

PASTA DI ZUCCHERO

Ingredienti

450 gr. zucchero a velo

30 ml acqua

5 gr. colla di pesce o gelatina in polvere o in fogli

50 gr. glucosio

vaniglia liquida

Preparazione Inserire nel robot lo zucchero a velo.

Nel frattempo mettere la gelatina a bagno nei 30 ml. di acqua.

Quando sarà morbida aggiungere glucosio ed estratto di vaniglia.

Accendere il gas e far sciogliere il tutto, portandolo allo stato liquido, facendo attenzione a non farla bollire.

Versare sullo zucchero, lavorare fino a quando diventa della consistenza delle tagliatelle.

Se è necessario aggiungere o un pochino di acqua o zucchero. Stendete sulla carta forno e lavorate con amido di mais.

DOLCETTI DI PASTE MANDORLE

Ingredienti:

500 gr. di mandorle dolci spellate e passate al frullatore

400 gr. di zucchero

3 albumi

1 bustina di vanillina

10 gr di limoncello (facoltativo)

Per pelare le mandorle: immergerle in acqua in ebollizione per 5 minuti, la pelle scivolerà via facilmente.

Asciugare le mandorle, se si ha fretta metterle nel forno tiepido per mezz'ora

Preparate lo zucchero a velo: **15 sec. vel. 8**. Unire le mandorle e polverizzare per altri **20 sec vel. 8**.

Si consiglia di fare metà dose per volta per un risultato ottimale.

Aggiungere gli albumi, la vanillina e il liquore.

Amalgamare con le mani, formare piccole palle, passarle nello zucchero e posare in una placca da forno e incastrare sopra una mandorla o chicco di caffè o mezza ciliegia candita

Cuocerle a 180° in forno preriscaldato, per 10-15 minuti circa.

BISCOTTI (GOCCIOLE TRIBÙ)

Ingredienti:

180 gr. di burro - 200 gr di zucchero di canna - 2 uova - 1 bustina di vanillina -

1/2 cucchiaino di bicarbonato - 1 pizzico di sale - 500 gr di farina - 100 gr di

gocce di cioccolato (ANCHE BIANCO) per pasticceria o cioccolato

spezzettato.

Preparazione:

Inserire nel boccale il burro, lo zucchero, le uova e la vaniglia: 20 sec. vel. 3/4.

Aggiungere il bicarbonato, il sale e la farina e lavorare 50 sec. a vel. 6 spatolando.

Aggiungere le gocce di cioccolato e lavorare per 20 secondi a vel. 4, spatolando.

Con l'impasto formare delle palline delle dimensioni di una noce, appiattirle tra i palmi delle mani e appoggiarle sulla leccarda ricoperta di carta forno o dare la forma con degli stampini per biscotti .

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 13-15 minuti.

Devono rimanere piuttosto pallidi.

Quando escono dal forno saranno ancora molli, ma poi diventano croccanti raffreddandosi.

BISCOTTI (FERRO DI CAVALLO)**Ingredienti:**

380 g di farina 00, 120 g di fecola, 1 uovo, 150 g di zucchero a velo, 20 g di burro morbido, 130 g di margarina

Preparazione:

Inserite nel boccale lo zucchero: 15-20 sec. vel. Turbo.

Aggiungete tutti gli altri ingredienti: 50 sec. vel. 6.

Formate dall'impasto ottenuto dei bastoncini, appiattite leggermente tra le mani e conformate a ferro di cavallo.

Cuocete in forno a 180° per 10-15 min. Intingete le punte dei biscotti tiepidi nel cioccolato fuso.

Potete variare i ferri aggiungendo del cacao in polvere nella farina, ottenendo una pasta scura, e fondendo le punte nel cioccolato bianco.

BISCOTTI AL VINO**Ingredienti:**

1 bicchiere di vino bianco mezzo bicchiere d'olio 100 gr. di zucchero ½ kg.

Di farina una bustina di lievito semi di anice

Preparazione:

Introdurre la farina poi il vino, lo zucchero, l'olio e i semi di anice pochi secondi a VEL.6 infine il lievito.

Formare delle ciambelline o altre forme infornare a 160° per 15 minuti.

PASTA DI MANDORLE

Ingredienti:

2 cucchiaino di maraschino, 1 bustina di vanilina, 1 albume scarso, 200 grammi di zucchero, 200 grammi di mandorle pelate.

Ingredienti:

Pasta per beignets: 4 uova, 100 grammi di burro, 150 grammi di farina, 250 grammi di acqua, un pizzico di sale.

Farcitura: 500 grammi di panna montata, 1 dose di crema Bimby, 1 dose di salsa al cioccolato
velocità 3.

Al termine aggiungi dal foro del coperchio la farina e impasta per 20 secondi a velocità 4 o più fino a quando l'impasto si stacca benne dalle pareti.

Lasci raffreddare, poi unisci dal foro del coperchio con lame in movimento a velocità 6 una per volta le uova: 20 secondi a velocità 6.

Disponi la pasta a cucchiaini su carta forno e cuoci per 15 minuti a 180° e per 15 minuti a temperatura 200°. farcisci i beignets a piacere con crema o panna e disponili a cascata su un piatto da portata. ricoprili con salsa al cioccolato e guarnisci con ciuffi di panna montata.

BABÀ

Ingredienti:

1 cubetto di lievito di birra, 100 grammi di margarina o burro morbido, 4 uova, 1/2 misurino scarso di zucchero, 300 grammi di farina, 1 pizzico di sale. Per lo sciroppo: 1 scorza di limone, 1 misurino e 1/2 di rhum, 150 grammi di zucchero, 350 grammi di acqua.

Preparazione:

Inserisci nel boccale lo zucchero, le uova, la margarina, il lievito e il sale: 30 secondi a velocità 7.

Unisci la farina e impasta per altri 30 secondi a velocità 7.

Lascia lievitare l'impasto per mezz'ora nel boccale.

Lavora di nuovo l'impasto per 10 secondi a velocità 7, poi sistemarlo nello stampo per babà, lasciandolo lievitare ancora per 1 ora circa, finché non raddoppia di volume.

Cuoci in forno caldo per 10 minuti a 200° e per 25 minuti a 180°.

Prepara lo sciroppo: metti nel boccale lo zucchero, l'acqua e la scorza di limone: 5 minuti a temperatura 60° velocità 1, poi toglila scorza e unisci il rhum.

Inzuppa più volte il babà, appena sfornato, con tutto lo sciroppo e servilo con panna montata.