzione:

Sabbiare la **miscela Senza Glutine per torte e biscotti** con il burro freddo tagliato a tocchetti, fino ad ottenere un composto sbriciolato, unire il resto degli ingredienti e impastare velocemente, se l'impasto risulta troppo asciutto unire un poco di acqua fredda.

Dividere il composto in sei parti e formare dei cilindri, spolverando con un poco di **fecola** il tagliere per evitare che si l'impasto si attacchi, sistemare i cilindri su di un vassoio e fare raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

Note



BISCOTTI ALLA NOCCIOLE E CANNELLA & BACI DI S. MARTINO

Senza Glutine e Latticini

Ingredienti:

1 busta Miscela Senza Glutine per torte e Biscotti S. Martino

100 g di farina di nocciole

60 g di olio extra vergine d'oliva delicato

1 cucchiaio di acqua fredda

2 cucchiaini di gocce di cioccolato S. Martino

2 uova medie

Cannella qb

Esecuzione:

Versare in una ciotola la **Miscela senza Glutine per torte e biscotti** e unire la farina di nocciole e la cannella, mescolare con un cucchiaio poi unire il resto degli ingredienti e amalgamare il tutto.

Versare metà del composto in una sacca da pasticciare con bocchetta zigri-nata grande, formare i biscotti su di una placca foderata con carta da forno e decorarli con una nocciola. Cuocere in forno a 180° per 15 minuti, sfornarli e farli raffreddare completamente su di una griglia.

BACI DI S. MARTINO

Con il resto dell'impasto formare delle palline di circa 10g sistemarle su di una teglia e passarle in forno a 180° per 10 minuti circa.

Sfornarle e farle raffreddare completamente poi unirle con un poco di crema di nocciole (senza glutine e latte), sistemare i baci in pirottini e spolverizzarli con lo zucchero a velo.



TORTA MARGHERITA CON CAROTE, MANDORLE E PROFUMO D'ARANCIA

Ingredienti:

1 busta Preparato per torta Margherita senza glutine S. Martino

250 g di carote grattugiate

100 g di farina di mandorle

60 g di olio extra vergine d'oliva delicato

4 cucchiaini di succo d'arancia

3 uova

La buccia grattugiata di 2 arance

Per completare

125 g di zucchero a velo S. Martino

3 cucchiaini di succo d'arancia

Granella di mandorle

Esecuzione:

Versare in una ciotola il preparato per **torta margherita senza glutine**, unire la farina di mandorle e mescolare le polveri con un cucchiaino. Versare l'olio, il succo d'arancia, le uova e la buccia grattugiata, mescolare con un frullino elettrico alla massima velocità per un minuto.

Foderare con carta forno una teglia da 26 cm di diametro, versare l'impasto e cuocere in forno a 170° per 45/50 minuti, sfornare e fare raffreddare completamente.

Versare lo **zucchero a velo** in una ciotola, unire il succo e mescolare per ottenere una glassa fluida, versare sulla torta e completare la granella di mandorle.



TORTA MARGHERITA CON ANANAS E FRAGOLE

Senza Glutine

Ingredienti

1 busta **Preparato per torta Margherita senza glutine S. Martino**

350 g di ananas sciropato sgocciolato

50 g di olio extra vergine d'oliva delicato, 3 uova

2 cucchiaini di sciroppo di conservazione dell'ananas.

1 bustina di vaniglia naturale S. Martino

Per completare

300 g di mascarpone, 1, 5 dl di panna fresca

250 g di fragole

40 g di gocce di cioccolato S. Martino

40 g di zucchero a velo S. Martino

Buccia grattugiata di 1 lime, **1 bustina di vaniglia naturale S. Martino**

Esecuzione:

Versare in una ciotola il **preparato per torta margherita senza glutine**, unire l'olio, lo sciroppo, le uova e la **vaniglia** e mescolare con un frullino elettrico alla massima velocità per un minuto. Tagliare le fette di ananas a piccoli pezzi e unirli all'impasto, versare l'impasto ottenuto in due tortiere con anello removibile (24cm) foderate con carta da forno. Cuocere in forno a 170° per 30 minuti, sfornare e fare raffreddare completamente.

Montare con una frusta il mascarpone con la panna, lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema omogenea, unire le gocce di cioccolato ed amalgamare. Sistemare una torta su di un piatto, bagnarla con lo sciroppo dell'ananas, farcire con metà della crema e quasi tutte le fragole tagliate a fette, profumare con un poco di buccia di lime, coprire con la seconda torta e farcire con la restante crema, decorare con le restanti fragole e la buccia del lime. Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.



ROTOLO MARMORIZZATO CON CREMA VARIEGATA AI LAMPONI

Senza Glutine

Ingredienti per uno stampo 25x30:

1 busta **Preparato per torta Marmorizzata senza glutine S. Martino**

50 g di olio extra vergine d'oliva delicato

3 uova

2 cucchiaini di liquore tipo maraschino

1 bustina di vaniglia naturale S. Martino

Per completare

400 g di yogurt greco

200 g di cioccolato bianco

100 g di purea di lamponi

100 g lamponi freschi

Esecuzione:

Versare in una ciotola il preparato per torta marmorizzata senza glutine, unire l'olio, il liquore, le uova e la vaniglia, mescolare con un frullino elettrico alla massima velocità per un minuto.

Versare 100g dell'impasto in una ciotola, unire il cacao, trovato all'interno della confezione, e mescolare per amalgamare bene, trasferire il composto ottenuto in una sacca da pasticciere.

Foderare la teglia con carta da forno, con l'impasto al cacao formare un disegno a piacere, riporre la teglia in congelatore per una ventina di minuti. Trascorso il tempo versare il resto dell'impasto nella teglia e livellarlo con una spatola, cuocere in forno a 170° per 15/18 minuti. Sfornare e rovesciare su di un vassoio, togliere delicatamente la carta forno, poi coprire prima con un canovaccio bagnato e poi con un vassoio, capovolgere, arrotolare l'impasto, dal lato lungo, aiutandosi con il canovaccio e fare raffreddare.

I PROSSIMI EVENTI

Eventi gratuiti con iscrizione obbligatoria.

27/02/16 ore 15:30

I primi piatti di pasta con Laura Traiano

05/03/16 ore 15:30

Let's barbecue con Outdoorchef. Non solo carne.

19/03/16 ore 15:30

Passione pasticceria. La Pasqua col maestro Fabrizio Donatone

03/04/16 ore 16:00

La mia birra. Come lei, nessuna!



DAL TOSCANO

LA CASA DI CHI AMA LA CUCINA

Tutte le ricette e gli appunti di cucina su
blog.daltoscano.com