

# Hot Cookies

Biscotti Cioccolato e arancia  
aromatizzati con il peperoncino  
Carolina Reaper



Continuano i miei esperimenti HOT! Ho preparato dei biscotti che ho chiamato "Hot Cookie" con il famigerato Carolina Reaper di The Chilli Doctor e anche se me lo dico da sola vi assicuro che l'esperimento è super riuscito!!!

Per chi non lo conoscesse, il Carolina Reaper, che tradotto significa "Il mietitore della Carolina" (non dico altro), è il peperoncino più piccante al mondo con un grado di piccantezza medio di 1.569.300

unità Scoville... una sciocchezza insomma...

bene, ora che vi ho messo abbastanza paura, vi dico però che è anche un peperoncino molto aromatico e dal gusto dolce che ricorda la cannella ed il cioccolato... ed è da questa cosa che parte anche la mia pazzia e quindi un nuovo esperimento.

Curiosi? Ok bando alle ciance, ecco come ho fatto i miei Hot Cookies:

- 100gr di farina 1
- 100gr di zucchero – 100gr di burro
- 1 arancia bio – 50gr di fiocchi di avena
- Una punta di peperoncino Carolina Reaper di The Chilli Doctor e tritata
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 50gr cioccolato fondente 70%

Per preparare i mie Hot Cookies ho sciolto il burro a bagnomaria, grattugiato la buccia dell'arancia (vi raccomando bio), e spremutone il succo, ho tagliato a pezzetti il cioccolato.

A questo punto ho unito tutti gli ingredienti in una ciotola ed amalgamato bene in modo da incorporare tutti gli ingredienti, ho fatto delle palline che ho disposto su di una leccarda da forno antiaderente, ho quindi infornato per 15 min a 180gradi a forno già caldo.

Pronti, facili e buonissimi...

Ah andateci piano col Carolina, è molto buono ed aromatico ma è anche una bomba di piccantezza!!!

Questo peperoncino come tutte le altre prelibatezza sono in vendita sullo shop online di The Chilli Doctor e soprattutto @thechillidoctor.it offre ai miei follower uno sconto del 20% sull'acquisto di tutti i prodotti, se siete interessati contattatemi in privato sulla mia pagina Instagram Serenacucina per il codice! Enjoy!

















Hot Cookies – Biscotti al cioccolato ed arancia, aromatizzati al Carolina Reaper

---

## Biscotti Pan di zenzero

Pronti a Natale?! Eh si è già tempo dei Biscotti Pan di zenzero, eh si, anche quest'anno il Natale quando arriva, arriva... e per non farmi trovare impreparata inizio già a pensare a regali, liste, doni, addobbi e chi più ne ha, più ne metta... che poi, non so da voi, ma qui a Roma hanno iniziato a bombardarci con addobbi, pacchetti, luci e lustrini già da Ottobre e siccome manca ancora un mese, temo che ad un certo punto possa anche cominciare a non poterne più, prevengo ed inizio a

pensare quanto meno ai biscotti pan di zenzero...  
Intanto che penso vi lascio pure la ricetta:

## Ingredienti:

- 150 g Zucchero di canna
- 350 g Farina
- 125 g Burro
- 100 g Miele
- 1 uova
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 cucchiaino Cannella
- 1/2 cucchiaino Chiodi di garofano

## Preparazione:

Inizio a preparare i miei Biscotti Pan di zenzero partendo dall'impasto. Nel bicchiere della planetaria unisco tutte le polveri, man mano aggiungo il burro freddo di frigorifero, il miele e l'uovo, lavoro bene, quando avrò ottenuto un impasto sabbioso lo estraggo dalla ciotola della planetaria e lo passo sulla spianatoia dove lo lavoro un po' per amalgamarlo e renderlo più uniforme.

Ad impasto liscio e compatto, lo avvolgo nella pellicola e lo lascio riposare in frigo per 30 min.

Potrei anche impastare il tutto direttamente a mano, unendo gli ingredienti seguendo lo stesso ordine in una ciotola e lavorare il tutto in maniera veloce per non far sciogliere troppo il burro, ma esistono le macchine, usiamole ;P

Trascorso la mezz'ora di riposo, stendo l'impasto e con le formine taglia biscotti, inizio a fare i miei biscotti, procedo così fino a terminare l'impasto.

Trasferisco tutti i biscotti su una placca da forno e li cucino a 180° C in forno preriscaldato per circa 8-10

min sino a quando non risulteranno belli dorati.  
Una volta freddi si possono decorare a piacimento.



---

## Bocconotti calabresi

Oggi ricetta calabrese: i Bocconotti!

I Bocconotti, sono un tipico dolcetto della tradizione calabrese, nello specifico della provincia di Cosenza. Sono realizzati di pasta frolla e ripieni, la ricetta tradizionale li vede farciti con marmellata di uva.

Adoro questi dolcetti, da piccola ricordo che mamma ne preparava a vagonate, insieme alla sua cara amica Ivana

(nonchè mia madrina), ogni scusa era buona: un compleanno di noi bambini, una festa, una qualsiasi ricorrenza, ogni momento era buono per ritrovarsi il pomeriggio, a casa dell'una o dell'altra, e mettersi all'opera...

Ovviamente "schiavizzavano" anche noi piccoli: io, Stefano e Diana (quando da nanissima è passata ad essere nana, anche se a dire la verità tanto nana non lo è stata mai... ora è alta solo svariati 180 cm più qualche spiccio) eravamo gli addetti alla farcitura ed alla chiusura ☐

Che meraviglia!!! Questa è sicuramente una delle mie ricette del cuore e infatti la faccio raramente perchè tanto lo so che non saranno mai buoni quanto quelli e non sarà mai bello farli quanto lo era allora <3

Che bei momenti... ma vabbè basta con la nostalgia, vi racconto una'altra delle ricette preferite di mamma <3<3<3



# Ingredienti

## Ingredienti Bocconotti per dieci persone

- 1 kg di farina
- 400 gr di zucchero
- 6 uova
- 300 g di strutto
- 1/2 mezza bustina di lievito in polvere
- Marmellata
- Cioccolata spalmabile
- 400 g di zucchero
- 6 uova



Inizio a preparare i miei Bocconotti partendo dall'impasto. Su di una spianatoia in legno dispongo la farina a fontana e ripongo al centro, lo zucchero, le uova, il lievito e lo strutto, amalgamo bene il tutto.

Lavoro bene fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, lo ripongo quindi in una ciotola, ricopro e metto a riposare in frigo.



Nel frattempo imburro gli appositi stampini e preparo il mio ripieno, siccome non so scegliere ne farò una parte con la marmellata e la restante parte con la cioccolata spalmabile ☐

Bene, passo ora a realizzare i miei biscotti. Prelevo dal mio impasto una pallina che modello e schiaccio all'interno dello stampino in modo da foderarlo ed avere

una parte concava al centro dove ripongo un cucchiaino di marmellata o cioccolato, prelevo una seconda pallina dall'impasto che schiaccio fino ad ottenere un disco di meno di 5 mm che uso per coprire, proseguo così fino a terminare tutto l'impasto.



Scaldo il forno a 200°, sistemo gli stampini pronti sulla leccarda ed inforno per circa 15 min o cmq fino a che i bocconotti non saranno ben dorati.

Sforno e dopo qualche minuto li rimuovo dagli stampini, servo con una spolverata di zucchero a velo.

Pronti... mamma mia che buoni!!! ☐



---

Biscotti light di avena e banana



Spesso ho visto girare online questa ricetta di biscotti all'avena e banane, ho deciso di provarli. Ecco, allora, una ricetta che di più facili e veloci non ce n'è:

Biscotti light di avena e banana ☐

Ottima alternativa per una colazione gustosa e salutare e soprattutto che ci/vi farà fare un figurone già solo al raccontarla... ☐

### **Ingredienti per circa 20 biscotti:**

100 gr. di fiocchi d'avena

2 banane

Uvetta, o frutta secca (albicocche, fichi, datteri, mirtilli... ecc ecc), o gocce di cioccolato

### **Procedimento:**

La prima cosa da fare per realizzare questi buonissimi Biscotti light di avena e banana è sbucciare e schiacciare le banane in una ciotola.

Aggiungo, quindi, i fiocchi d'avena ed amalgamo bene, per ultima l'uvetta... ottenendo un composto "molliccio".

Modello delle palline e dei tronchetti con le mani o (se

voi preferite aiutatevi con un cucchiaino... a me piace pasticciare) e le dispongo su una leccarda rivestita con la carta da forno.

Inforno a 180 gradi, a forno già caldo, per circa 20 minuti circa, finchè non risultino asciutti e dorati in superficie.

Sforno e cerco di farli raffreddare, anche se è dura... non si direbbe, visto che sono una "roba light" (come dice lui) ma piacciono anche a mio marito e quindi spesso finiscono che sono ancora tiepidi... vi assicuro però che il mattino dopo sono ancora più buoni! Se volete e riuscite a conservarli riponeteli in un barattolo di ceramica o di latta... ☐

Pronti, cosa ne dite di questi Biscotti light di avena e banana?!









---

Ciambelline al vino



Oggi vi parlo delle buonissime ciambelline al vino. Sono dei biscottini fragranti a forma di ciambelle, da una ricetta tradizionale del centro Italia. Sono davvero buone, se le inzuppiano poi in un buon bicchiere di vino rosso sono anche meglio!

E' il dolce tipico che ti offrono a fine pasto in tutte le trattorie romane, un po' come in Toscana ti offrono il Vinsanto con i cantucci, immancabili e perfette per concludere un lauto pranzo capitolino!

Vi racconto la ricetta, tra l'altro oltre ad essere molto buone sono anche molto facili da fare!

## ingredienti:

- 1 tazza di vino rosso o bianco
- 1 tazza di olio (io faccio metà Evo e metà semi)
- 1 tazza di zucchero
- 3 tazze (circa) di farina, poi dipende dall'umidità della vostra farina
- semi di finocchio o anice

## Procedimento:



Inizio unendo la tazza di vino rosso con lo zucchero semolato e l'olio e mescolo per bene.

Aggiungo poi la farina e i semi di finocchio, amalgamo bene il tutto fino ad ottenere un composto compatto e modellabile. Accendo il forno a 180° ventilato.



Con l'impasto faccio dei salsicciotti e li chiudo a ciambella che passo nello zucchero, le dispongo quindi in una leccarda ricoperta di carta da forno e le metto a cuocere per circa 15 minuti, o comunque quando iniziano a colorirsi.



Volendo oltre allo zucchero sulle ciambelline possiamo anche aggiungere delle mandorle spellate e spezzettate, io però le preferisco senza.. de gustibus ☐

Pronte e velocissime... il vero problema è che sono una tira l'altra... se poi ci degustiamo insieme ad un buon bicchiere di vino è la fine!!! ;D



Trucchetto: mi ero dimenticata di passare le ciambelline nello zucchero prima della cottura, allora appena tirate fuori dal forno, quindi ancora calde, le ho spennellate con uno sciroppo denso che avevo appena fatto con zucchero, vino ed acqua. Appena inumidite con lo sciroppo le ho passate nello zucchero... ☐

---

## Tarantole di Halloween



Che paura paaaaaura queste tarantole!!!

A me in realtà sembrano solo golosissime!!!

Oggi vi racconto la ricetta dei tartufi di cioccolato pronti e mascherati per una festa di Halloween.

Idea carina e veloce per un “dolcetto o scherzetto”

Ecco la ricetta...

## Ingredienti:

- 200 g di biscotti secchi
- 50 g di cacao amaro
- 2 cucchiaini circa di marmellata
- 1 cucchiaino di liquore
- codette di cioccolato
- Rotelle di liquirizia
- Palline di zucchero

## Procedimento:

Il primo passaggio è polverizzare i biscotti, io uso i biscotti da latte tipo gli oro saiwa, ma vanno bene tutti.



In realtà questa è un'ottima ricetta di riciclo, infatti

se avete torte, ciambelle, pan di spagna o addirittura panettone e pandoro avanzati potete sostituirli ai biscotti, magari se Halloween è lontana facciamo dei semplici tartufini e non dei paurosi ragnetti ☐



Tornando alla ricetta, inserisco nel bicchiere del robot da cucina i biscotti e faccio andare fino ad ottenere una polvere omogenea, aggiungo il cacao e con il robot ancora acceso, inserisco anche la marmellata, io di solito di albicocche, ma a gusto vostro o volendo si potrebbe usare anche della Nutella.

Aggiungo ora un cucchiaino di liquore, di solito Bayles o Cointreau all'arancia, ma se ci sono dei bambini che mangeranno i dolcetti evito.

Dovrà risultare un impasto compatto e facile da modellare, se fosse troppo duro aggiungo ancora marmellata oppure un cucchiaino di latte.



Per realizzare le zampette delle mie tarantole srotolo qualche rotellina di liquirizia, separo in 2 i fili e li taglio a pezzettini di circa 4-5 cm.

Bene l'impasto è pronto, le zampe anche, rimane solo da modellare i ragnetti. Faccio delle palline e le rotolo nelle codette di cioccolato, le schiaccio leggermente, aggiungo 2 palline di zucchero per fare gli occhi e sui lati del ragno inserisco le zampette.

Lascio a riposare in frigo qualche ora, ma servo non troppo fredde.

Le tarantole sono pronte... Super paura!!! ☐



## Mummie fantasma di Halloween



Ok Halloween non è una nostra festa, ma ultimamente sta diventando di moda festeggiarla anche qui da noi. Io più che festeggiarla mi diverto soprattutto a cucinare cose strane, o meglio cose normali ma presentate in modo particolare.

Questa che vi propongo oggi è un'idea molto carina per i bambini, ma anche per i grandi, è semplice veloce e molto gustosa.

Ve la racconto...

## Ingredienti per 24 biscotti

- Biscotti Pavesini 48
- Cioccolato bianco 600gr
- marmellata (io di fragola)
- gocce di cioccolata

### Procedimento:



Primo passaggio da fare è farcire i Pavesini, è un passaggio veloce basta spalmare un po' di marmellata (ah volendo si potrebbe usare anche della cioccolata spalmabile) su un biscotto e poi coprire con un secondo biscotto, così fino a finirli tutti.

Il second passaggio è temperare il cioccolato bianco, io lo faccio sciogliere in una ciotola abbastanza capiente al microonde per 2 minuti, spatolando ogni 30 secondi. A cioccolato sciolto, ci immergo velocemente i biscotti accoppiati e li dispongo a scolare dall'eccesso su una grata. Posiziono anche le gocce di cioccolato da un lato del biscotto in modo da formare i 2 occhi. Li passo in freezer per un paio d'ore per far raffreddare bene il cioccolato.



Passato le due ore risciolgo il cioccolato bianco avanzato e con un cucchiaino lo faccio colare sui biscotti a filo e facendo uno zig zag per creare le bende delle mummie. Rimetto in freezer a raffreddare.

Finiti!

Buoni e facili!!



---

Biscotti rustici con  
cioccolato bianco e bacche  
di goji



Ok, non sono propriamente light questi biscottoni dall'aspetto un po' rustico, ma sono veramente fragranti e golosi!

La nota in più è sicuramente l'uso della bacca di goji, nota in oriente come il "frutto della longevità", ricca di vitamine e proprietà benefiche.

Vi dico come li ho preparati:

## Ingredienti:

- 300 gr farina
- 100 gr olio Evo
- 300 gr zucchero
- 2/3 bustina lievito
- 100 gr bacche di goji
- 50 gr di gocce di cioccolato
- 50 gr di nocciole spezzettate
- 1 limone piccolo
- 3 uova

## Procedimento

Inizio sbattendo le uova con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone, aggiungo quindi l'olio e pian piano la farina unita al lievito, amalgamo bene il tutto. Inserisco ora la frutta secca e le gocce di cioccolato bianco e continuo ad impastare in modo che si distribuiscano uniformemente.

Stendo l'impasto in modo omogeneo, dovrà essere alto circa 1-1,5 cm, su una placca ricoperta con un foglio di

carta da forno.

Lascio cuocere per 20 min a 180°. Ad impasto caldo, appena tirato fuori dal forno, lo taglio a quadrati e rimetto a tostare i biscotti in forno per altri 10 minuti.

Servo con una spolverata leggerissima di zucchero a velo.

□