

Unitre di Pontremoli, incontro del 4 marzo 2014

Lunini

200 gr di farina, 100 gr farina di farro, 150 gr di farina di castagne, 100 gr di nocciole o noci macinate, 250 gr di burro a temperatura ambiente, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di miele di castagno, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1/2 bustina di lievito per dolci

Mettere le farine ed il lievito setacciati su una spianatoia e nel mezzo lavorare il burro ben morbido e tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una palla ben compatta. Tagliarla in più parti per formare dei rotoli, del tipo gnocchi. Pizzicarli e lasciarli riposare per una mezz'ora in frigo. Formare i biscotti, punzecchiando con forchetta a due punte per gli occhi.

Infornare nel forno caldo a 180°C per 12-15 minuti. Devono solo leggermente dorare.

Golosità al cioccolato

200 gr di cioccolato al latte, 300 gr di cioccolato fondente, vanillina, 200 gr di corn-flakes

Sciogliere il cioccolato a bagno-maria e unirvi, quando si è intiepidito, la vanillina ed i corn-flakes. Con due cucchiaini farne dei mucchietti su un foglio di alluminio e raffreddare in frigorifero.

Croccantini

100 gr di mandole tritate, 100 gr di cioccolato, 3 cucchiaini di Amaretto

Sciogliere la cioccolata a bagnomaria e unirvi l'amaretto e le mandole.

Con due cucchiaini farne dei mucchietti su un foglio di alluminio e lasciare raffreddare.

Bon bon alla nutella, ricetta rapida.

150 gr. di ricotta fresca, 1 cucchiaino di caffè, 1 di cacao amaro, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 6 cucchiaini di farina di cocco, rum a piacere, 2 cucchiaini abbondanti di Nutella, 2 cucchiaini di granella di mandorle, la punta di un cucchiaino di cannella, ev. aroma al rum

Si preparano facilmente in 10 minuti. Prendete la ricotta e mettetela in un piatto, aggiungere lo zucchero di canna, il caffè, la cannella e la granella di mandorle, un po' di rum, la Nutella ed infine 5 cucchiaini di farina di cocco. Mescolare il tutto accuratamente con una forchetta fino a che ogni ingrediente sia ben amalgamato. Fare delle palline e passarle nella farina di cocco rimasta. Lasciare riposare i bon bon alla nutella per almeno mezz'ora in frigo prima della consumazione.

Terrazza Martini

200 gr. cioccolato fondente, 150 gr. zucchero, 150 gr. burro, 4 uova

Sciogliere cioccolato e burro lentamente. Montare molto bene i tuorli con lo zucchero ed a parte gli albumi a neve. Unire tutti gli ingredienti, lasciando per ultimo gli albumi.

Stendere su una teglia foderata con carta oleata e cuocerla a forno caldo per 35 minuti a 180°. Lasciare raffreddare e poi mettere per due ore in frigorifero. Tagliare a quadrettino, scartando i bordi, che si possono riciclare a colazione perché buoni. Ricoprire, a piacere, con glassa al cioccolato.

Gabriella Toblini