



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 - Biscotti



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

Ricetta	Pagina
<u>Bastoncini mandorlati</u>	3
<u>Biscotti ai cereali</u>	4
<u>Biscotti alla farina di castagne</u>	5
<u>Biscotti alla farina di riso</u>	6
<u>Biscotti alla farina gialla</u>	7
<u>Biscotti cioccolato bianco e cocco</u>	8
<u>Biscotti gialli all'uvetta</u>	9
<u>Biscotti gialli pinoli e limoncello</u>	10
<u>Biscotti mandorle e limoni</u>	11
<u>Biscotti mandorle e pinoli</u>	12
<u>Bretzeln al cioccolato</u>	13
<u>Brutti ma buoni al cacao</u>	14
<u>Ciambelline al vino bianco</u>	15
<u>Ciambelline alla farina di riso</u>	16
<u>Cruk</u>	17
<u>Frollini al cacao</u>	18
<u>Frollini al limone</u>	19
<u>Frollini alla panna</u>	20
<u>Rose del deserto</u>	21
<u>Sesamini</u>	22
<u>Stelle alle mandorle</u>	23

Bastoncini mandorlati

Ingredienti:

250 gr. di farina
80 gr. di olio
80 gr. di vino
100 gr. di nocciole
100 gr. di mandorle
100 gr. di zucchero
20 gr. di cacao dolce
mezza bustina di lievito
zucchero per finitura

Preparazione:

Tritare grossolanamente nocciole e mandorle



Unire e mescolare tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero per finitura), fino ad ottenere un impasto morbido ma lavorabile.



Prendere l'impasto e formare dei cilindri di circa 1 cm, poi tagliare i bastoncini ad una lunghezza di circa 6-8 cm e rotolarli nello zucchero



metterli in una teglia con carta forno e cuocere in forno a 180° x circa 15 minuti



Biscotti ai cereali

Ingredienti:

150 gr di cornflaks ai cereali
100 gr di burro
100 gr di zucchero
150 gr di farina integrale 0
Una bustina di lievito per dolci
1 uovo
40 gr. di uva passa
40 gr. nocciole

Preparazione:

Ammorbidire il burro in un pentolino poi mescolare tutti gli ingredienti.



Stendere l'impasto e con l'aiuto di una tazzina o un bicchiere ritagliare i biscotti, (l'impasto non si lavora molto bene ci vuole un pochino di pazienza..) appoggiarli in una teglia con carta forno



Infernare a 180°C per 13-14 minuti.



Biscotti alla farina di castagne

Ingredienti:

1 uovo
70 gr. di burro,
30 gr. di miele,
80 gr. di farina di castagne
110 gr. di farina 00
1 cucchiaino di lievito per dolci,
una bustina di zucchero vanigliato
70 gr. di zucchero
100 gr. di nocciole tritate finemente
Zucchero per ripassare le palline

Preparazione:

Tritare grossolanamente le nocciole poi unire tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero per ripassare) ed impastare bene.



Far riposare l'impasto in frigo per almeno 30 minuti, poi prelevare dei piccoli pezzetti e formare delle palline, schiacciarle leggermente, passarle nello zucchero semolato e appoggiarle su una teglia con carta forno.



Cuocere in forno già caldo a 200° per 10-12 minuti.



Biscotti alla farina di riso

Ingredienti:

180 gr. di farina di riso
100 gr. di burro
75 gr. di zucchero a velo
100 gr. di fecola di patate
1 uovo
1 bustina di lievito

Preparazione:

Ammorbidire il burro , poi unire insieme tutti gli ingredienti ed iniziare ad impastare per ottenere un impasto omogeneo.



Poi con l'aiuto del mattarello stendere l'impasto non sottilissimo (5- 6 mm.) e ritagiarlo con gli stampini a forma desiderata.



Mettere tutti i biscotti su una teglia coperta da carta forno e infornare in forno già caldo a 180° x 12-14 minuti



Biscotti alla farina gialla

Ingredienti:

200 gr di farina gialla a grana fine
100 gr di farina bianca 00,
1 bustina di lievito
60 gr di zucchero
90 gr di burro
80 gr. di cioccolata
1 uovo

Preparazione:

Mescolate tutti gli ingredienti tranne la cioccolata che andrà messa solo alla fine.



Sminuzzare la cioccolata unirla al composto e amalgamare tutto.



Stendere con il mattarello ad uno spessore di circa 4 - 5 mm. e ritagliare nella forma desiderata.



Disponete su una teglia (più distanziati di come li ho messi io)
con carta forno e cuocere in forno già caldo a 180° per circa 12 -15 minuti.



Biscotti cioccolato bianco e cocco

Ingredienti:

150 gr. di farina
100 gr. di burro
100 gr. di cioccolato bianco
60 gr. di zucchero
60 gr. di cocco grattugiato
1 tuorlo , sale

Preparazione: Lavorate a crema il burro con lo zucchero, poi incorporate i tuorli, la farina, un pizzico di sale e 50 gr. di cocco.



Amalgamate bene fino ad ottenere una pasta omogenea che avvolgerete in pellicola trasparente e metterete in frigo per un'ora a riposare.



Poi, trascorso questo tempo, ricavate dalla pasta tante palline grosse come una noce e lavoratele dandole la forma di bastoncini lunghi 5 cm .



Infornate a 180° per 15 minuti, quindi sfornateli e farli raffreddare.(questi li ho lasciati un pò di più ma sono troppo cotti)



Nel frattempo sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria. Quando i biscotti saranno freddi, passatene le estremità prima nel cioccolato fuso e poi nel resto del cocco grattugiato.



Biscotti gialli all'uvetta

Ingredienti:

2 uova
120 gr farina di mais
150 gr farina bianca
90 gr zucchero
100 gr burro morbido
150 gr uvetta
liquore a piacere (io ho messo la grappa)
1 cucchiaino di lievito
zucchero a velo per spolverizzare

Preparazione:

Ammorbidire l'uvetta nel liquore. Mescolare tutti gli ingredienti molto bene in modo da ottenere un impasto piuttosto morbido.



Formare tante palline della grandezza di una noce e metterle su una teglia rivestita con carta forno lasciando un po' di spazio tra i biscotti perché tendono ad allargarsi. (questi nella foto sono solo appoggiati poi li ho distanziati ed ho dimenticato la foto..)



Infornare a 180° fino a quando i biscotti prendono colore (circa 15 minuti).



Servire spolverizzati con zucchero a velo



Biscotti gialli pinoli e limoncello

Ingredienti:

400 gr. farina 00
200 gr. farina gialla a grana fine
3 tuorli d'uovo + un uovo intero
60 gr. di burro
100 gr zucchero
200 gr. di panna
50 gr. pinoli tostati
1 bicchierino di limoncello
1 bustina di lievito x dolci sciolto in poco latte tiepido (o acqua)

Preparazione:

Amalgamare le farine con lo zucchero, le uova e poi tutti gli ingredienti lasciando il lievito per ultimo.



Dopo aver fatto riposare l'impasto per una ventina di minuti , dare ai biscotti la forma desiderata e metterli su una teglia coperta da carta forno.



Fate cuocere i biscotti a 180' (forno preriscaldato) per 10-15 minuti.



Biscotti mandorle e limoni

Ingredienti:

180 gr. di mandorle tritate finemente
300 gr. di farina
250 gr. di burro morbido
200 gr. di zucchero a velo
1 bustina di vanillina
la buccia grattugiata di un grosso limone
1 uovo

Preparazione:

Sbattere bene il burro con zucchero



aggiungere tutti gli altri ingredienti e amalgamare molto bene.



Aiutandosi con un cucchiaio fare dei mucchietti su una teglia con carta forno o tappetino di silicone.



Informare a 180 x 12 minuti circa



Biscotti mandorle e pinoli

Ingredienti:

70 gr. di pinoli
250 gr. di mandorle
80 gr. di zucchero
2 albumi d'uovo
1 bustina di vaniglina

Preparazione:

Montare a neve ben ferma gli albumi ,unire lo zucchero, le mandorle sgusciate e tagliate grossolanamente, i pinoli e la vanillina.



Con l'aiuto di un cucchiaio fare tanti mucchietti su una teglia rivestita da carta forno e infornare a 180° finchè risultano dorati.



Bretzeln al cioccolato

Ingredienti :

275 gr. di farina
120 gr. di burro
60 gr. di zucchero
100 gr. cacao amaro
1 uovo

per farcire

350 gr. cioccolato al latte

Preparazione :

Lavorare il burro con lo zucchero.

A parte diluite il cacao con 2 o 3 cucchiaini di acqua.

Aggiungete il cacao al burro mescolate bene e incorporate al composto la farina, unite l'uovo e finite di impastare.

Dividete la pasta a piccoli pezzi che farete rotolare sul tavolo formando dei sottili cilindri di circa 30 cm.

Prendetene uno alla volta e dategli la forma di una B maiuscola.

(io qui ho usato lo stampino)



Cuoceteli in forno a 180 gradi per 15 minuti.



Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, aiutandovi con una forchetta immergete i bretzeln nel cioccolato, scolate leggermente e metteteli a raffreddare su una griglia.



Brutti ma buoni al cacao

Ingredienti :

150 gr. di mandorle spellate
80 gr. di cacao
4 albumi
75 gr. di zucchero
25 gr. di farina
1 pizzico di vanillina

Preparazione :

Far tostare leggermente le mandorle in forno preriscaldato a 160° , toglierle dal forno farle raffreddare e tritarle grossolanamente. Setacciare insieme farina, cacao, vanillina, e aggiungere le mandorle.



Mettere in una terrina gli albumi e lo zucchero , versarli in un tegame a bagnomaria eu fuoco dolcissimo e lavorarli con una frusta fino ad ottenere un composto lucido e ben montato.



Toglierlo dal fuoco e lasciarlo intiepidire, incorporarvi poco alla volta il composto di mandorle mescolando piano con un cucchiaio di legno. Distribuite il composto a cucchiainate su una placca da forno ,



cuocere a 160° x circa 25 minuti.



Ciambelline al vino bianco

Ingredienti:

120 gr. di zucchero
120 gr. di vino bianco
120 gr. di olio di oliva
mezza bustina di lievito
500 gr. di farina
zucchero per finitura

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne lo zucchero per finitura) fino ad ottenere un impasto lavorabile.



Formare dei cilindri allo spessore di 1 cm. circa , tagliare poi ad una lunghezza di circa 15-16 cm chiudere a ciambellina e passarle nello zucchero.



mettere in una teglia con carta forno e cuocere in forno già caldo a 180° x circa 15 minuti



Ciambelline alla farina di riso

Ingredienti x circa 30 ciambelline:

150 gr. di farina
90 gr. di zucchero
80 gr. di burro
80 gr. di gocce di cioccolato
50 gr. di farina di riso
una bustina di vanillina
1 cucchiaino di lievito
70 gr. di latte

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola (tranne le gocce di cioccolata), lavorare molto bene , unire le gocce di cioccolata.



Prendere un pochino di impasto per volta, formare dei bastoncini e chiudere a ciambellina.



Infornare a 180° x 10 - 12 minuti



Cruk

Ingredienti:

2 uova
400 gr. di zucchero
un limone grattugiato
100 gr. di cacao amaro
400 gr. di nocciole tritate

Preparazione:

Tritare grossolanamente le nocciole , unirle a tutti gli altri ingredienti ,amalgamare bene fino ad ottenere un composto lavorabile.



poi prendere dei piccoli pezzetti di impasto e formare delle palline , metterle su una teglia foderata con carta forno.



Cuocere in forno a 180° x 20 minuti



Frollini al cacao

Ingredienti:

200 gr. di farina
150 gr. di burro
60 gr. di zucchero
20 gr. di cacao in polvere
1/2 cucchiaino di cannella in polvere
2 tuorli
50 gr. di mandorle sbucciate

Preparazione:

Sciogliete il burro e mescolatelo con la farina, lo zucchero, il cacao, la cannella e i tuorli. Formate una palla con la pasta e lasciatela riposare per 20 minuti; tiratela poi con il matterello. Tagliate dei cerchi e metteteci su un lato una mandorla.



Imburrate la piastra e metteteli a cuocere per 20 minuti.



Frollini al limone

Ingredienti x circa 20 frollini

3 tuorli

225 gr. di farina

100 gr. di burro

150 gr. di zucchero

la buccia grattugiata di 2 limoni(ho usato 2 cubetti di limone congelati)

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti , formare una palla e far riposare in frigorifero x 1 ora.

riprendere l'impasto formare delle palline grandi come noci , disporle in una teglia imburata e schiacciare le palline con i rebbi di una forchetta.



cuocere a 180° x 15 minuti.



Frollini alla panna

Ingredienti:

125 gr. di farina
1 cucchiaio di panna
100 gr. di burro
Per guarnire :
zucchero a velo

Preparazione:

Mescolate bene tutti gli ingredienti e formate una palla e lasciatela riposare per 5 minuti



poi stendetela con il matterello formando un rettangolo. Ripiegate in tre parti e ristendetela; ripiegate e ristendete per 4 volte e poi lasciate riposare per 10 minuti.



Spianatela ancora una volta con lo spessore di 1/2 cm. e tagliate i dolcetti di diverse forme e sistemateli su una piastra imburata



e infornate per 15 minuti a 180° , o comunque fino a che non diventino dorati.



Servite spolverando con lo zucchero a velo.



Rose del deserto

Ingredienti:

200 gr. di burro
250 gr. di farina
150 gr. di zucchero
50 gr. di uvetta rinvenuta in un po' di rum
50 gr. di pinoli
2 uova
1 bustina di lievito
1 bustina di vanillina
100 gr. di Cornflakes
zucchero a velo x spolverare

Preparazione:

Sbattere bene il burro ammorbidito con lo zucchero , aggiungere le uova e piano piano tutti gli ingredienti tenendo i Cornflakes per ultimi.



Con l'aiuto di un cucchiaio fare dei mucchietti di impasto su una teglia ricoperta di carta forno.



Cuocere in forno già caldo a 180° x circa 25 minuti



Spolverare con zucchero a velo



Sesamini

Ingredienti:

200 gr. di farina
70 gr. di zucchero
4 gr. di ammoniaca
40 gr. di strutto
80 gr. di sesamo
1 tuorlo
40 gr. di latte

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il sesamo , formare dei cilindri poi tagliati di circa 4 5 cm.



rotolarli nel sesamo



Infornare in forno già caldo a 200° x 10 minuti



Stelle alle mandorle

Ingredienti x circa 40 stelle

per la pasta:

200 gr. di burro

100 gr. di zucchero

4 tuorli

350 gr. di farina per il composto di mandorle:

100 gr. di mandorle

2 albumi

100 gr. di zucchero

1/2 cucchiaino di cannella

Preparazione: Fare la pasta frolla e farla riposare al fresco per 1 ora.



Montare a neve gli albumi, aggiungere lo zucchero, le mandorle, e la cannella.



Stendere la pasta ad uno spessore di 1/2 cm. ricavarne delle stelle e disporre sulle stelle un pò di composto di mandorle.



mettere in forno a 175 gradi per 10 minuti.

