



Da
www.ricettegustose.it

**Le migliori
ricette di cucina
facili e gustose,
tutte rigorosamente
provate e fotografate
passo passo per essere
eseguite con più facilità**

Dolci **Piccola pasticceria**



**Iscriviti alla Newsletter per conoscere tutte le nuove ricette
inserite**

Ricetta	Pagina
<u>Bignè</u>	3
<u>Biscotti ricotta e nutella</u>	4
<u>Biscotti simil grisbi</u>	5
<u>Brownies cioccolato e cocco</u>	6
<u>Caramella alla nutella</u>	7
<u>Cestini al cioccolato</u>	8
<u>Ciambelline alla marmellata</u>	9
<u>Ciambelline alla ricotta</u>	10
<u>Cornetti di sfoglia e nutella</u>	11
<u>Crema pasticcera</u>	12
<u>Cuori ripieni noci e caffè</u>	13
<u>Delizie ai frutti di bosco</u>	14
<u>Fiocchi nutella e nocciole</u>	15
<u>Macarons alla nutella</u>	16
<u>Morbidosi al cocco</u>	17
<u>Morettine al cacao</u>	18
<u>Pavesini nutella e mascarpone</u>	19
<u>Pasta frolla</u>	20
<u>Pesche alla crema</u>	22
<u>Pesche panna e caffè</u>	22
<u>PlumCake cioccolato e noccioline</u>	23
<u>Pozzi d'amore</u>	24
<u>Quadrati al cioccolato bianco</u>	25
<u>Ravioli ricotta e nutella</u>	26

Bignè

Ingredienti :

4 uova
180 gr. di farina
75 gr. di strutto
1 quarto d'acqua

Per farcire: 4 uova di [crema](#)

Preparazione :

Mettere a bollire l'acqua con lo strutto, quando lo strutto è completamente sciolto (qui io ho usato il burro) aggiungere rapidamente la farina e togliere la pentola dal fuoco,



continuare a girare aggiungendo 1 uovo alla volta, aggiungere il successivo solo quando il precedente è ben amalgamato.



Amalgamare bene poi con l'aiuto di un cucchiaio distribuite dei mucchietti di pasta su una placca da forno.



poi con un solo dito passare intorno al bignè con movimento rotatorio per dare una bella forma rotonda
Cuocete a 180 gradi per circa 45 minuti.



preparare 4 uova di [crema](#) pasticcera , con l'aiuto di una siringa riempire e bignè e spolverizzarli con zucchero a velo .



Biscotti ricotta e nutella

Ingredienti per circa 50 biscotti:

120 gr. di burro
130 gr. di zucchero a velo
220 gr. di farina 00
50 gr. di ricotta

Per farcire : Nutella

Per guarnire: zucchero a velo

Preparazione:

Far ammorbidire il burro in una padellina, poi mescolarlo con tutti gli ingredienti .



Stendere l'impasto di uno spessore di circa 3- 4 millimetri , con uno stampino tagliare dei cerchi di circa 5 cm di diametro (ho usato una piccola tazza) ,mettere l'impasto nei pirottini (ho usato pirottini piccoli da cioccolatini (200 x confezione))



Mettere un bel cucchiaino di nutella



Infornare a 180° x circa 13 minuti (questo li ho lasciati 15 minuti , nel mio forno è troppo !! meglio 2 minuti in meno..) spolverizzare con zucchero a velo



Biscotti tipo grisbi

Dose x circa 24 biscotti

Ingredienti x la frolla

150 g di burro ammorbidito

7 cucchiai pieni di zucchero

400 g di farina

3 uova (uno intero e due tuorli)

Per farcire :

1 barattolo di 400 gr di nutella

Preparazione:

Prepara la frolla con tutti gli ingredienti (tranne la nutella e aggiungere del cacao in polvere, quanto basta per raggiungere il colore gradito.

(Io ne ho messo un cucchiaino)



Poi prelevare dall'impasto tante palline grandi come una noce , fare un buco al centro premendo con un dito , aggiungere un bel cucchiaino di nutella e richiudere con un pochino di pasta , sigillare i bordi e arrotolare fra le mani per far aderire bene le chiusure e dare la forma di pallina.



Cuocere in forno già caldo a 180 gradi per 15 minuti



Brownies cioccolato e cocco

Ingredienti:

180 g di burro
250 g di nutella
5 uova
170 g di farina
1 bustina di vanillina
100 g di cioccolato bianco
200 g di zucchero
15 g di cocco in scaglie

Attrezzatura:

Teglia di alluminio da 12

Preparazione:

Fondere il burro in un pentolino a fuoco lento, unirvi la vanillina e 200 gr. di nutella
Tritare grossolanamente il cioccolato bianco, sbattere a spuma lo zucchero con le uova
incorporatevi la farina il composto di nutella il cocco e il cioccolato bianco .



Rivestire di carta forno una teglia alta da 12, distribuirvi l'impasto e infornare a 180°C per 30/35 minuti. Togliere dal forno e spalmarlo subito con la nutella rimasta e la farina di cocco.



Far raffreddare e tagliare a quadratini di circa 2 x 2 cm



Caramelle alla nutella

Ingredienti:

pasta sfoglia
nutella

Preparazione:

Stendere la pasta sfoglia, ricavarne dei rettangoli , metterci sopra un bel cucchiaino di nutella e chiudere a caramella



Infornare a 200° fino a che la superficie sarà dorata , circa 20 minuti , attenzione alla cottura se restano troppo si asciuga la nutella!!



Cestini al cioccolato

Ingredienti per la pasta

150 gr. di farina
50 gr. di burro
50 gr. di zucchero
1 uovo
la buccia grattugiata di mezzo limone
30 gr. di polvere di nocciole

Per la crema

200 gr. di cioccolato fondente
200 ml. di panna
100 gr. di burro

Attrezzatura: 12 stampini x cartellette , 12 pirottini di carta di 5 cm.

Preparazione: Riscaldare il forno a 180° e far tostare le nocciole , poi strofinarle con un canovaccio per togliere la pellicina e passarle al mixer per ottenere una polvere.

Mescolare tutti gli ingredienti per la pasta e far riposare un'ora.(Io l'ho usata subito)



Preparare la crema, mettendo a bagnomaria il cioccolato, unire la panna e il burro ammorbidito a temperature ambiente, frullare tutto bene con le fruste e mettere in frigo fino al momento di usarla.



Stendere la pasta ad uno spessore di 3 millimetri , ritagliare dei cerchi di un diametro di circa 8 mm. e metterli nei pirottini di carta.(Io ho tolto la pasta intorno allo stampino , poi ho tolto lo stampino , così la pasta non si rovina , poi l'ho sollevato con un coltello a lama liscia infarinata)



i pirottini di carta li ho messi in quelli di alluminio , così non perdono la forma.

Cuocere in forno già caldo a 180° per 12 - 13 minuti .

Sformare i cestini e con l'aiuto di una siringa da pasticciere riempire i cestini. a piacere mettere sopra codette di cioccolato al latte o granella di nocciole



Ciambelline alla marmellata

Ingredienti :

250 gr. di farina
250 gr. burro
100 gr. di panna
70 gr. di zucchero semolato
20 gr. di lievito di birra
1 uovo
1 bicchierino di latte , marmellata di albicocche

x guarnire : 100 gr. di zucchero a velo

Preparazione :

Scaldare il latte , sciogliervi il lievito di birra e unite una cucchiata di farina e un pizzico di zucchero semolato. Mescolate e lasciate lievitare al caldo.



Versate sulla spianatoia la restante farina, lo zucchero semolato il burro fuso, il tuorlo, il composto lievitato e la panna. Mescolate bene poi impastate energicamente, coprite con un canovaccio e lasciate riposare per 30 minuti. Trascorso il tempo indicato stendete l'impasto in una sfoglia e da essa ricavate dei rettangoli di circa 8 per 4 cm.



Pennellateli tutti con la marmellata poi arrotolate partendo dal lato più lungo formando dei cilindretti che chiuderete a ciambellina.



Appoggiateli su una placca imburrata e infarinate, pennellateli con poco latte e lasciatele riposare per 10 minuti. Cuocete a 180 gradi per 20 minuti circa.



Preparate intanto la glassa mescolando lo zucchero a velo con l'acqua tiepida necessaria a ottenere una crema liscia e fluida.(io ho messo solo zucchero a velo).
Lasciate raffreddare le ciambelline poi decoratele con la glassa

fatta cadere da una forchetta. (io non l'ho fatto)



Ciambelline alla ricotta

Ingredienti:

150 gr. di ricotta
150 gr. di zucchero
250 gr. di farina
50 gr. di cacao amaro
100 gr. di burro ammorbidito
una bustina di lievito
un uovo intero
zucchero a velo per spolverare.

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti molto bene fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido.



ricavare tanti bastoncini lunghi circa 15 cm. (dipende da come si vogliono dare grandi le ciambelline) , e poi chiuderli a cerchio.



cuocere in forno per 13-15 minuti circa a 180°, spolverizzare con zucchero a velo.



Cornetti di sfoglia alla nutella

Ingredienti x 12 - 14 cornetti

1 rotolo di pasta sfoglia (io ho preso quella già stesa è più comoda)

1 barattolo piccolo di nutella

Attrezzatura:

Stampini a forma di cornetto

Siringa da pasticciere x farcire

Preparazione:

Stendere la pasta su un piano di lavoro , tagliare a striscioline di circa 2 cm .



Arrotolare la pasta intorno al cornetto , facendo attenzione a sovrapporre bene i bordi, e metterli su una teglia con carta forno



Cuocere in forno a 200° x 15-20 minuti



Con l'aiuto della siringa da pasticciere, riempire i cornetti e spolverizzare con zucchero a velo



Crema pasticcera

Ingredienti:

4 tuorli
4 cucchiari rasi di farina
8 cucchiari colmi di zucchero
4 bicchieri di latte
la buccia di un limone

Preparazione:

Sbattere molto bene i tuorli con lo zucchero (io li sbatto direttamente nella casseruola)
a parte bollire il latte e aggiungerlo piano piano ai tuorli e sempre mescolando aggiungere la farina ,
sbattere molto bene



aggiungere la buccia del limone lavata molto bene, mettere sul fuoco , e cuocere continuando a mescolare fino a che sarà ristretta.
usando il latte già bollito serviranno solo pochi minuti.



Cuori ripieni alle noci e caffè

Ingredienti x la pasta frolla

150 gr. di farina per dolci
70 gr. di burro
70 gr. di zucchero 1 tuorlo d'uovo
la buccia grattugiata di 1 limone e il succo di metà limone

Ingredienti x il ripieno :

100 gr. di gherigli di noci
50 gr. di biscotti secchi
50 gr. di gocce di cioccolata
1 cucchiaino di caffè solubile sciolto in pochissima acqua calda
4 cucchiai di liquore bayles (o liquore a piacere)
Zucchero a velo per decorare

Preparazione:

Tritare le noci e i biscotti metterli in una ciotola insieme a tutti gli altri ingredienti.



Stendere la frolla e ritagliare tante formine a forma di cuoricini mettere un pò di composto su un cuore e ricoprire con un'altro cuore pigiando leggermente sui bordi.



Delizie ai frutti di bosco

Ingredienti :

200 gr. di [pasta frolla](#)

100 gr di frutti di bosco

200 gr di ricotta fresca

un foglio di gelatina

2 cucchiaini di latte

100 gr di zucchero

una confezione di panna fresca da montare e frutta per guarnire

Preparazione: Dalla pasta frolla ricavate dei dischi di circa 5 o 6 cm di diametro alti circa 5 mm (ne ho ricavati 12) , metterli in forno preriscaldato a 180° x circa 20 minuti.



Frullate i frutti di bosco con lo zucchero e la ricotta e mettete la crema ottenuta in una ciotola.



Fate ammolare la gelatina in acqua fredda x 5 minuti , strizzatela, scioglietela in poco latte caldo e versatela nella ciotola. Con la frusta montate la panna e incorporatela al composto di ricotta e gelatina.



Mettete i dischi di pasta frolla su un vassoio , ritagliate dalla carta forno 6 strisce alte di circa 5 cm e dividetele in due , otterrete 12 rettangolini.



Chiudete i rettangolini di carta intorno al disco (io li ho fermati con lo scotch) di pasta frolla e versate dentro un grosso cucchiaino di composto , livellatelo bene e mettetelo in frigo x circa due ore.



Prima di servire , togliete la carta e guarnite con altri frutti di bosco.



Fiocchi nutella e nocciole

Ingredienti x 24 - 26 fiocchi:

1 rotolo di pasta sfoglia di 200 gr.

1 dose di [pasta frolla](#)

3 - 4 cucchiaini di nutella

50 gr. di nocciole tritate

Preparazione: Preparare la pasta frolla come da ricetta

Scongelare la pasta sfoglia e stenderla un pochino nel senso della lunghezza.



Fare un rettangolo con la pasta frolla della stessa grandezza della sfoglia, stendere sopra la nutella e le nocciole poi ricoprire con la sfoglia, e premere leggermente per far aderire la pasta.



ritagliare tante striscioline di circa 1 cm. e mezzo e tagliarle poi a metà.



Prendere ogni singolo pezzetto e partendo dal centro far fare un giro intero, facendo restare la parte con la sfoglia rivolta in sopra, si otterrà così la forma del fiocco.



Infernare in forno già caldo a 200° gradi per 15 - 20 minuti o finchè non sono dorati.



Macarons alla nutella

Ingredienti :

125 gr. di mandorle
225 gr. di zucchero a velo
100 gr. di albumi
25 gr. di zucchero semolato
nutella per farcire

Preparazione:

Scottate le mandorle, privatele della pellicina e poi metterle in forno caldo ad asciugare. Farle raffreddare completamente e poi tritarle finissime.

Metterle in una terrina aggiungere lo zucchero a velo e mescolare bene.

In una terrina a parte montare a neve gli albumi con lo zucchero semolato , incorporarvi delicatamente il composto di mandorle e amalgamare il tutto.



Con l'aiuto di un cucchiaino creare dei mucchietti su una placca imburrata o foderata di carta forno



cuocete in forno già caldo a 180° x 15 minuti.



io li ho farciti con la nutella



Morbidosi al cocco

Ingredienti :

Pan di spagna
2 uova
250 gr. di zucchero
250 gr. di farina
50 gr. di burro
1 bicchiere di latte
mezza bustina di lievito

Per cioccolato:

200 gr. di burro
200 gr. zucchero
1 bicchiere di latte
2 cucchiaini di cacao amaro

Per copertura :

Farina di noce di cocco

Preparazione : Preparare il pan di spagna con gli ingredienti sopra indicati e farlo cuocere a 180 gradi per circa 15 minuti, tagliarlo poi a quadretti.



Fondere il burro aggiungere il latte , mescolare zucchero e cacao ed amalgamare tutto insieme. Immergere questi quadretti di pan di spagna nella pastella e poi nella farina di cocco



Morettine al cacao

Ingredienti x circa 18 pezzi

150 gr. di farina
100 gr. di burro fuso
120 gr. di zucchero a velo
2 uova
40 gr di cacao dolce
1/2 bustina di lievito

Preparazione:

In una terrina mettere tutti gli ingredienti , mescolare bene fino a ottenere una crema.



con l'aiuto di un cucchiaino divide l'impasto nei pirottini



infornare a 200° x 10 minuti.



Pavesini nutella e mascarpone

Ingredienti:

Pavesini
nutella
mascarpone
farina di cocco
caffè non zuccherato

Preparazione:

Stendere su metà dei pavesini la nutella e sull'altra metà il mascarpone



quindi unirli e passarli velocemente nel caffè e nel cocco



Pasta frolla

Ingredienti:

250 gr di farina
150 gr di margarina
1 uovo
1 cucchiaio di zucchero

Preparazione:

Ammorbidire il burro in un pentolino , unire tutti gli ingredienti e mescolare velocemente per ottenere un impasto morbido ed omogeneo.



Pesche alla crema

Ingredienti x 20 pesche grandi:

500 gr. farina

3 uova

200 gr. Zucchero ,100 gr. Burro , 1 bustina di lievito

Per farcire:

1 bicchiere di liquore alchermes (diluito con qualche di cucchiaio di acqua bollita con 2 cucchiaini di zucchero)

3 uova di [crema](#) , olio di oliva per ungere i gusci

Attrezzatura:

Gusci di noci

Preparazione:

Ammorbidire il burro , unire tutti gli ingredienti ed impastare bene, se risulta molle farlo riposare un pochino in frigo.



Prelevare una piccola quantità di pasta grande quanto una noce (di meno se si vogliono fare più piccole), passare velocemente il guscio della noce nell'olio di oliva, e avvolgere la pasta sopra il guscio.



Metterli in una teglia con carta forno , e infornare in forno già caldo a 200 gr. per 15 - 20 minuti
Far intiepidire, poi togliere delicatamente dai gusci e far raffreddare.



Preparare lo sciroppo mescolando il liquore con l'acqua bollita insieme a due cucchiaini di zucchero.
passare velocemente le pesche nel liquore , farcirle con un cucchiaino di crema e unire le due parti.



spolverizzare con zucchero a velo.



Pesche panna e caffè

Ingredienti:

Fare le [pesche](#) come da ricetta
x farcire 10 pesche :
1 macchinetta di caffè da 3
250 gr. di panna fresca

Attrezzatura:

Pirottini di carta
Gusci di noci per le pesche

Preparazione:

Preparare le pesche, farle intiepidire e toglierle dal guscio .
Preparare il caffè senza zuccherarlo.
Montare benissimo la panna.
Passare velocemente le pesche nel caffè e farcirle con la panna montata



Metterle nei pirottino di carta e spolverare con zucchero a velo



Plumcake cioccolato e noccioline

Ingredienti:

100 gr. di cioccolato fondente
80 gr. di burro
3 uova
100 gr. di zucchero
120 gr. di farina
60 gr. di maizena
1/2 bustina di lievito per dolci
50 gr. di arachidi tritate grossolanamente

Preparazione:

Sciogliere il burro con il cioccolato



Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere (solo quando è tiepido) il burro e cioccolato .



Aggiungere la farina setacciata con il cacao e il lievito, e le arachidi tritate.



Mettere un cucchiaino di composto nei pirottini , si devono riempire solo a metà , altrimenti in cottura escono dai pirottini. Cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa 15 minuti.



Pozzi d'amore

Ingredienti:

5 uova
250 gr. di zucchero
250 gr. di farina
250 gr. di olio di semi
1 buccia di arancia grattugiata
½ arancio spremuto
1 bustina di lievito

Per il ripieno

½ litro di [crema](#) pasticciera , ½ panna montata

Preparazione:

in una terrina sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere poi la farina, l'olio di semi, l'arancia grattugiata, l'arancio spremuto e la bustina di lievito.



Mettere tutto il composto nelle piccole formine di carta e cuocere in forno a 180° per 15 minuti



Nel frattempo unire la crema con la panna montata, mettere dentro la siringa da pasticciere con il beccuccio lungo e inserire delle piccole quantità nei biscotti cotti.



Quadrati al cioccolato bianco

Ingredienti:

350 gr. di cioccolato bianco

60 gr. di burro

2 uova

100 gr. di zucchero

1 bustina di vanillina

120 gr. di farina

Preparazione:

Tritare grossolanamente il cioccolato bianco,



In una piccola casseruola far fondere il burro a fuoco dolce, toglierlo dal fuoco, aggiungere metà del cioccolato tritato, mescolare e coprire.



In una terrina sbattere le uova, unirvi lo zucchero, finchè non sarà diventato bianco e spumoso. Aggiungere il burro fuso con il cioccolato, la vanillina, e la farina setacciata, incorporare infine il cioccolato rimasto e amalgamare bene tutti gli ingredienti.



Rivestire una tortiera da 4 porzioni di carta forno (per farla aderire bene io la bagno e poi la strizzo), imburrate anch'essa. Versare il composto nella tortiera, livellare bene e infornare in forno ben caldo a 180° x circa 30 minuti. (Nel mio forno dopo 15° minuti ho dovuto coprire la teglia)



Sfornare, tagliare a quadratini e spolverizzare con zucchero a velo.

a me si è sgonfiato nel centro, come vedete.. ma il sapore è buonissimo lo stesso!!.



Ravioli ricotta e nutella

Ingredienti x circa 16 ravioli:

300 gr. di Farina
150 gr. di Ricotta
70 gr. di Zucchero
6 cucchiaini di Latte
6 cucchiaini di Olio
2 cucchiaini di lievito

Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti, e impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.



Stendere l'impasto su un piano ben infarinato.

con l'aiuto di una formina (io ho usato una tazzina da caffè) ritagliare tanti dischetti, su metà mettere un pochino di nutella



mettere sopra il resto dei dischetti, e chiudere molto bene pressando sui bordi con una forchetta o con una rotella tagliapasta



Cuocere 15 minuti circa a 180°

