

Apple pie a modo mio



Eccomi, vi avevo già detto che i dolci con le mele sono i miei preferiti?

E comunque ve lo ridico: I DOLCI CON LE MELE SONO I MIEI PREFERITI! ☐

Questo però è un esperimento, o meglio una rivisitazione più light della buonissima torta di mele d'oltre oceano. La conoscete? E' quella torta che spesso si tirano Tom & Jerry e cavallo di battaglia di Nonna Papera. Io però, come dicevo, ho cercato di farne una versione più light alleggerendo l'impasto: via il burro, speriamo che Nonna Papera non se prenda troppo a male ☐

Ma bando alle ciance, vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- **Per la pasta**
 - 450 gr di farina
 - 150 gr acqua fredda
 - 50 gr di succo di mele
 - 100 gr di olio di semi
 - 1 pizzico di sale
 - latte per spennellare
- **Per il ripieno**
 - 1 kg di mele già pulite

- 1 limone
- 80 gr di zucchero
- Cannella in polvere qb
- Acqua 2 cucchiari o succo di mele

Procedimento



Parto preparando l'impasto, faccio la fontana con la farina e aggiungo i vari ingredienti, amalgamo bene e ripongo l'impasto a riposare in frigo dentro



ad un sacchetto da freezer.

(Per chi volesse fare la versione non light, gli ingredienti sono simili ma diventano: 200 gr di burro freddo di frigorifero, e l'acqua diventa 70 gr. il resto uguale)

Passo quindi a mondare e tagliare le mele a pezzetti, li ripongo in una ciotola ed aggiungo il succo del limone per evitare che si anneriscano.



In una padella antiaderente metto a scaldare zucchero e cannella ed aggiungo anche i 2 cucchiari di acqua, faccio sciogliere bene aspettando che caramellizzi un po', a piacimento in questa fase si potrebbe aggiungere una noce di burro, io evito ed aggiungo direttamente le mele tagliate insieme ancora a un cucchiario di succo di mele, faccio andare qualche minuto

fino a che le mele si saranno ammorbidite.



Rivesto una teglia con la carta da forno, prendo l'impasto e stendo 2 sfoglie dallo spessore di circa 5 mm. Adagio una delle 2 sfoglie nella teglia ed all'interno inserisco le mele creando una sorta di montagnella al centro. Richiudo con la seconda sfoglia.

Serro i margini con le dita e faccio dei tagli sulla parte superiore, spennello con il latte e do' una spolverata di zucchero sulla superficie.



A forno statico già caldo faccio cuocere a 200° per 20 minuti, rispennello con altro latte e inserisco di nuovo in forno per 20 minuti 180° , tiro fuori per la terza volta spennello ancora e finisco la cottura a 170° per gli ultimi 20 minuti.

ngg_shortcode_0_placeholder" order_by="sortorder"
order_direction="ASC" returns="included"

maximum_entity_count="500"]

Torta light di mele



Oggi preparo uno dei miei dolci preferiti, la torta di mele!

In realtà adoro tutti i dolci fatti con le mele, dai biscotti con cuore morbido, alle sfoglie, agli strudel appunto... mmmh che buoni!!!

Mi piace tantissimo la mela da cotta, ma anche semplicemente quella bollita "da ospedale", invece cruda... insomma, forse mi fa pensare troppo alla dieta... però bisogna mangiarla, fa molto bene e quindi... mi tocca!!! ☐

Scherzi a parte mangiamo tutti tante mele e tanta frutta, così saremo più sani e più belli!! (questa frase mi ricorda qualcosa... Xp)

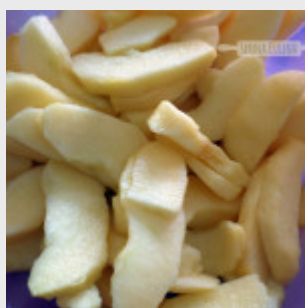
Oh per rimanere in tema salute, io ho fatto questa torta in versione light. Girovagando online ho trovato diverse versioni light di questo dolce, diciamo che questa è un po' il riassunto calibrato sul mio gusto, meno farina e zucchero del previsto e senza grassi... spero vi piaccia!

Vi racconto la ricetta...

Ingredienti:

- 220g di farina 00
- 80+10 gr di zucchero
- 4 mele
- 2 uova
- 1 vasetto di yogurt bianco dolce
- 100 gr di latte
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 limone

Procedimento:



Inizio subito con la cosa più divertente: sbucciare e tagliare le mele, le faccio a fettine abbastanza fine, diciamo 3 mm e le cospargo con il succo del limone per evitare che si anneriscano, le copro e le metto da parte.

Passo ora a preparare l'impasto, inizio ad amalgamare le uova con lo zucchero* ed unisco poi pian piano il latte, lo yogurt, la farina un po' per volta e la cannella.

Lavoro bene fino ad ottenere un impasto liscio. Frullo grossolanamente metà delle fettine di mele ed aggiungo all'impasto insieme al succo di limone, lavoro bene e per ultimo aggiungo anche la bustina di lievito.



Accendo il forno a 180°, imburro ed infarino una teglia da forno, vi verso l'impasto e sopra dispongo le fettine di mele. Spolvero la superficie della torta con pochissimo zucchero, se di canna meglio, questo donerà in cottura alle mele un tono più ambrato e alla parte di torta una crosticina croccante.

Non rimane che infornare a 180° per 35-40 minuti, trascorso questo tempo provo con lo stecchino, se questo risulta asciutto spengo ma lascio la torta in forno ancora per mezz'ora. La torta siccome ha dentro molte mele rimarrà comunque un pochino umida.

Per completare l'opera ho servito questa delizia con un po' di crema pasticciera alla vaniglia... che bontà!

Buon appetito!

- * Volendo fare una versione ancora più light si potrebbe usare il dolcificante al posto dello zucchero, io normalmente calcolo una proporzione di 1 a 3, una di dolcificante equivale a 3 di zucchero, quindi per 80gr di zucchero, userei circa 25gr di dolcificante in polvere.





Sa.Che.(r) Crostata



Vabbè oggi proprio mi sento super simpatica... e si vede da come ho chiamato la ricetta...

E ci risiamo con gli esperimenti: Crostata dai gusti che ricordano la notissima e buonissima torta Sacher. Utilizzando gli stessi ingredienti ne ho fatto una crostata... niente male!

Altro particolare di questa crostata è la frolla,

infatti non utilizzo il burro, ma prendo la parte grassa da quella utilizzata nel cioccolato da cui prendo anche il cacao.

Io poi ne ho fatto un versione sugar free, nel senso che non utilizzo zucchero nell'impasto, ma uso anche cioccolato e marmellata appunto senza zucchero, ma vediamo come ho fatto...

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 200 gr di cioccolato al latte
- 50 gr di cioccolato fondente
- 2 uova
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci
- Marmellata di albicocche

Procedimento

Sciolgo per prima le barrette di cioccolato a bagno maria e la aggiungo alla farina, lavoro un po' per stemperare e aggiungo anche l'olio e le uova. Volendo si può aggiungere un cucchiaino di zucchero, a chi piace più dolce, io non l'ho messo.

Impasto fino ad ottenere un impasto bello liscio, non molto come sempre per le frolle; questa non la faccio riposare in frigo, ma la stendo subito e la metto nella teglia per crostate.

Sulla mia base di frolla cruda spalmo uno strato di marmellata di albicocche e sopra invece delle solite strisce, decido di disporre dei cuori coppati con la formina, ma questa è un mio vezzo oggi mi sento anche romantica... sarà la primavera ☐

Terminata la mia crostata la inforno a forno caldo per 35-40 minuti a 180°

La lascio raffreddare e ne servo una bella fetta, magari accompagnata con una nuvola di panna montata o un po' di zucchero a velo.

BUONISSIMA!

P.S. per i meno coraggiosi ovviamente si può fare anche con la frolla al cacao normale! Ma io devo sperimentare...
:p





Pizza di Pasqua al
formaggio



Come si intuisce anche dal nome questa pizza, o torta, si prepara nel periodo di Pasqua, è tipica del centro-Italia.

E' una torta morbida e si trova sia dolce che salata, tradizionalmente viene mangiata nella colazione di Pasqua, insieme a uova sode, il salame corallina, e la [coratella](#).

Vi racconto la mia versione...

Ingredienti:

- 350 g farina
- 180 g acqua
- 50 g lievito madre
- 2 uova
- 1 cucchiaio di olio
- 100 g provolone o emmental
- 80 g pecorino romano
- 80 g parmigiano
- 1 pizzico di sale
- pepe qb

Procedimento:

Inizio col fare il primo impasto sciogliendo il lievito madre con l'acqua, aggiungo poi farina, sale e olio,

lavoro bene fino ad ottenere un bell'impasto liscio.

Ungo una ciotola bella capiente e ci metto il mio impasto, copro con un foglio di pellicola e lascio lievitare tutta la notte in frigo.

Il giorno dopo sbatto le uova e le aggiungo al mio impasto, lavoro un po' e poi inserisco anche i formaggi grattugiati, parmigiano e pecorino, e un po' di pepe. Riprendo ad impastare bene fin quando gli ingredienti non siano ben incorporati; per ultimo aggiungo il formaggio a cubetti e lavoro ancora qualche minuto.

Bene, l'impasto è pronto non resta che metterlo in una tortiera, che precedentemente avevo unto con l'olio.

Rimetto a lievitare coprendo con un panno umido, deve stare ancora 4-5 ore, o comunque fino a che non sia triplicato di volume.

Preriscaldo il forno e faccio cuocere a 180° per circa 45 minuti.

La lascio raffreddare in teglia capovolta.

Pronta!





Lingotto rustico con bietola e provolone



Partendo da una ricetta della mitica Sara Papa ho rielaborato questa pizza rustica a mia maniera, lei intanto usa il latte io l'ho sostituito con l'acqua e poi invece della bietola e del provolone piccante, usa spinaci ed emmentaler... vabbè diciamo che ho fatto un'altra

cosa! XD

Comunque è venuta buonissima è un'ottima pizza rustica molto gustosa e facile da fare.

Siccome siamo io e mio marito, queste dosi sono per un lingotto piccolo, diciamo massimo 4 persone.

Vi racconto come l'ho fatto...

Ingredienti:

- 200 gr di farina
- 80 gr di lievito madre oppure 7 gr di lievito di birra
- 100 gr di acqua
- 2 uova
- 70 gr di foglie di bietola cruda
- 90 gr di provolone piccante
- un pizzico di sale

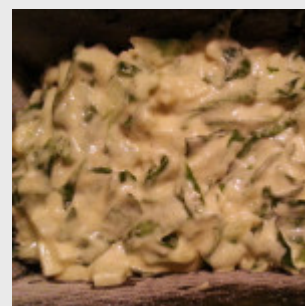
Procedimento:



Primo passaggio preparare l'impasto, come dicevo è una pizza molto facile da fare, quindi in una ciotola ampia metto la farina, il lievito, le uova, il sale e l'acqua ed impasto bene il tutto, risulterà un impasto molto morbido ed appiccicoso, è normale.

Passo ora a lavare bene le foglie di bietola e le taglio a striscioline molto piccole, aggiungo all'impasto. Inserisco anche il formaggio tagliato a cubetti ed amalgamo bene il tutto.

Preparo ora la teglia, la imburro ed infarino bene, io ho scelto uno stampo da plumcake, ma raddoppiando le dosi si potrebbe anche utilizzare un stampo per ciambelle (come fa Sara Papa). Verso all'interno dello stampo l'impasto aiutandomi con un cucchiaio e faccio lievitare per un paio di ore o finchè non raddoppi di dimensioni.

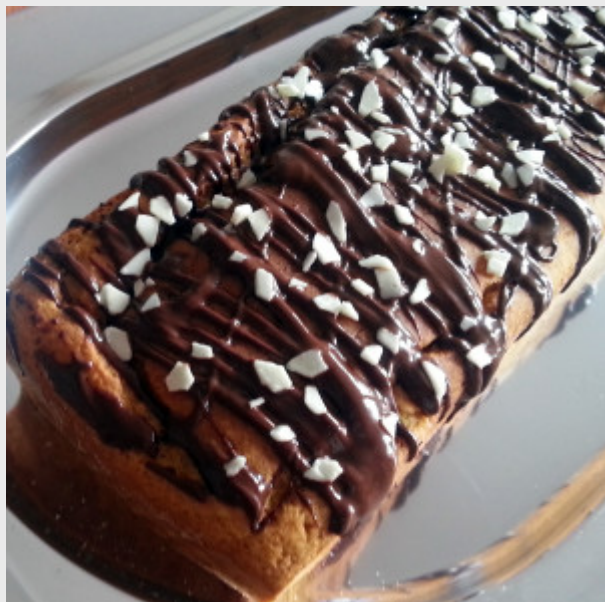


Inforno quindi per 50 minuti a 180°

Ottimo sia caldo che freddo è perfetto per una scampagnata! ☐



Torta light all'arancia



E' domenica mattina, ed è anche la prima domenica del blog. Bisogna festeggiare e allora... Torta! ☐

Ho assaggiato questa torta ieri in un ristorante e, dopo una spiegazione volante della chef, oggi provo a rifarla... Sperando di ricordare tutto!!!

E' light perchè non ha grassi, se non la cioccolata che ho aggiunto io sopra. Non ha infatti né olio né burro né uova; io l'ho interpretata come una rivisitazione della torta all'acqua, vediamo come l'ho fatta.

Ingredienti:

- 2 grandi arance tarocco non trattate
- 230 g di farina
- 150g di zucchero
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bacca di vaniglia (o 1 bustina di vanillina... sacrilegioooooo, scherzo!)
- acqua

Procedimento:

Laviamo accuratamente un'arancia, scegliendola con la buccia fina e bella succosa; senza sbucciarla, la tagliamo a pezzetti e togliamo i semi, la parte dell'occhiello, del picciolo e quella striscia bianca centrale che unisce gli spicchi. Pesiamo i pezzi di arancia e aggiungiamo acqua, fino ad arrivare a 300gr; non dovrebbe servirne tanta. Frulliamo bene tutto,

aggiungiamo lo zucchero, la farina e i semi della bacca di vaniglia e amalgamiamo bene. Spremiamo la seconda arancia e aggiungiamo il succo all'impasto, amalgamiamo e, infine, mettiamo il lievito.

Versiamo l'impasto in una teglia ben imburrata e infarinata (io ho usato lo stampo rettangolare del plumcake), e inforniamo a 180° per un'ora, facendo sempre la prova stecchino prima di sfornare.



Io l'ho guarnita con del cioccolato fondente al 70% fuso e qualche scaglietta di cioccolato bianco; se volete, può essere farcita con della crema pasticciera o anche gustata con una spolverata di zucchero a velo.

□