

VALERIA CICCOTTI

I dolci di **Vale**
CUCINA e fantasia

Sperling & Kupfer

Le foto sono dell'autrice, salvo dove diversamente indicato

Progetto grafico e impaginazione a cura di Amelia Verga

Pubblicato per



Sperling & Kupfer

da Mondadori Libri S.p.A.
Proprietà Letteraria Riservata
© 2018 Mondadori Libri S.p.A., Milano
I DOLCI DI VALE CUCINA E FANTASIA

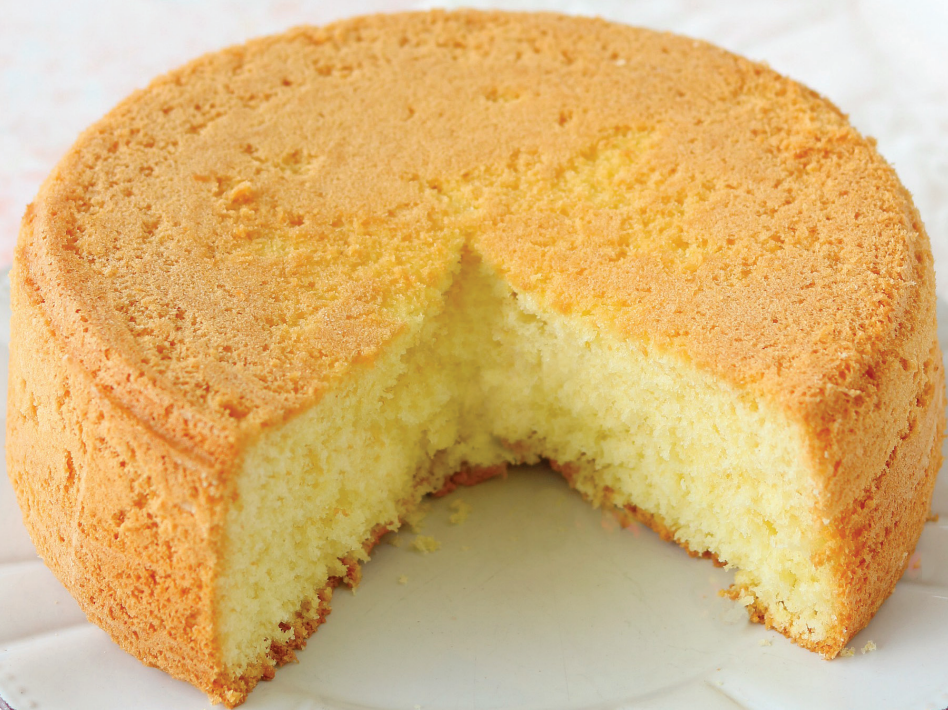
ISBN 978-88-200-6627-7

I Edizione novembre 2018

Anno 2018-2019-2020 - Edizione 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



PAN DI SPAGNA



Ingredienti

- 4 uova a temperatura ambiente
- 200 g di zucchero
- 200 g di farina 00
- aromi a piacere (buccia di limone o di arancia, oppure un pochino di vaniglia)

Vuoi un pan di Spagna soffice e ideale per ogni farcitura? Allora prova questo! La mia ricetta è molto classica: solo uova, zucchero, farina e aroma a piacere. Niente lievito! Nel vero pan di Spagna non ci va. Ci sono però alcune accortezze da seguire per la riuscita della ricetta: ti è mai capitato di tirarlo fuori dal forno bassino, oppure con un buco al centro, o magari spugnoso? A me è successo tantissime volte e, dopo vari tentativi, ho trovato la mia ricetta infallibile. Eccola!

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 45/50 minuti

Difficoltà: media

Dosi: per 8 persone

Costo: basso

Procedimento

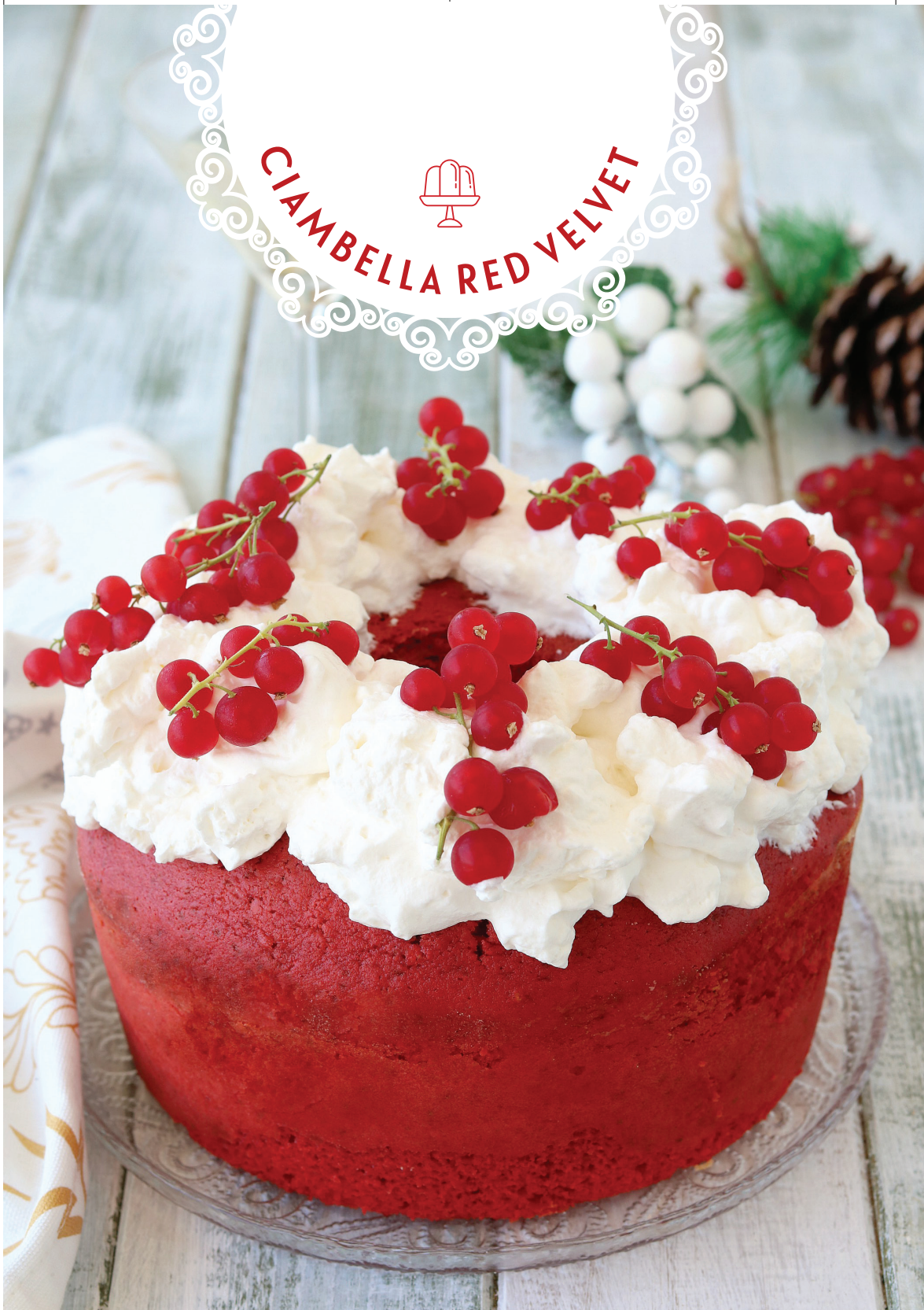
Metti le uova nella planetaria (anche lo sbattitore elettrico andrà benissimo) insieme allo zucchero e all'aroma che preferisci.

Monta alla massima velocità per 10/15 minuti: le uova devono essere chiarissime.

A questo punto, eccoti un piccolo segreto: la farina va unita poca per volta e mescolata a mano con una spatola, delicatamente, dall'alto verso il basso; ho provato varie volte con lo sbattitore e puntualmente le uova si smontavano, mentre con questa tecnica restano soffici e gonfie.

Imburra e infarina una tortiera di 24 cm di diametro, versa il composto e fai cuocere in forno a

CIAMBELLA RED VELVET



Ingredienti

PER LA BASE ALLE CAROTE:

- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 250 g di farina 00
- 300 g di carote
- 50 ml di olio di girasole
- 1 bustina di lievito per dolci

PER LA BASE AL CACAO:

- 2 uova
- 120 g di zucchero
- 40 g di cacao
- 30 ml di olio di girasole
- 150 g di farina 00
- ½ bustina di lievito per dolci

PER DECORARE:

- zucchero a velo

Un dolce diverso da portare a tavola nei giorni di festa! Sorprendi i tuoi cari per la colazione di Natale con un plumcake d'effetto e semplice allo stesso tempo.

Amo il Natale, non per i regali ma per l'atmosfera: io adoro il freddo, le luci, le canzoni natalizie, i film classici. Ogni anno trascorro la sera della vigilia dai miei genitori: è il momento più bello, ancor più del giorno stesso di Natale.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti

Difficoltà: media

Dosi: per 8 persone

Costo: medio

Procedimento

Per prima cosa prepara la base al cacao: monta le uova con lo zucchero e, quando saranno soffici, unisci il cacao; amalgama bene, poi aggiungi anche l'olio, la farina e il lievito; trasferisci il composto in una teglia rettangolare da 30 x 14 cm, rivestita di carta forno (va bene anche la leccarda del forno).

Fai cuocere la base al cacao in forno a 180 °C per 15 minuti circa. Quando sarà tiepida, con uno stampino ricava delle stelle comete e tienle da parte.

Per la torta di carote, trita finemente nel mixer le carote, sbucciate e lavate, con l'olio e 2 cucchiaini di zucchero presi dal totale: devi ottenere una purea. Monta le uova con lo zucchero e,

con crema
allo yogurt
e lamponi

COPPETTE DI PAN DI SPAGNA

