



Il doleissimo torna con la seconda parte : Tortine & Muffins . Una raccolta di ricette golose per dolcetti monoporzione ideali per la colazione o la merenda; nei buffet dei dolci, faranno la loro piccola ma invitante figura vicino a torte importanti; creando vassoi colorati e appetitosi.

Ricette tratte dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaineueina/>

Indice delle Ricette



Tortine di ricotta con cocco e cioccolato



Tortine di ricotta al limone con glassa



Tortine di pasta frolla con riso e crema pasticcera



Tortine di mele



Muffin alla panna caffè e Nutella



Muffin di ricotta con cioccolato fondente



Muffin di carote e mandorle



Muffin al cioccolato bianco e caffè



Muffin alla panna con amarene



Muffin al cioccolato



Muffin di ricotta e caramello



Muffin alla vaniglia con cuore di Nutella

Tortine di ricotta e cocco e cioccolato



Ingredienti

- 200 g. di farina 00
- 50 g. di fecola di patate
- 250 g. di ricotta di latte intero
- 150 g. di zucchero semolato
- 100 g. di farina di cocco
- 50 g. di gocce di cioccolato oppure cioccolato tritato grosso
- 3 uova medie intere
- 1/2 bicchiere di olio di mais
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci

Procedimento

In una ciotola mettete le uova intere sgusciate con lo zucchero e montarle a crema con le fruste elettriche alla massima velocità, aggiungete la ricotta e mescolate a bassa velocità, poi l'olio a filo, le farine setacciate a parte con il lievito a cucchiainate alternando con il cocco, aggiungete anche il latte quanto basta, l'impasto deve risultare morbido e granuloso.



A questo punto unite il cioccolato, mescolandolo all'impasto con una spatola.

Accendete il forno statico a 180°

Versate l'impasto ottenuto negli alveoli dello stampo multiplo imburrato e infarinato, se usate stampi in silicone non serve imburrare e infarinare.

Infornate già caldo per 35-40', sfornate a cottura e lasciate raffreddare su una gratella.

Prima di servire le tortine alla ricotta cocco e cioccolato spolverizzatele con zucchero a velo oppure ricopritele con una glassa al cioccolato, buonissime !!

Ricetta dal Blog profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/04/03/tortine-alla-ricotta-cocco-e-cioccolato/>

Tortine di ricotta al limone con glassa



Ingredienti

- ✚ 250 g. di farina auto-lievitante oppure farina 00 con 1/2 bustina di lievito per dolci
- ✚ 130 g. di zucchero semolato
- ✚ 150 g. di ricotta di latte intero
- ✚ 70 g. di burro fuso e freddo
- ✚ 80 ml. di latte
- ✚ succo di 1 limone
- ✚ 2 uova intere medie

Per la glassa

- ❖ 2 cucchiaini di succo di limone
- ❖ 2 cucchiaini colmi di zucchero a velo

Procedimento

Accendere il forno statico a 190°

Nella ciotola del mixer inserire tutti gli ingredienti e frullare ad intermittenza fino ad avere un composto omogeneo e cremoso.

Preparare gli stampini (io in silicone) se fossero stampi di metallo oppure ciotoline usa e getta in alluminio, è bene imburrare e infarinare, oppure inserire all'interno un pirottino di carta, sarà più semplice estrarli dopo la cottura, se in silicone saltare questo passaggio.

Versare il composto fino a 3/4 dello stampino, allinearli su una placca da forno e infornare già a temperatura per 25' circa, fate la prova cottura con 1 stecchino.

Mentre le tortine cuociono preparare la glassa mescolando il succo del limoncello zucchero a velo setacciato, mescolando molto bene per non fare grumi.

A cottura, sfornare le tortine, togliere velocemente dallo stampo e posizionarle su una gratella con un foglio di carta da forno sotto, poi con un pennello bagnare la superficie più volte in modo che si inzuppino bene, operazione da fare finchè sono ancora calde.

Lasciare raffreddare e gustarle a piacere!



Ricetta tratta dal Blog Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozaferano.it/silvanaincucina/2012/05/08/tortine-di-ricotta-al-limone-con-glassa/>

Tortine di pasta frolla con riso e crema pasticcera



Ingredienti:

Per la pasta frolla alla panna

- ❖ 250 g di farina 00
- ❖ 50 g di burro morbido
- ❖ 75 g di zucchero semolato
- ❖ 1 uovo intero
- ❖ 50 ml di panna fresca da montare
- ❖ ½ bustina di lievito per dolci

Per il composto di riso (riescono 12-15 tortine)

- ❖ 150 g. di riso da minestre
- ❖ 450 ml di latte intero
- ❖ 1 cucchiaio colmo di zucchero semolato
- ❖ 1 scorza di arancia o di limone

Per la crema pasticcera

- ✚ 3 tuorli d'uovo
- ✚ 70 g. di zucchero semolato
- ✚ 250 ml. di latte tiepido
- ✚ inoltre zucchero a velo q/b per decorare

Procedimento

Preparate la crema:

Frullate i tuorli con lo zucchero fino ad avere una crema omogenea, versate a filo il latte tiepido e lasciate cuocere per 10' a fiamma dolce mescolando, a questo punto versate la crema nel riso, mescolate bene e trasferite il tutto in una ciotola di vetro, lasciate raffreddare.

Preparate il composto di riso: In una casseruola mettete il latte, lo zucchero e la scorza di arancia e portatelo al bollore, versate il riso e lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 20', mescolando spesso affinché il riso non si attacchi al tegame. (utilizzate una retina spandi-fiamma per distribuire meglio il calore). A cottura spegnete il fuoco e lasciate riposare.

Preparate la pasta frolla alla panna:

In una ciotola capiente setacciate la farina con il lievito, fate un incavo al centro e aggiungete lo zucchero, l'uovo, il burro a fiocchetti infine aggiungete a filo la panna mescolando gli ingredienti e aggiungendo di mano in mano la farina circostante. Impastate velocemente e formate il classico panetto.

Preparate le tortine

Sulla spianatoia tirate col mattarello la frolla ad uno spessore di circa 3 mm, ritagliate dei dischi con un tagliapasta di circa 8 cm (io ho utilizzato degli stampini rotondi e bassi da tartellette di questa misura), potete usare anche stampi multipli da muffin, ma create nella frolla la misura giusta per foderare completamente lo stampino.

Con due cucchiaini riempite all'orlo ogni tortina con il composto già freddo, livellate un pochino col dorso di un cucchiaino, quando tutte le tortine saranno pronte, mettete gli stampi in frigo fino al momento della cottura.

Accendete il forno a 180° statico, a temperatura infornate le tortine, una teglia alla volta, per circa 20', quando saranno dorate, sfornatele e proseguite con le tortine rimaste.

Lasciate raffreddare le tortine di pasta frolla con riso e crema pasticcera su delle gratelle e il giorno dopo sono ancora più buone, spolverizzatele a piacere con zucchero a velo.....squisite!



Ricetta tratta dal Blog: Profumi Saporì & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/10/07/tortine-di-pasta-frolla-con-riso-e-crema-pasticcera/>

Tortine di mele ricetta facile



Ingredienti

- 250 g. di farina 00
- 120 g. di zucchero semolato
- 100 g. di burro fuso e freddo
- 2 uova
- 2 mele renette medie
- 1/2 bicchiere di latte
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- zucchero in granella

Procedimento

Accendete il forno a 180° statico, foderate con dei pirottini di carta gli stampi per muffin o da tortine (io in silicone) da questa dose d'impasto ne sono venuti 20. Lavate e sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a pezzetti poi poneteli in una ciotola sigillata da parte.

Nella ciotola dello sbattitore mettete lo zucchero e le uova intere, frullate ad alta velocità fino a che saranno spumose, aggiungete il burro fuso e tiepido, la farina già setacciata al lievito a cucchiainate, alternando con il latte.

Il composto ottenuto deve risultare cremoso.

Aggiungete al composto i pezzetti di mele, mescolate e infine unite anche la cannella sempre mescolando.



Aiutandovi con 2 cucchiaini, versate in ogni pirottino impasto+ mele fino a 3/4 dello stampino, spizzicate su ogni dolcetto lo zucchero in granella ed infornate per 20-25' fino a che le tortine di mele risulteranno gonfie e dorate.



A cottura ultimata, sfornate e lasciatele raffreddare qualche minuto poi estraetele dallo stampo, infine lasciate raffreddare completamente le tortine di mele ricetta facile su una gratella. Sono stra buoneee!

Ricetta tratta dal blog: profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/02/24/tortine-di-mele-ricetta-facile/>

Muffin alla panna caffè e Nutella



Ingredienti

(utilizzando la panna non ho messo ne burro ne olio)

- o 250 g. di farina auto-lievitante (oppure 250 g. di farina 00+ 1/2 bustina di lievito per dolci)
- o 3 albumi (ho utilizzato albumi rimasti da un'altra preparazione)
- o 250 ml. di panna fresca
- o 180 g. di zucchero semolato
- o 2 cucchiaini di caffè solubile
- o 200 g. di Nutella



Procedimento

Accendete il forno a 180° in modalità statica

Intiepidite la panna e scioglietevi il caffè solubile mescolando.

Nel bicchiere del mixer mettete gli albumi con lo zucchero, azionate le lame per qualche minuto a tutta velocità, aggiungete la panna a filo dal coperchio diminuendo al minimo la potenza, infine la farina a cucchiainate col robot acceso sempre al minimo, si otterrà un composto ben amalgamato e soffice.

Preparate gli stampi per muffin che si vogliono utilizzare o di silicone oppure in metallo, inserendo all'interno un pirottino di carta. Ne ho fatti 10 grandi e 12 piccoli (mignon),

Inserite un cucchiaino colmo di composto in ogni stampino, poi un cucchiaino di nutella e coprite con un'altro cucchiaino colmo di impasto..proseguite così fino a terminare gli ingredienti.

Infornate già caldo per 20-25', (quelli piccoli necessitano di 5' minuti in meno di cottura).

A cottura sfornate i muffin e lasciateli intiepidire, avendo cura di estrarli subito dallo stampo e metterli su una gratella.

Posizionate un foglio di carta forno sul piano di lavoro, intiepidite la nutella nel micro o a bagnomaria poi riempite una siringa da pasticciere oppure un conetto di carta dalla punta tagliata sottile e decorate a piacere i muffin, lasciate rassodare la nutella in frigo per qualche ora. Servite i muffin alla panna caffè e nutella..sono veramente una bomba di bontà!



Ricetta tratta dal Blog: profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/05/10/muffin-alla-panna-caffe-e-nutella/>

Muffin di ricotta con cioccolato fondente



Ingredienti

- ✚ 250 g. di farina autolievitante (oppure la stessa quantità di farina con mezza bustina di lievito per dolci)
- ✚ 125 g. di zucchero semolato
- ✚ 70 g. di burro morbido
- ✚ 120 g. di ricotta di latte intero (non freddo)
- ✚ 2 uova intere medie
- ✚ 100 g. di cioccolato fondente in tavoletta

Procedimento

Per prima cosa tritate fine il cioccolato usate un coltello oppure nel tritatutto. Nel bicchierone del mixer inserire tutti gli ingredienti elencati compreso il cioccolato, azionate le lame ad intermittenza per non scaldare il composto, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Accendete il forno a 180° statico.

Ora con due cucchiaini riempite per 3/4 le formine che decidete di utilizzare, se di silicone come le mie non serve imburrare e infarinare, se invece utilizzate stampi

multipli di metallo, inserite all'interno un pirottino di carta poi l'impasto, sarà più semplice estrarli dopo la cottura.

Infornate per 20-25', quando saranno cotti (previa prova stecchino) sfornarli e lasciateli raffreddare su gratelle, dopo di che potrete spolverarli con zucchero a velo o cacao amaro...buon dolcetto a tutti!



Ricetta tratta dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/05/04/muffin-di-ricotta-con-cioccolato-fondente/>

Muffin di carote e mandorle



Ingredienti

- 250 g. di farina 00
- 50 g. di fecola di patate
- 100 g. di mandorle spellate
- 200 g. di carote sbucciate
- 250 g. di zucchero semolato
- 100 ml. di panna liquida da montare non zuccherata
- 80 ml. di olio di semi di mais
- 3 uova intere medie
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo per decorare

Procedimento

Nel bicchiere del robot versare le mandorle con 2 cucchiaini di zucchero prelevati dalla dose e frullare fino ad avere una farina e metterla da parte in una ciotolina. Senza lavare il bicchiere del robot aggiungere le carote pelate e ridotte a tocchetti, e sminuzzarle finissime.

Accendere il forno a 180° modalità statica.

In una ciotola mettere le uova e lo zucchero rimasto poi con le fruste elettriche montare a crema gli ingredienti per alcuni minuti, aggiungere la farina setacciata con la fecola, la farina di mandorle, vanillina ed il lievito a cucchiainate, facendo attenzione a non smontare il composto, alternando con la panna e l'olio, unire anche le carote amalgamando con garbo.



Sulla leccarda del forno allineare gli stampini e con l'aiuto di due cucchiaini riempire ogni stampino per 2/3 con l'impasto.

Infornare già a temperatura per 20' circa, quando saranno gonfi e dorati, sfornarli e lasciarli raffreddare su gratelle per 10' circa poi sformarli.

Inserite ogni muffin di carote e mandorle in un pirottino di carta e spolverateli con zucchero a velo...sono solo da gustare, sentirete che sofficità e dolcezza!

Ricetta tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/03/04/muffin-di-carote-e-mandorle-ricetta-golosa/>

Muffin al cioccolato bianco e caffè doppio procedimento Bimby e tradizionale



Ingredienti

- ✚ 250 g. di farina 00
- ✚ 110 g. di burro e margarina (metà e metà)
- ✚ 150 g. di zucchero semolato
- ✚ 200 ml. di latte intero
- ✚ 1 uovo intero medio
- ✚ cioccolato bianco o quello che preferite a tocchetti
- ✚ 2 cucchiaini di caffè solubile oppure 50 ml. di caffè' di moka (in questo caso togliete 50 ml. dalla dose del latte)
- ✚ 1/2 bustina di lievito per dolci

Procedimento

Accendere il forno a 180° modalità statica, preparare lo stampo multiplo per muffin oppure stampini singoli, (se di silicone non serve imburrare ed infarinare), inserire comunque un pirottino di carta sul fondo degli stampi per la cottura, affinché non si attacchino al fondo e molto pratici poi da estrarre.

Spezzettare il cioccolato a tocchetti con l'aiuto di un coltello.



Preparare l'impasto con il Bimby

Versare nel boccale il latte e scaldarlo a 37° 2 minuti a veloc. 1.

Aggiungere il caffè solubile, il burro e margarina, lo zucchero e l'uovo, frullare 20 secondi a veloc. 5.

Setacciare la farina ed il lievito direttamente nel boccale e frullare ancora 15 secondi a veloc. 5, l'impasto è pronto e travasarlo in una ciotola.



Con l'aiuto di due cucchiaini versare l'impasto sufficiente a riempire 2/3 dell'alveolo dello stampo multiplo oppure di quelli singoli e inserire un tocchetto di cioccolato al centro di ogni muffin.



Infornare già a temperatura, per 20' circa (dipende dal forno) e quando saranno gonfi sono pronti da sfornare (eventualmente fare la prova dello stecchino), poi lasciare raffreddare i muffin su gratelle.



Impasto metodo tradizionale

Le fasi preliminari sono descritte sopra.

In una ciotola setacciare la farina con il lievito, aggiungere lo zucchero, burro morbido e margarina.

In un'altra ciotola mettere il latte tiepido con già diluito il caffè solubile, l'uovo leggermente sbattuto e amalgamare bene con una spatola e poi versare il composto ottenuto nella ciotola con la farina (alimenti asciutti) mescolare bene con energia fino ad avere un'impasto cremoso e ben amalgamato (se preferite usate le fruste elettriche a media velocità).

Per la cottura procedere come sopra.

Eccoli pronti da gustare, i nostri muffin con Bimby (e non) al cioccolato bianco e caffè'.

Infornare già a temperatura, per 20' circa (dipende dal forno) e quando saranno gonfi sono pronti da sfornare (eventualmente fare la prova dello stecchino), poi lasciare raffreddare i muffin su gratelle

Ricetta tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2013/04/15/muffin-con-bimby-al-cioccolato-bianco-e-caffe/>

Muffin alla panna con amarene



Ingredienti

Per 20 muffin

- ✓ 250 ml. di panna fresca
- ✓ 250 g. di zucchero
- ✓ 4 uova
- ✓ 300 g. di farina 00
- ✓ 1/2 bustina di lievito per dolci
- ✓ mezzo vasetto di marmellata di amarene (oppure quella che preferite)

Procedimento

Accendere il forno statico a 180°.

In una ciotola capiente mescolare le uova con lo zucchero, senza frullare, va bene una frusta oppure una spatola forata, quando sono bene amalgamate unire la panna (non fredda di frigo), e la farina setacciata al lievito, mescolando bene per non formare grumi.

Foderare uno stampo da muffin con dei pirottini di carta (per farli aderire bene allo stampo imburro leggermente l'alveolo e il pirottino), versare con 2 cucchiaini l'impasto per 2/3 di ogni incavo, alla fine aggiungere un cucchiaino di marmellata sopra all'impasto.

Infornare per 15', devono diventare dorati, sfornarli e lasciarli 10' così nello stampo, poi estrarli e lasciarli raffreddare su una gratella, a piacere spolverizzare con zucchero a velo i muffin alla panna con amarene.



Ricetta tratta dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozaferano.it/silvanaincucina/2011/10/21/muffin-alla-panna-con-amarene/>

Muffin al cioccolato



Ingredienti

- 250 g. di farina 00
- 100 g. di zucchero semolato
- 3 uova medie
- 80 g. di burro morbido
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 100 g. di cioccolato fondente
- 2 cucchiai rasi di cacao amaro
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 pizzico di sale fino

Procedimento

In un pentolino a bagnomaria fondere a fuoco dolce, il cioccolato spezzettato con poco latte, lasciare intiepidire mescolando ogni tanto.

In una ciotola montare il burro con lo zucchero utilizzando le fruste elettriche, aggiungere il sale e una alla volta le uova incorporandole bene al composto, poi

sempre frullando a bassa velocità, unire la farina setacciata con il cacao e il lievito, unendo a filo il latte rimasto.

Spegnere le fruste e aggiungere il cioccolato fuso mescolando con una spatola.

Foderare uno stampo da muffin o stampini di stagnola con dei pirottini di carta, con l'aiuto di 2 cucchiaini versare per 3/4 l'impasto, infornare già caldo a 180° per 20-25', fino a chè saranno gonfi e ben cotti (fare la prova stecchino).

Sfornarli ed estrarli dallo stampo, lasciarli raffreddare su una gratella, sono davvero ottimi!.

Ricetta tratta dal Blog: Profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/03/14/muffin-al-cioccolato-2/>

Muffin di ricotta e caramello



Ingredienti

- 230 g. di farina 00 per dolci
- 130 g. di zucchero semolato
- 1/2 bustina di lievito per dolci
- 120 ml. di latte intero
- 70 ml. di olio di semi di mais
- 100 g. di ricotta di latte intero
- 2 bustine di caramello pronto oppure 3 cucchiaini
- zucchero a velo da spolverizzare

Procedimento

Con questi ingredienti ho ricavato 9 muffin, perchè ho usato stampi in silicone per tortine, più grandi dei muffin.

In una ciotola setacciate la farina con il lievito e aggiungete lo zucchero.

In un'altra ciotolina mescolate il latte e l'olio poi aggiungete alla farina e lo zucchero mescolando bene con una spatola.

Aggiungete la ricotta ben sgocciolata, mescolate ed infine il caramello.

Foderate uno stampo da muffin con pirottini di carta e aiutandovi con due cucchiari versate l'impasto per $\frac{3}{4}$ dello stampo.

Infornate già caldo a 180° per 25 minuti o fino a che sono gonfi e dorati. (dipende dal forno)

Lasciateli raffreddare su una gratella e quando saranno freddi spolverizzateli con zucchero a velo.

Ricetta tratta dal Blog: profumi Sapori & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2011/09/17/muffin-di-ricotta-e-caramello/>

Muffin alla vaniglia con cuore di Nutella



Profumi Saporì & Fantasia

Ingredienti per 12 muffin

- ✚ 180 g. di farina 00
- ✚ 70 g. di fecola di patate
- ✚ 200 g. di zucchero semolato
- ✚ 70 g. di burro
- ✚ 150 ml. di latte + 50 ml. di panna fresca
- ✚ 1 uovo intero medio
- ✚ 1 fialetta di aroma vaniglia
- ✚ 1 pizzico di sale
- ✚ 1 bustina di lievito per dolci

Altri ingredienti

- ✚ 12 cucchiaini di Nutella (1 cucchiaino per il ripieno di ogni muffin)
- ✚ 2 cucchiari di Nutella per decorare (topping)
- ✚ zucchero a velo

Procedimento

Separare il tuorlo dall'albume e montare a neve quest'ultimo, tenerlo da parte.

Accendere il forno a 180° statico.

In una ciotola mettere il tuorlo, il burro morbido a pezzettini e lo zucchero, frullare per qualche minuto fino ad ottenere una crema soffice, aggiungere poco alla volta il latte mescolato alla panna, l'aroma di vaniglia, il sale e poi a cucchiaiate la farina già setacciata con la fecola e il lievito, per ultimo unire l'albume montato a neve amalgamandolo all'impasto con delicatezza.

Imburrare e infarinare gli stampini (se foderate con pirottini di carta gli stampi saltare questo passaggio), versare in ogni stampino 1 cucchiaino di composto, poi aggiungere 1 cucchiaino di Nutella e coprire con un'altro cucchiaino di impasto, fino ad ultimare tutti gli stampi e ingredienti.



Posizionare gli stampini su una teglia da forno, infornare già caldo per circa 20', quando saranno gonfi e dorati, sfornarli e lasciarli raffreddare su una gratella.

In una ciotolina fondere nel microonde qualche cucchiaino di Nutella, poi con una forchetta prelevare il cioccolato e decorare i muffin (io ne ho fatto alcuni per provare)..infine metterli in frigo fino a che la Nutella sarà indurita.



Prima di servirli decorateli con dello zucchero a velo....sono speciali!



Ricetta tratta dal Blog: Profumi Saponi & Fantasia

<http://blog.giallozafferano.it/silvanaincucina/2012/12/31/muffin-alla-vaniglia-con-cuore-di-nutella/>

Autrice delle foto e delle ricette: Silvana Scalambra

Tratte dal Blog [Profumi Saperi & Fantasia](#) 

 **IMPORTANTE:** Questo ricettario gratis da scaricare è per esclusivo uso personale, può essere stampato e regalato, ma ne è assolutamente vietato l'uso commerciale e l'inserimento in altri siti o blog senza il mio consenso espresso. I testi delle ricette e le foto sono tutte di mia esclusiva proprietà.

Copyright All Rights Reserved.