

MENSILE n° 194 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P.I. spa tas. ris. - Taxe parcvue • Italia € 1,90 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 4,90 - Grecia € 3,50 - Germania € 4,30 - Austria € 4,30 - Belgio € 3,50 - Malta € 2,60

# **più** **DOLCI**

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

## **BOMBOLONI AL FORNO E FRITTI**

**OTTOBRE 2016**



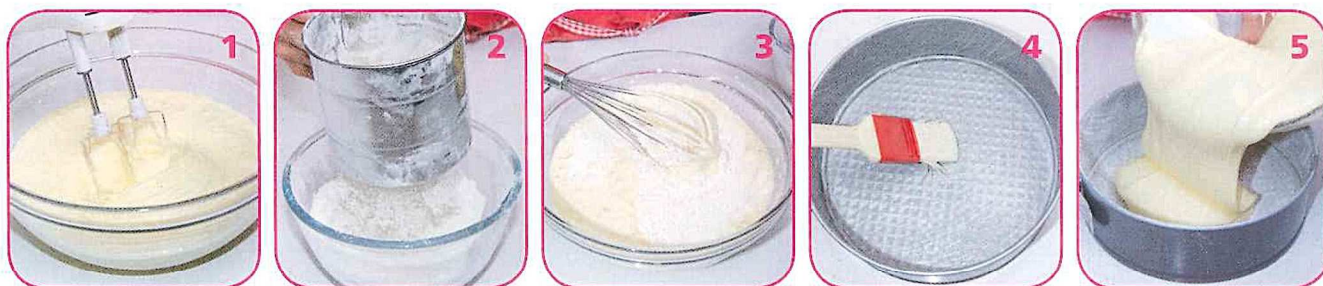
**TUTTE LE RICETTE  
SONO PROVATE**

• **dolcezze  
d'autunno**

• **dessert con  
i savoiardi**



• **DOLCI AL CIOCCOLATO**  
• **HALLOWEEN**



## Pan di Spagna alla vaniglia

Preparazione 25 minuti

Cottura 35 minuti

Stampo Ø 22 cm

Per 6/8 persone

### Ingredienti

• 5 uova a temperatura ambiente

- 220 g di zucchero
- 180 g di farina
- 25 g di fecola di patate
- 3 gocce di aroma alla vaniglia

### decorazione:

- zucchero a velo

### Preparazione

**1.** Montate a lungo le uova con lo zucchero fino ad ottenere una massa molto gonfia e sostenuta (dovrà cadere a

nastro).

Profumate con l'aroma.

**2.3.4.5** Unite le farine setacciate e mescolate con delicatezza dal basso verso l'alto, poi versate la massa nello stampo imburato e infarinato, livellate la superficie e infornate a 175° per 35 minuti.

Quando la torta sarà cotta, sformatela e sformatela sulla gratella a raffreddare.

**Decorazione:** spolverizzate il pan di Spagna con poco zucchero a velo.

## Plum cake amaretti e mandorle

Preparazione 45 minuti

Cottura 55/60 minuti • Stampo 11x 25 cm

Per 8 persone

### Ingredienti

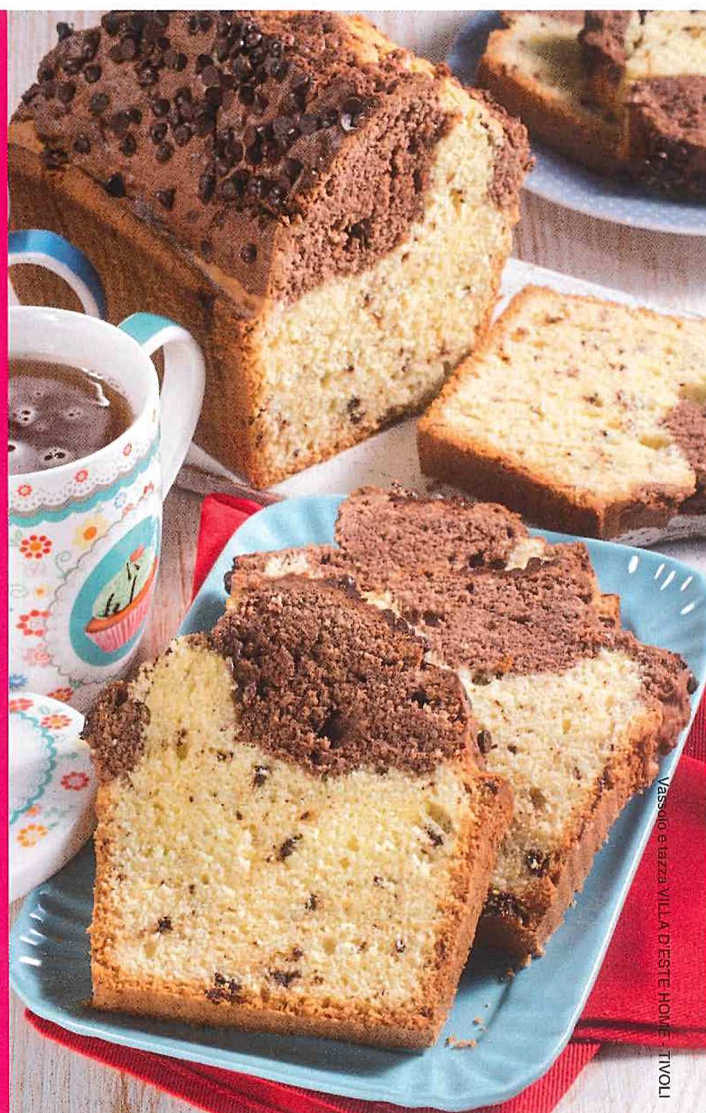
- 200 g di burro morbido • 170 g di zucchero • 6 uova
- 300 g di farina • 70 g di fecola • 1 bustina di lievito
- 2 pizzichini di sale • 2 cucchiai di liquore all'arancia
- 50 g di amaretti tritati • 50 g di mandorle tritate
- 8 g di cacao • 8 cucchiai di latte
- 40 g di cioccolato fondente tritato

decorazione: • 20 g di gocce di cioccolato

### Preparazione

Montate a spuma il burro con lo zucchero e aromatizzate con il liquore, poi, sempre montando, rompete un uovo alla volta. Setacciate sul composto le farine con il lievito, il sale e 4 cucchiai di latte. Mescolate e prelevate 6 cucchiai di composto, al quale unite gli amaretti, le mandorle, il cacao e il latte rimasto. Al composto neutro aggiungete il cioccolato tritato.

Versate nello stampo imburato e infarinato il composto con i pezzetti di cioccolato, quindi ricopritelo con il composto al cacao. Cospargete la superficie con le gocce di cioccolato. Cuocete il plumcake in forno a 175° per 55/60 minuti (fate la prova dello stecchino per controllare la cottura).





# *Dolci* *al cucchiaino*

Piattini e tazzine VILLA D'ESTE HOME - TIVOLI

40 più DOLCI