

# Torte & **TORTINE**



## Ciambella girotondo

Preparazione 30 minuti

Cottura 40 minuti

Stampo da ciambella Ø 23 cm

Per 8 -10 persone

### Ingredienti

- 250 g di zucchero • 4 uova • 2 tuorli
- 250 g di burro • 125 g di farina
- 125 g di fecola • 1 bicchierino di rum

- 1 bustina di lievito • 2 pizzichi di sale
- 1/2 limone

decorazione: • zucchero a velo

e mescolate. Montate a neve ferma gli albumi con 1 cucchiaino di zucchero semolato ed incorporateli alla preparazione, poi unite la scorza grattugiata del mezzo limone.

5. Imburrate e infarinate lo stampo, versate il composto e infornate a 170° per 40 minuti. Sfornate e, dopo 10 minuti, sfornate la ciambella sulla grataella.

Decorazione: spolverizzatela con lo zucchero a velo.

## Torta al pistacchio

Preparazione 40 minuti

Cottura 45-50 minuti

Stampo Ø 24 cm

### Ingredienti

- 160 g di zucchero • 250 g di farina
- 25 g di fecola • 25 g di amido di mais
- 80 g di pistacchi tostati e polverizzati
- 50 g di crema di pistacchi
- 4 uova • 60 g di latte • 60 g di panna fresca
- 80 g di olio di semi
- 12 g di lievito • 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di 1 lime

### Preparazione

Montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di zucchero. Montate a lungo i tuorli con lo zucchero e lavorate il composto fino a renderlo spumoso. Stemperate nel latte miscelato alla panna la crema di pistacchi e unitevi al composto, quindi aggiungete le farine e il lievito precedentemente setacciati con un pizzico di sale. Aromatizzate con la buccia grattugiata del lime. Aggiungete l'olio a filo e i pistacchi ridotti in farina. Incorporate infine alla massa gli albumi montati a neve, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto per non smontarla. Versate il composto nella tortiera imburrata e infarinata e cuocete la torta in forno già caldo a 170° per 45-50 minuti: prima di sfornare saggiate la cottura con uno stecchino e, se la superficie dovesse diventare troppo dorata, copritela con un foglio di carta stagnola. Sfornate la torta e fatela raffreddare sulla grataella.



## Plumcake Gigliola

Preparazione 35 minuti

Cottura 50 minuti

Stampo da plumcake 11x 30 cm

Per 8-10 persone

### Ingredienti

- 250 g di farina
- 200 g di zucchero
- 80 g di fecola di patate
- 190 g di burro • 6 uova
- 70 g di vino bianco passito

- 10 g di lievito
- 2 pizzichi di sale
- decorazione: • zucchero in granella
- mandorle a lamelle

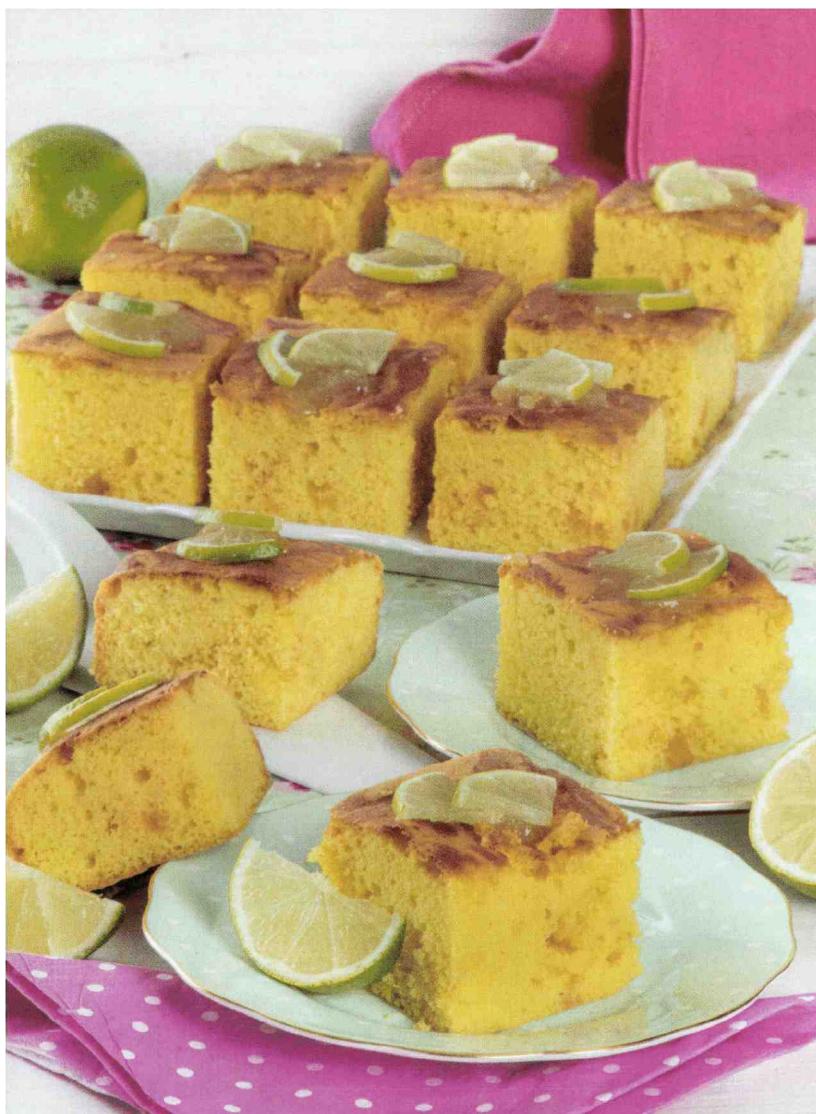
### Preparazione

1. Montate il burro con la metà dello zucchero, sbattete a parte i fuorli con lo zucchero rimasto, unite poco alla volta il vino e mescolate. Versate il composto di tuorli sul burro, sempre lavorando con le fruste.

**2.3.** Incorporate la farina setacciata con la fecola, il lievito e il sale e amalgamate bene. Aggiungete poco alla volta gli albumi montati a neve ferma mescolando con delicatezza.

- 4.5. Versate il composto nello stampo unto e infarinato, livellate e cospargete con lo zucchero in granella e le mandorle, poi infornate a 170° per 50 minuti. Quando il plumcake sarà cotto, sfornatelo, attendete per 5 minuti, poi sfornatelo sulla aratella a raffreddare.





## Torta al lime

Preparazione 40 minuti

Cottura 35 minuti

Stampo 24x24 cm • Per 8 persone

### Ingredienti

torta: • 160 g di zucchero

- 150 g di farina • 160 g di burro morbido
- 5 uova • 3 pizzichi di sale
- buccia grattugiata di 2 lime
- 125 g di amido di mais • 10 g di lievito
- inserto: • 50 g di marmellata di arance
- 50 g di scorzette d'arancia candite
- salsa al lime: • 90 g di polpa di lime

• 250 g di zucchero

decorazione: • spicchetti di lime

### Preparazione

Inserto: mescolate le scorzette candite tritate fini alle marmellata di arance.

**1.2. Torta:** montate il burro con lo zucchero, rompete un uovo alla volta e fateli assorbire, poi inserite la farina, l'amido di mais, il lievito, il sale e la buccia grattugiata dei lime freschi. Omogenizzate bene l'impasto. Amalgamate le scorzette dell'inserto a 3 cucchiaiate di impasto, poi versate l'impasto restante nello stampo unto

e infarinato.

**3.** Pareggiatele e distribuite sopra l'inserto, mescolando con una forchetta. Infornate la torta a 170° per 35 minuti, saggiatele la cottura con uno stecchino e sfornate. Eliminate lo stampo e raffreddate la torta sulla grattella.

**Salsa al lime:** tagliate a pezzetti il lime, unite lo zucchero e frullate finemente. Cuocete dolcemente per 3-4 minuti e lasciate raffreddare la salsa.

**4.5. Decorazione:** tagliate la torta a tranci e completateli con un cucchiaino di salsa al lime e alcuni spicchetti di lime fresco.

PAESE :Italia

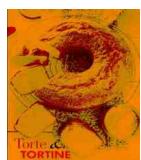
AUTORE :N.D.

PAGINE :34-41

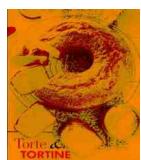
SUPERFICIE :92 %

Piu Dolci

► 1 maggio 2017



36 piùDOLCI



## Crostata alla confettura di amarene

Preparazione 20 minuti

Cottura 40 minuti

Stampo Ø 24 cm

Per 8 persone

### Ingredienti

- pasta frolla:** • 250 g di farina 0
- 50 g di farina integrale di farro
- 1 uovo • 160 g di burro freddo
- 100 g di zucchero di canna frullato
- 1 pizzico di sale

• poche gocce di aroma alla mandorla  
farcia:

- 300 g di confettura di amarene
- 3 cucchiai di mandorle tritate  
grossolanamente

stampo imburrato e infarinato. Rifilate il  
bordo e, con una forchetta, punzecchiate  
il fondo.

Con la frolla avanzata ricavate delle stri-  
se da incrociare sulla crostata.

- 2.3.4.5.** Tostate in una padella le  
mandorle tritate, mescolatele alla confet-  
tura, distribuitele nel guscio e disponete a  
griglia le strisce di pasta rifilandone l'e-  
ccesso. Inforntate la crostata in forno caldo  
a 175° per 30 minuti (copritela con allu-  
minio dopo 15 minuti), quindi proseguite  
la cottura per 10 minuti con forno statico e  
calore solo dal basso.

### Preparazione

Intridete il burro a pezzettini con le farine  
e lo zucchero ottenendo un impasto a bri-  
ciale. Finite di impastare con l'uovo, l'aro-  
ma e un pizzico di sale.

Preparate un panetto, proteggetelo e la-  
sciatelo rassodare in frigo per 4 ore.

1. Stendete la pasta frolla e federate lo

## Crostata veloce al formaggio

Preparazione 30 minuti

Cottura 37-40 minuti

Stampo Ø 24 cm

Per 8 persone

### Ingredienti

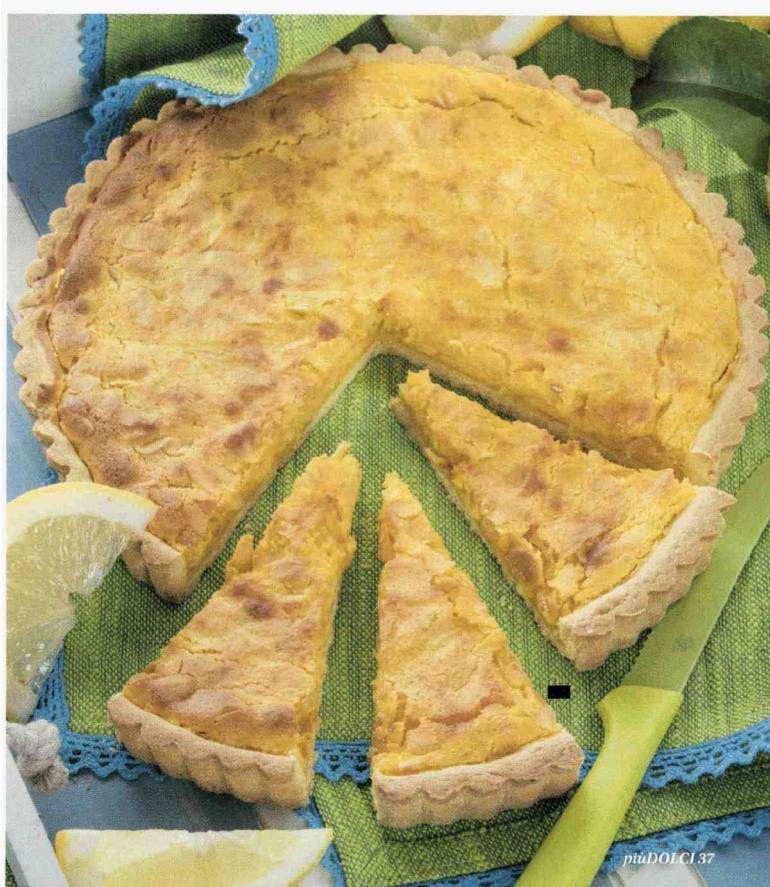
- 400 g di pasta frolla
- farcia:** • 80 g di ricotta
- 150 g di formaggio fresco  
spalmabile • 2 tuorli
- 120 g di zucchero a velo
- 100 g di mandorle a lamelle
- aroma limone

### Preparazione

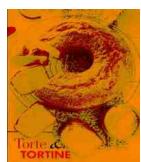
Stendete la frolla allo spessore di 3-4  
mm e rivestite lo stampo imburrato e  
infarinato. Pungete con una forchetta il

fondo, rifilate il bordo e fate riposare il  
guscio in frigo per 30 minuti.

**Farcia:** lavorate il formaggio con la  
ricotta, lo zucchero a velo e i tuorli,  
poi, continuando a mescolare ag-  
giungete l'aroma e le mandorle a  
lamelle. Versate la farcia nel guscio.  
Coprite la crostata con carta-forno e  
inforntate a 170° per 30 minuti, poi  
senza carta e con calore solo sotto  
cuocetela ancora per 7-10 minuti.

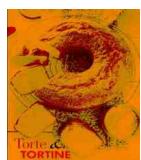


piùDOLCI 37



► 1 maggio 2017





## Crostata coperta con farcia di mandorle e sambuco

Preparazione 60 minuti

Cottura 63 minuti

Stampo Ø 28 cm

Tagliabiscotti a fiore

Per 12-14 persone

### Ingredienti

**pasta frolla:** • 210 g di zucchero

• 700 g di farina • 170 g di uova

• 50 g di fecola

• 215 g di burro semifreddo

• 2 pizzichi di bicarbonato

• 1 cucchiaino di aroma naturale all'arancia o al limone

• 1 pizzico di sale

**farcia:** • 300 g di burro morbido

• 250 g di zucchero

• 40 g di fecola • 4 uova

• 270 g di farina di mandorle

• 70 g di sciroppo di sambuco

**per velare:**

• 2 cucchiaini di confettura a piacere

**decorazione:** • zucchero a velo

• albumi per pennellare

### Preparazione

**1.2.3.** Frolla: setacciate la farina e la fecola con il bicarbonato e il sale, unite lo zucchero e il burro. Cominciate ad impastare ottenendo un impasto a briciole.

Compattatelo con le uova e l'aroma senza prolungare troppo la lavorazione. Prelevate 900 g di pasta e conservate la restante in frigo.

**4.5.** Imburrate e infarinate lo stampo.

**6.7.8.** Stendete la frolla a 5 mm di spessore e rivestite lo stampo, rifilate il bordo, poi conservate lo stampo in frigo.

**Farcia:** montate il burro con lo zucchero, amalgamate un uovo alla volta sbattendo a mano, poi aggiungete la fecola, la farina di



mandorle e lo sciroppo di sambuco.

**9.10.** Bucherellate il fondo della pasta, velatelo con la confettura e versate la farcia pareggiandola.

**11.** Stendete la frolla rimasta a 3-4 mm di spessore e incidete i fiori.

**12.** Bagnate con poco albumi i bordi dei fiori e disponeteli sulla farcia sovrapponendoli leggermente fino a coprire tutta la su-

perficie. Cuocete la crostata a 170° per 45 minuti (dopo 30 minuti di cottura, copritela con un foglio di alluminio), poi continuate la cottura per 15-18 minuti con calore solo sotto.

Lasciate riposare la crostata nello stampo per 30 minuti, sformatela e raffreddatela sulla grattola, infine spolverizzatela con zucchero a velo.

## Guardini

Crostate sempre... in forma

Friabili frolle che racchiudono golose farce non saranno più un problema...da sformare: infatti, grazie allo stampo per crostate con fondo amovibile, sformarle sarà facile e pratico. Lo stampo ha un diametro di 28 cm ed è disponibile nella gamma Gardenia o nella scatola regalo dedicata alla crostata.

Per ulteriori informazioni: [www.guardini.com](http://www.guardini.com)

