

1019



1020



Craftideas.info



Craftideas.info



Craftideas.info

1021



1022



1023

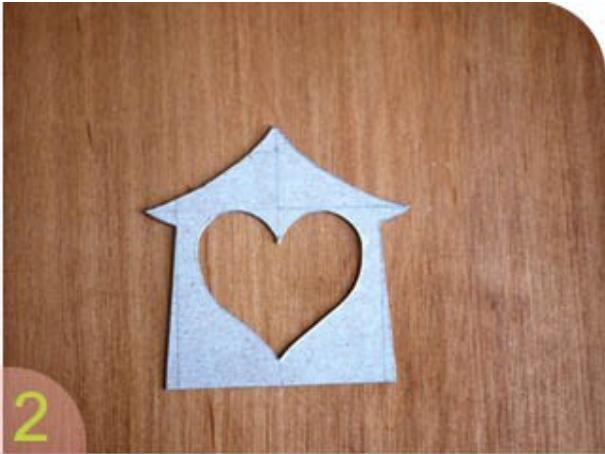


1024

michellemadeine.com



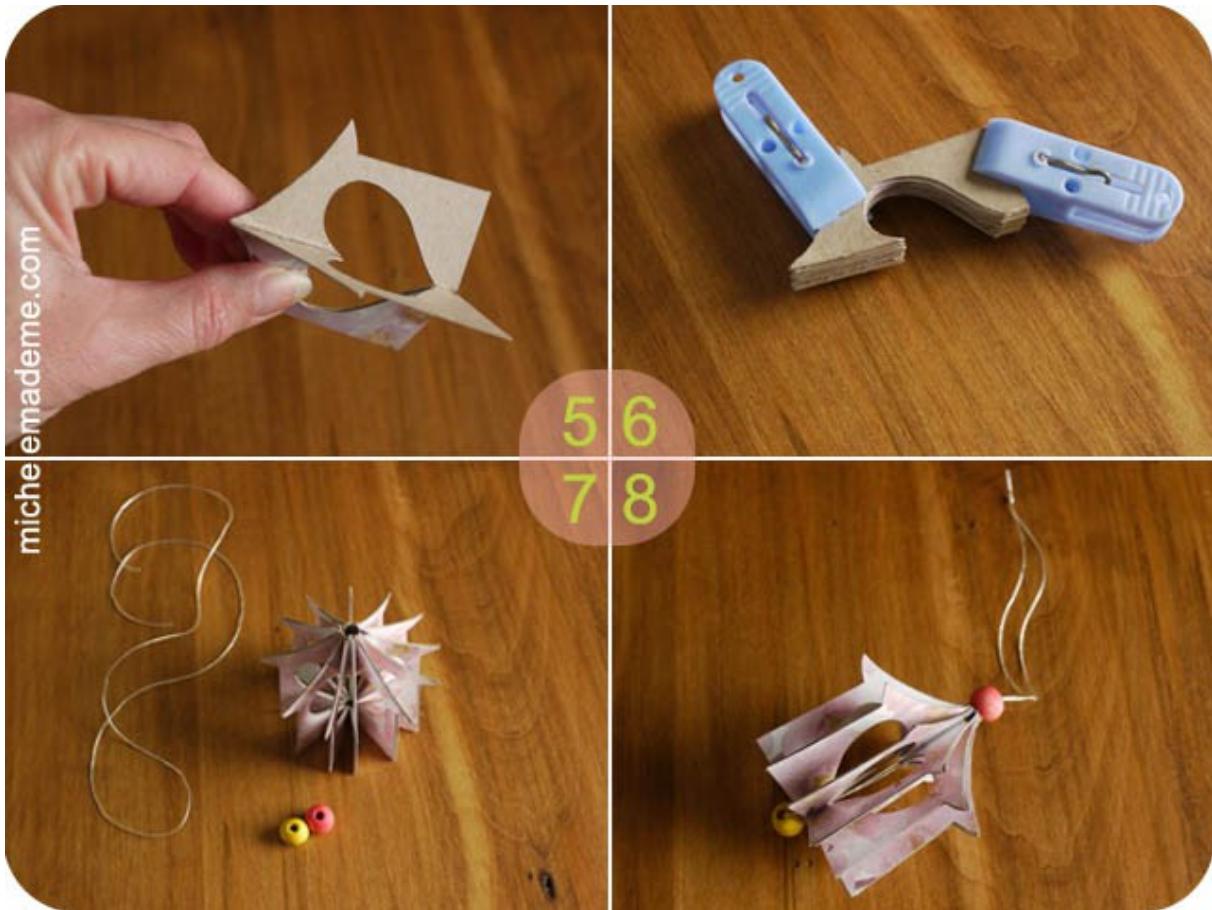
michellemadeine.com



1 2
3 4



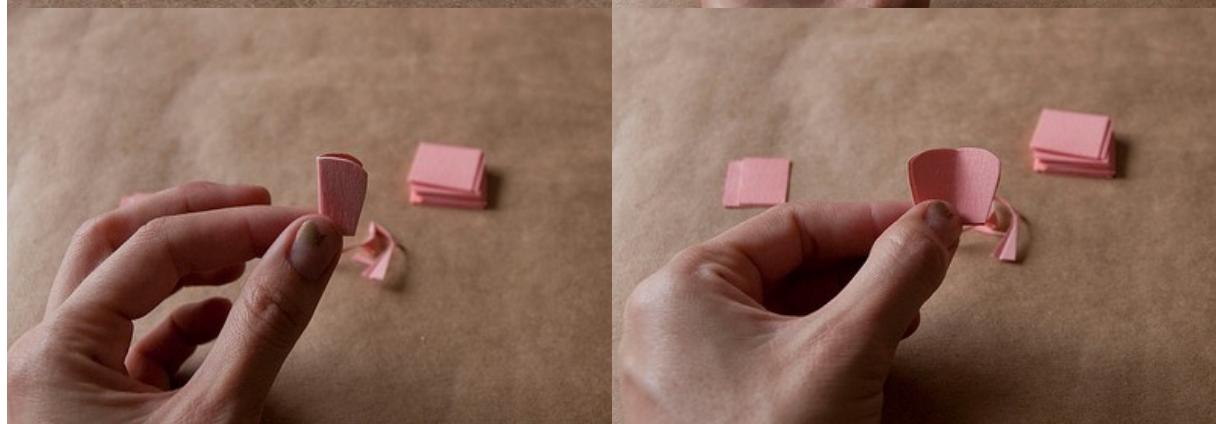
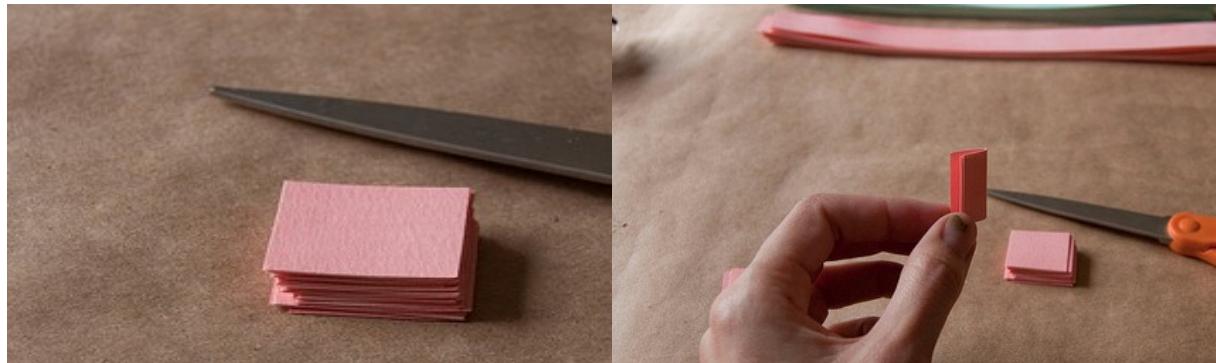
1025



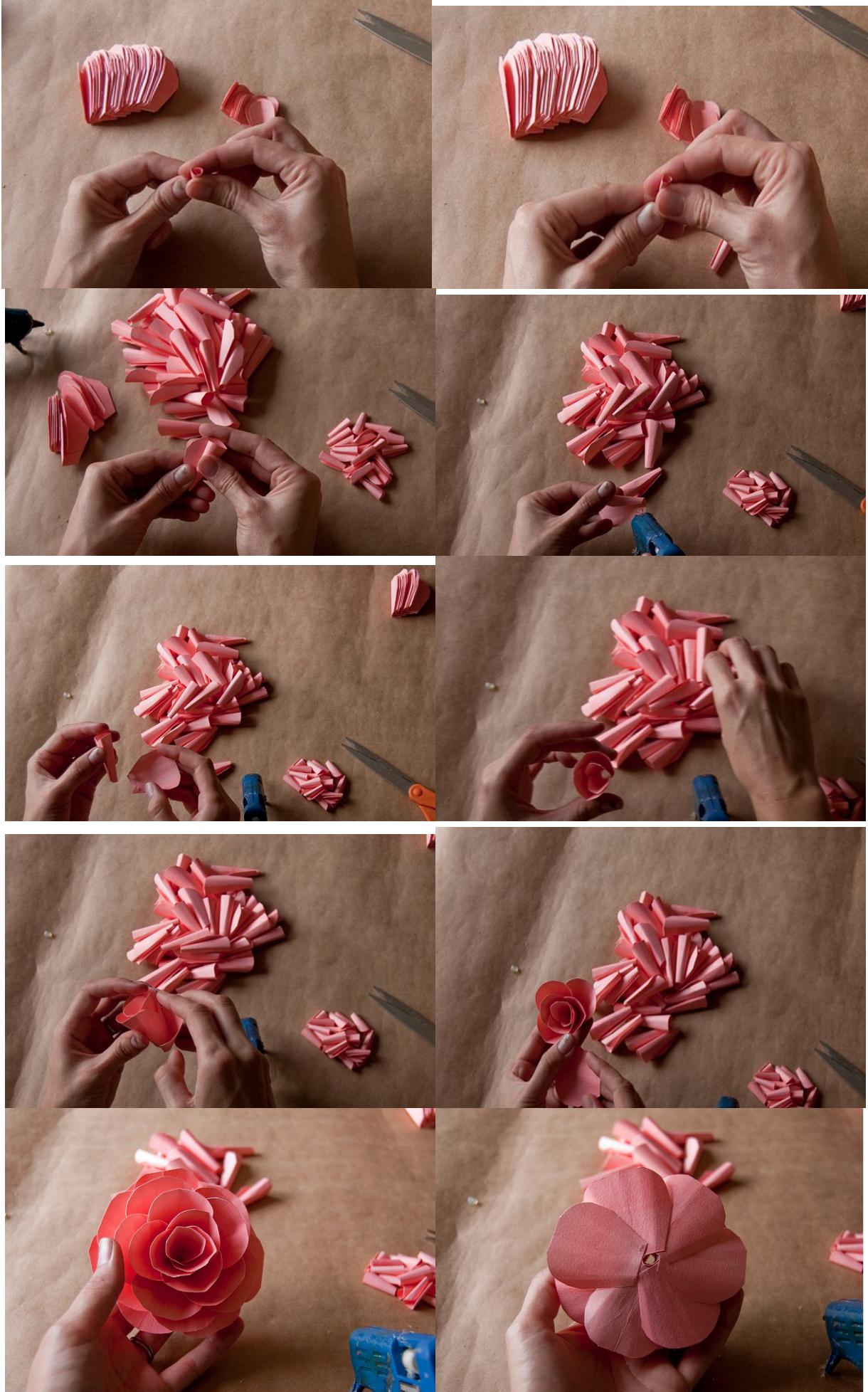
1026



1027



1028



Ingredienti per 80 biscotti circa:

500 gr di farina
 250 gr di burro molto morbido
 140 gr di zucchero a velo
 3 tuorli
 1 uovo intero
 1 pizzico di sale
 scorza grattata di limone non trattato

Per la ghiaccia reale:

250 gr di zucchero a velo
 1 albume
 qualche goccia di limone



Togliere il burro dal frigo e tagliarlo a pezzi almeno due ore prima. Mischiare lo zucchero con il burro poi aggiungere in sequenza la scorza di limone grattata, l'uovo, i tuorli e metà della farina. Quando l'impasto sarà ben amalgamato si aggiunge l'altra metà della farina. Non appena il composto risulterà omogeneo, avvolgerlo con una pellicola e lasciarlo riposare per almeno due ore.

Stendere una sfoglia di circa 4 mm e ritagliare a piacere. Sistemare i biscotti su una teglia da forno rivestita di carta da forno e rimettere in frigo per 1 ora. Cuocere in forno preriscaldato a 180° fino a che non saranno dorati (15-20 minuti dovrebbero essere sufficienti). Lasciarli raffreddare per bene prima di decorarli.

Per la glassa reale consiglio di non versare tutto l'albumine sullo zucchero ma di cercare (non è semplice lo so) di metterne prima metà e poi di regalarsi con la consistenza. A me serviva una ghiaccia piuttosto soda per poter fare dei disegni abbastanza sottili e precisi e non ho messo tutto l'albumine.

Decorarli con l'aiuto di un sac a poche e lasciarli seccare almeno tutta la notte. Mirarli e mangiarli! Buon appetito.

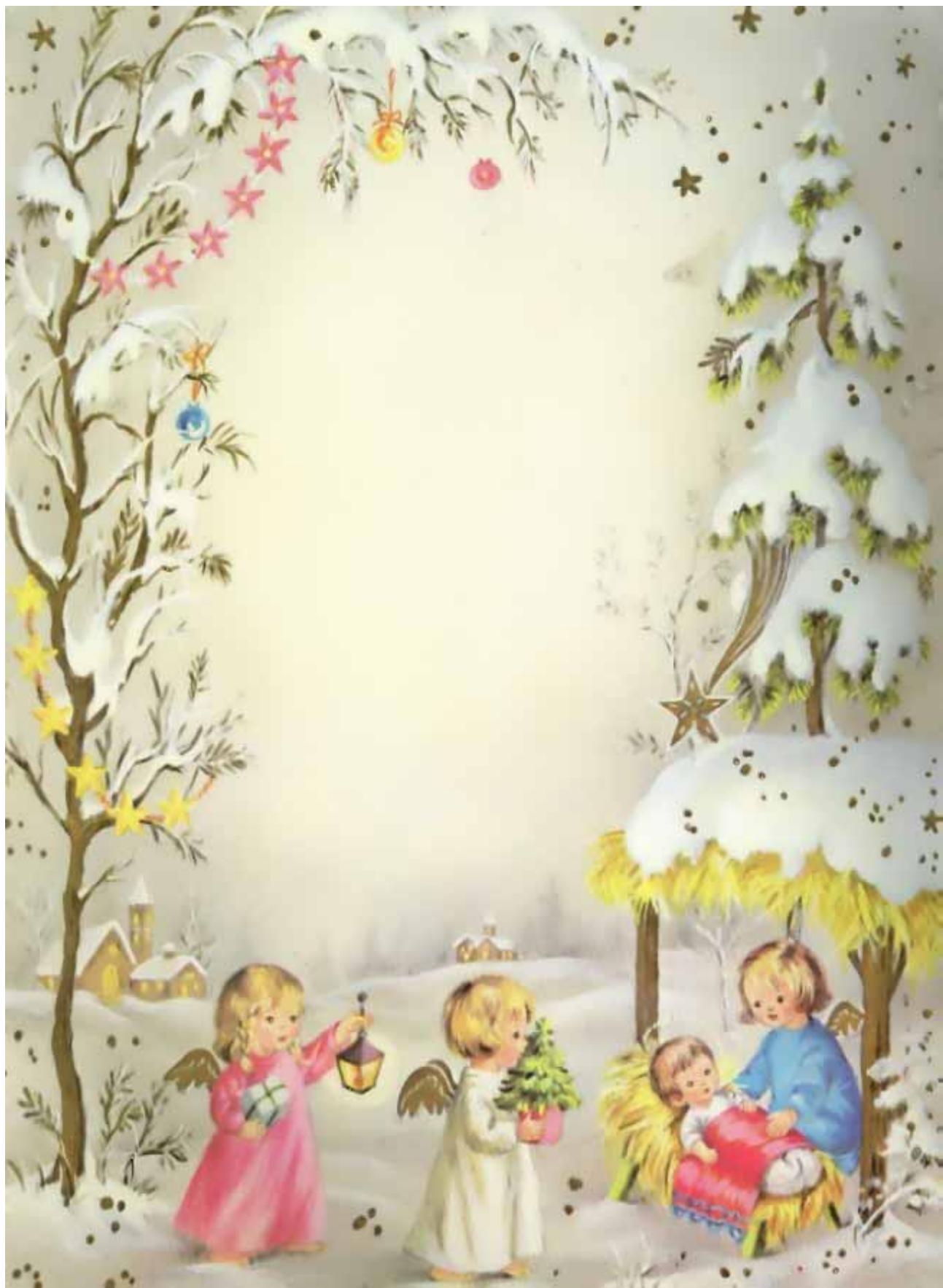
Ingredienti per 80 biscotti circa:

250 gr di farina 00
 140 gr di burro a pezzetti
 100 gr di zucchero
 1 tuorlo
 caramelle dure
 buccia di limone bio grattata (facoltativo)



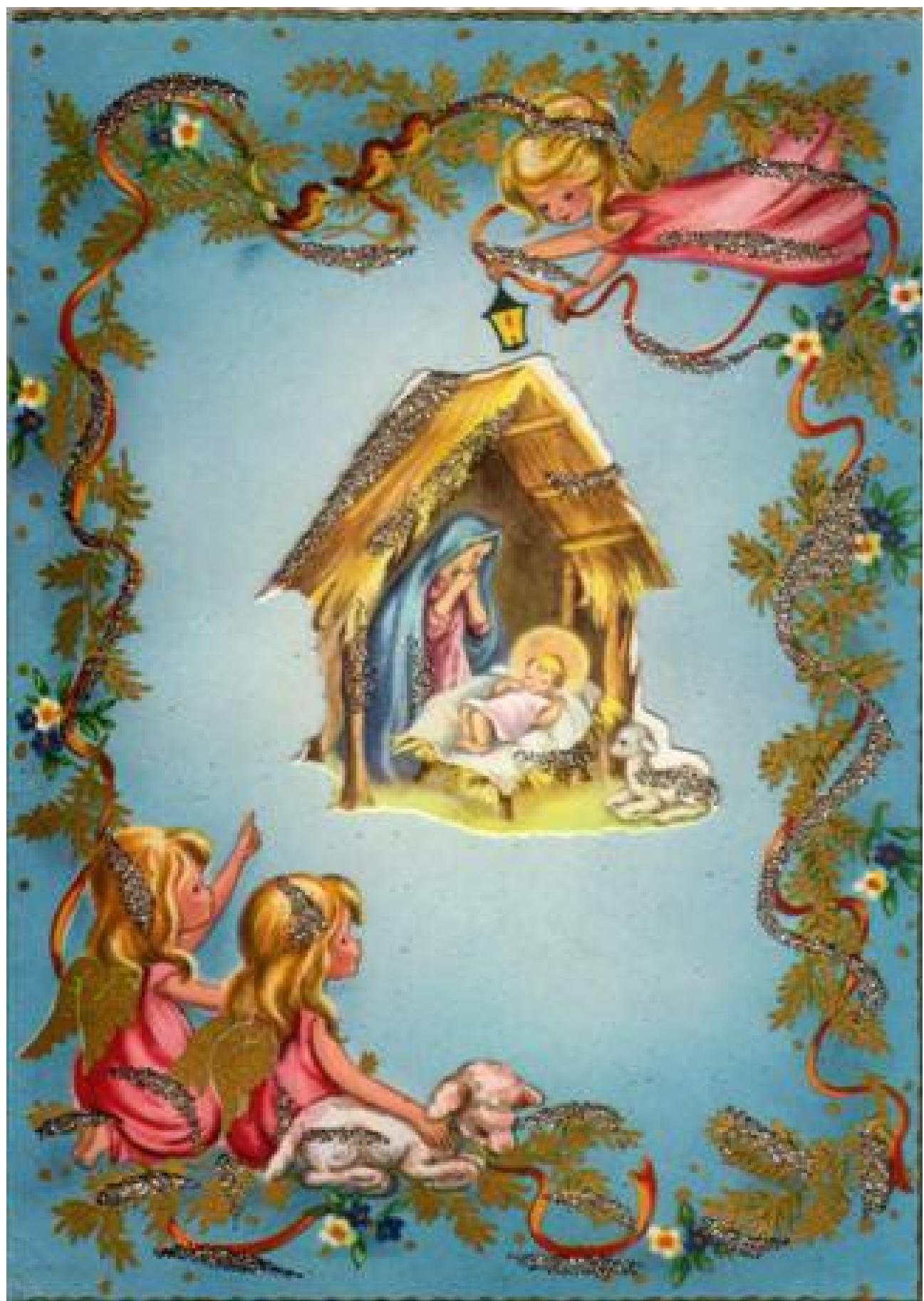
Setacciare la farina, aggiungere i pezzettini di burro abbastanza morbido ma non caldo e lo zucchero. Lavorare con la punta delle dita pizzicando il burro fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere poi il tuorlo e impastare fino a ottenere una pasta soda e liscia. All'inizio sembrerà necessario aggiungere un'altro tuorlo ma poi lavorando il miracolo si compirà. Avvolgere con della pelicola per alimenti e lasciar riposare per 2 ore al fresco.

Stendere la pasta e ritagliare a piacere. L'unica attenzione da fare è quella di scegliere un buco non troppo largo in modo che la pasta non si spezzi. Sistemare su una teglia rivestita di carta da forno e rimettere in frigo per altre due ora. Poco prima di tirarle fuori dal frigo, scaldare il forno a 170° e frantumare le caramelle. Attenzione alle caramelle!!! Io ho scelto, per risparmiare e perchè non mi pare che di caramelle dure ce ne sia una gran scelta, delle caramelle assortite arancia e limone fatte con succo di frutta. Errore madornale! Se c'è un ripieno dentro o qualcosa che gli somigli, quando si va a frantumare resta un'anima morbida tutta collosa che non si riesce a sistemare e tutta una serie di granelli trasparenti appiccicaticci. Consiglio di scegliere delle caramelle che siano dure, punto e di frantumarle immediatamente prima di cuocerle. Allora, dicevamo, infornare i biscotti per una decina di minuti, toglierli e sistemare al centro di ogni buco una mangiata abbondante ma non traboccante di caramelle frantumate (io ho messo anche un pochino di buccia grattata di limone) e continuare la cottura. Quando il caramello comincia a sfrikkicare e i biscotti sono dorati allora tirare fuori e lasciare freddare sulla carta da forno finchè il caramello non si indurisce. Si possono anche decorare con ghiaccia reale oppure semplici. Buon decoro e buon appetito!









1035

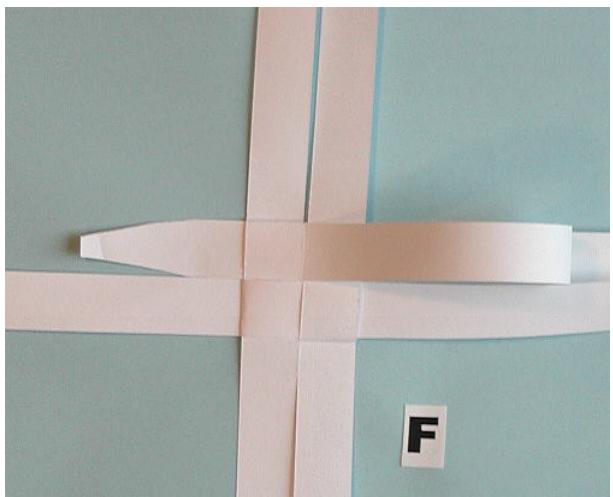
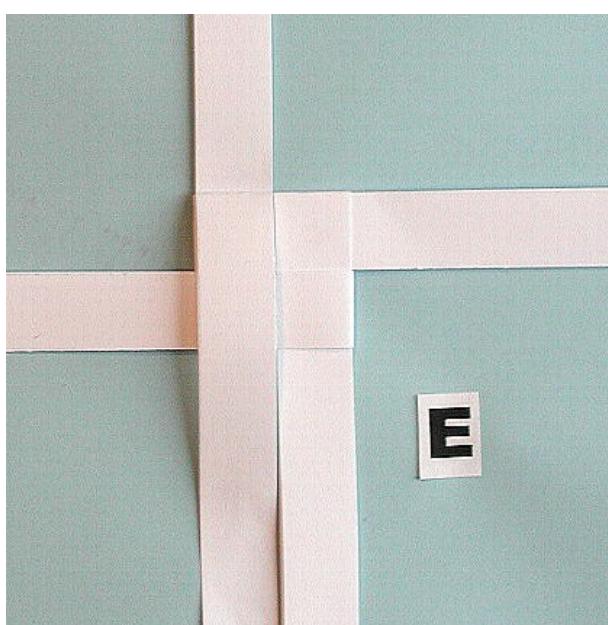
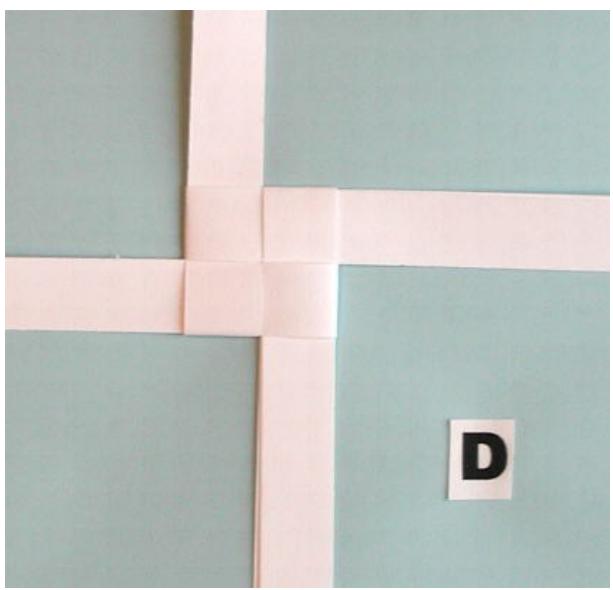
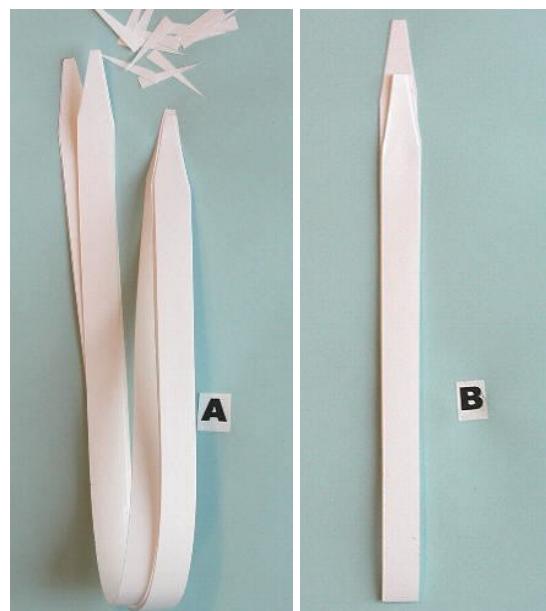




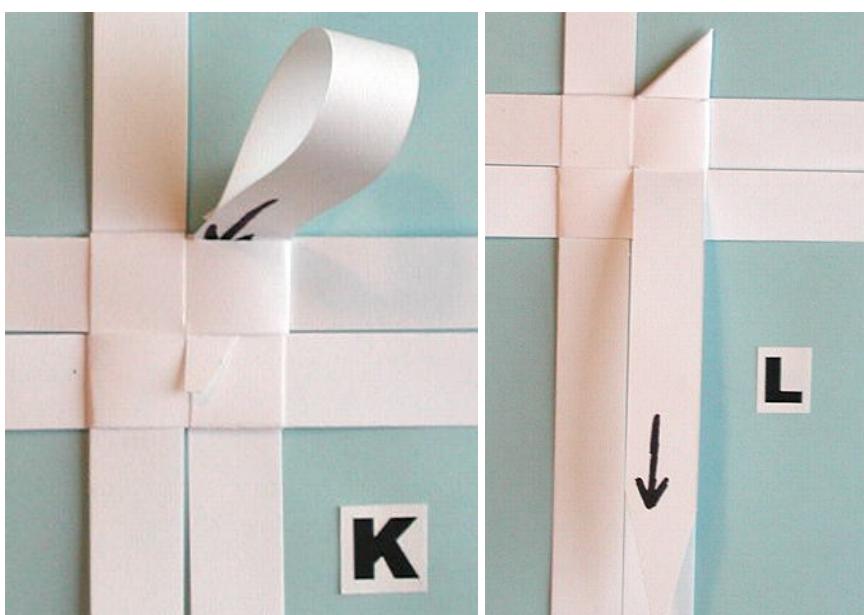
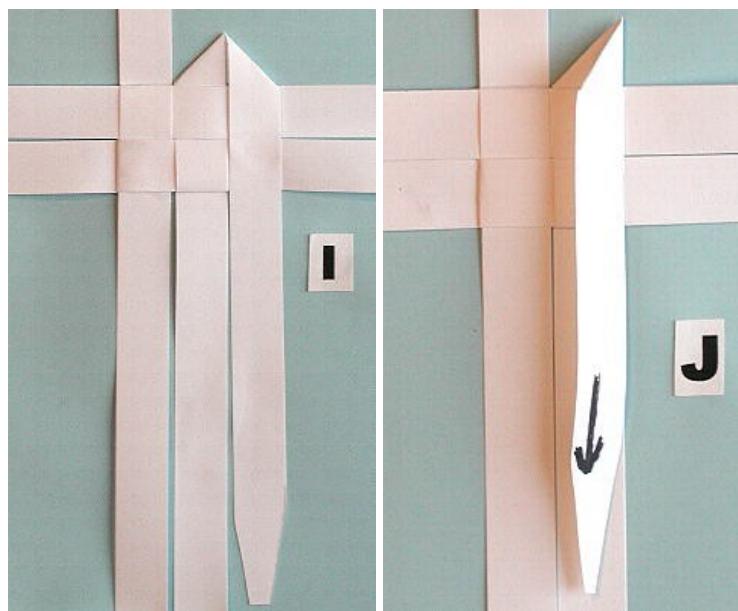
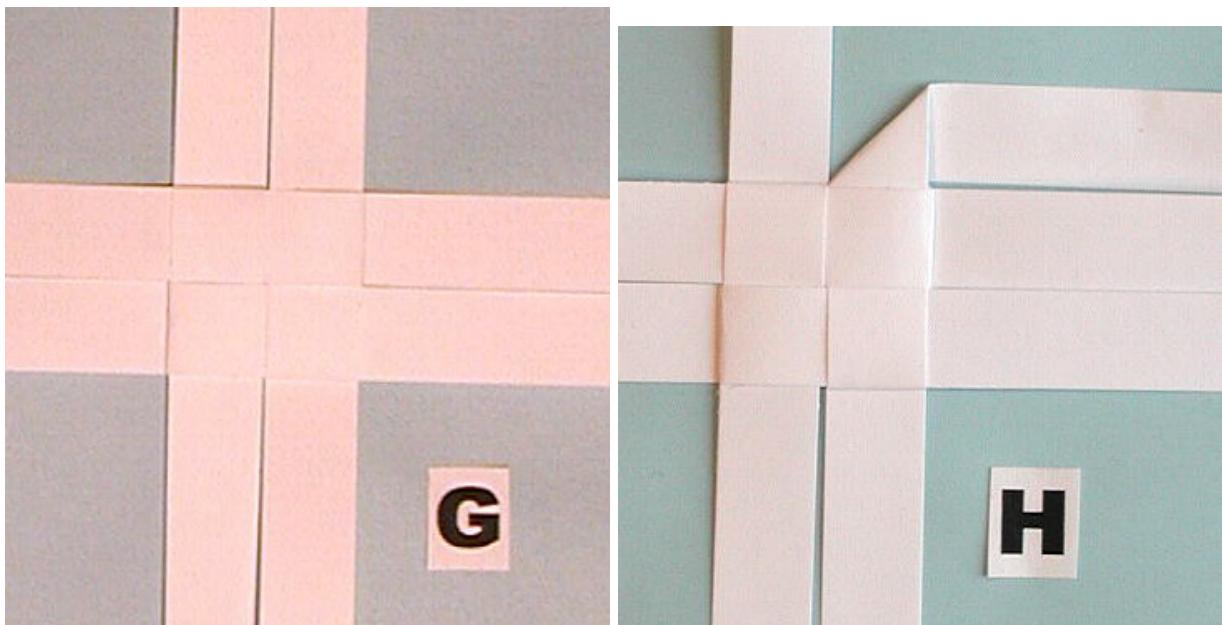




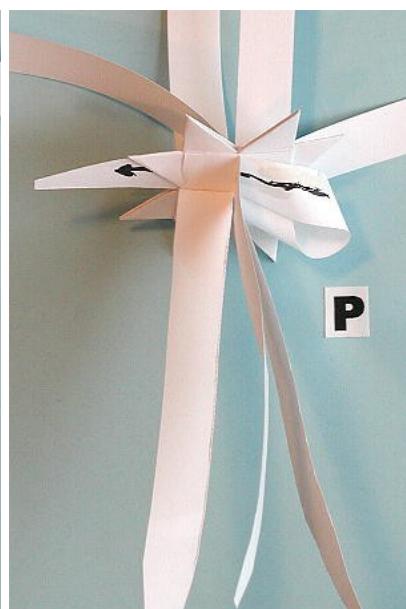
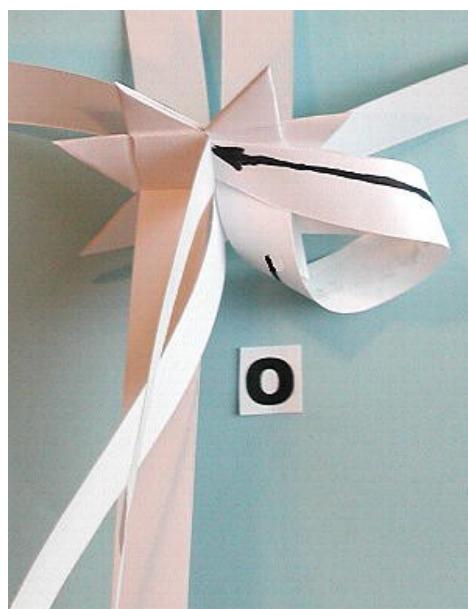
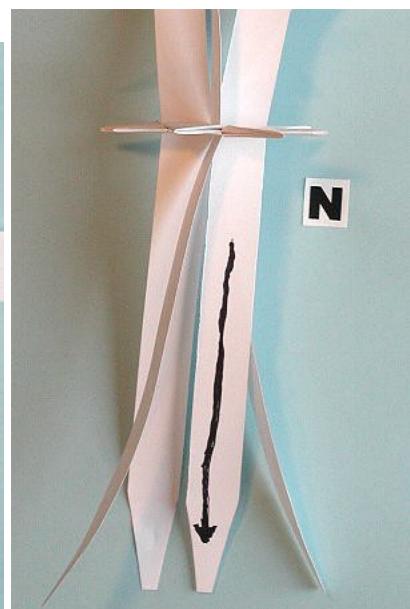
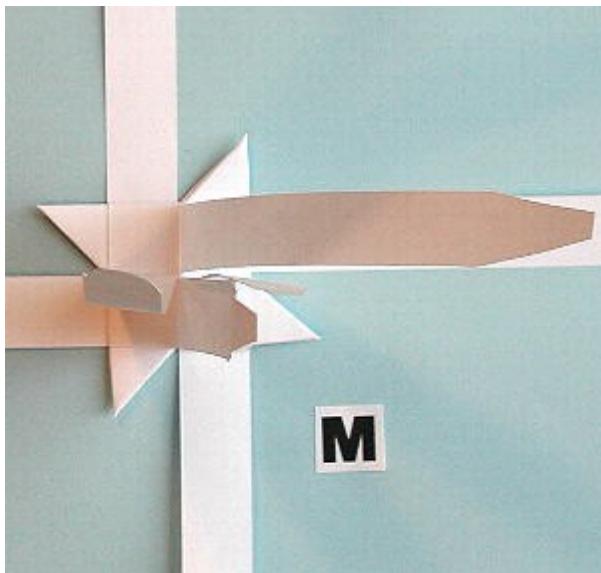




1041



1042

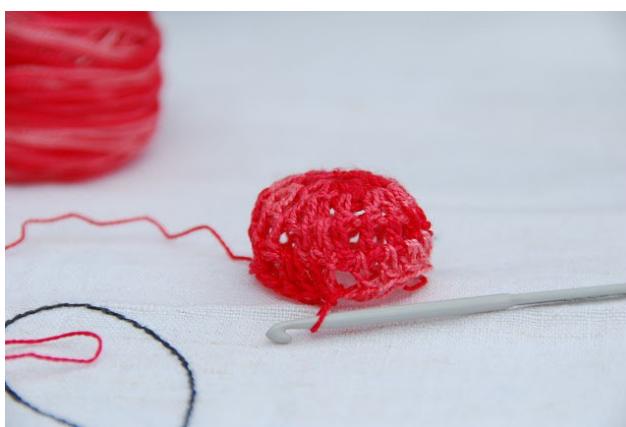


1043















torta angelica (ricetta delle Simili)

Ingredienti:

per il lievitino:

135 gr Manitoba

13 gr lievito birra

75 gr acqua

per l'impasto:

400 gr Manitoba

75 gr zucchero

120 ml latte tiepido

3 tuorli

1 cucchiaino di sale

120 gr burro morbido

per il ripieno: (e qui come ho detto vi potete davvero sbizzarrire)

due bei cucchiai di marmellata di arancia di quelle buone, dense e con le scorzette

600\700 gr di noci (ancora con il guscio)

300 gr circa di uvetta

ripieno classico:

75 gr di uvetta

75 gr di scorza di arancia

50 gr di burro fuso

altre varianti che si trovano in rete prevedono:

cioccolato fondente nacinato grossolanamente

pinoli

mandorle

nocciole

e chi più ne vuole più ne mette

C'è chi ci va delle glassature (coprente o velante).

Per la glassa velante:

+ 4 cucchiai di zucchero a velo

1 albume

Per la glassa coprente:

150 gr di zucchero a velo

1 albume

Cominciare con il lievitino: Fare la solita fontana con la farina, sbriciolare al centro il lievito e scioglierlo con l'acqua tiepida. Formare una palla e lasciarla lievitare per un'ora almeno.

Lasciando il lievitino da parte, procedere con l'impasto. Al centro della farina mettere il burro morbido a fiocchi, Una volta che l'impasto è abbastanza sabbiato aggiungere i tuorli, lo zucchero, il sale e sciogliere con il latte tiepido. Lasciare lievitare per almeno due ore.

Stendere un rettangolo (più o meno, la necessità è quella di avere un lato lungo) spesso circa 3-4 mm e intanto sciogliere la marmellata in un pentolino con un pò d'acqua (il sapore della marmellata si deve appena sentire, non deve prevalere). Spennellare la superficie della sfoglia con la marmellata e farcire con il ripieno prescelto. Arrotolare sul lato lungo e tagliare l'impasto in due nel verso della lunghezza (e si avete capito bene, va proprio tagliato!) e arrotolare i due "serpenti" traboccati con il lato aperto verso l'alto. Formare una ciambella e lasciarlo lievitare coperto per un'altra ora o comunque fino al raddoppio. Cuocere in forno preriscaldato a 200° (dice la ricetta ma anche 180° va bene) per 40 minuti. In verità io ho seguito la ricetta e l'ho infornato a 200° ma poi ho abbassato a 140° e coperto con l'alluminio. Insomma bisogna regolarsi con il proprio forno, io ero ospite di un'altro forno e ho fatto così. Lasciare freddare e cospargere con zucchero a velo. Buon appetito!

1050





