

Breakfast & Brunch

idee per colazioni speciali

Brownies 2

Cheese Cake 3

Chocolate Muffin 4

Lemon Frosted Cake 5

Scones 6

Pancakes 7

Tartellette al Lemon Curd 8

Upside-Down alle mele 9

Vaniglia CupCake 10

Waffles 11

In Cucina con Me

<http://ricettedafairyskull.myblog.it/>

Brownies

Ingredienti :

Farina 140g

Zucchero 220

Uova 2

Burro 100g

Cioccolato Fondente 80g

Gocce di cioccolato a piacere

Far sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria. Togliere dal fuoco e aggiungere lo zucchero, lavorate bene con le fruste e poi aggiungete una alla volta le uova. Fate montare bene e poi aggiungete la farina con le gocce di cioccolata. Ora versate il composto in una teglia o quadrata o rettangolare imburrata e infarinata e cuocete a 180 gradi per circa 20 minuti. Una volta sfornati e dopo aver fatto raffreddare tagliare i nostri Brownies a quadrotti !!!!

A piacere si possono aggiungere noci tritate oppure mandorle.

Il brownie, noto anche come chocolate brownie o Boston brownie è un biscotto al cioccolato, tipico dessert della cucina statunitense, chiamato così per via del suo colore scuro (brown, marrone)

Anche se sono considerati biscotti, in realtà è una torta tagliata a piccoli quadrettini. I brownie possono essere ricoperti con della glassa e possono contenere delle scaglie di cioccolato o nocchie e possono essere aromatizzati a vari gusti, come ad esempio vaniglia o menta.



In Cucina con Me

<http://ricettedafairyskull.myblog.it/>

Cheese Cake

Ingredienti

250g Ricotta o Yogurt Greco

2 Uova

100g Zucchero

Scorza di limone

Biscotti Secchi ridotti in polvere

Burro

Fate fondere il burro e aggiungetevi la polvere di biscotti. Mescolate bene e stendete il composto in una teglia, meglio se rivestita di carta da forno. Non ho messo le dosi, io non metto molto burro e faccio la base piuttosto sottile, magari a qualcuno puo' piacere piu' spessa e burrosa! Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero e la scorza di limone, quando sono belli montati aggiungere la ricotta, e infine i bianchi montati a neve, cercando di non smontare il composto.

Versare nella teglia sulla nostra base di biscotti e infornare per una ventina di minuti a 180°. Di solito la mangio così, ma ieri ho voluto esagerare e ne ho rivestita una parte con cioccolato fondente e cocco. Si puo' variare molto come ricetta, mettendo dentro frutta fresca, gocce di cioccolato, oppure si puo' servire con delle salse, insomma inventate !!!



In Cucina con Me

[http:// ricettedafairyskull.myblog.it/](http://ricettedafairyskull.myblog.it/)

Chocolate Muffin

Ingredienti:

210 g farina

100 g zucchero

essenza di vaniglia

170 g cioccolato fondente

75 g burro

180 g meta' latte e meta' yogurt

1 uovo

1 pizzico di sale

120 g gocce di cioccolato

1 cucchiaino di lievito per dolci

Fondere il cioccolato a pezzetti con il burro e farlo intiepidire.

Aggiungere l'uovo, lo yogurt con il latte e la vaniglia e mescolare con una frusta per amalgamarli.

In una ciotola mescolare gli ingredienti "asciutti" (farina, zucchero, lievito, sale e gocce di cioccolato).

Aggiungere gli ingredienti asciutti ai liquidi in una volta sola e mescolare quel tanto che basta per amalgamarli.

Il composto non va assolutamente lavorato e non deve risultare omogeneo, ma piuttosto grumoloso.

Mettere il composto negli appositi pirottini e nella teglia da muffin.

Cuocere per 20 min circa a 180°. Verificare la cottura con uno stecchino.



In Cucina con Me

[http:// ricettedafairyskull.myblog.it/](http://ricettedafairyskull.myblog.it/)

Lemon Frosted Cake

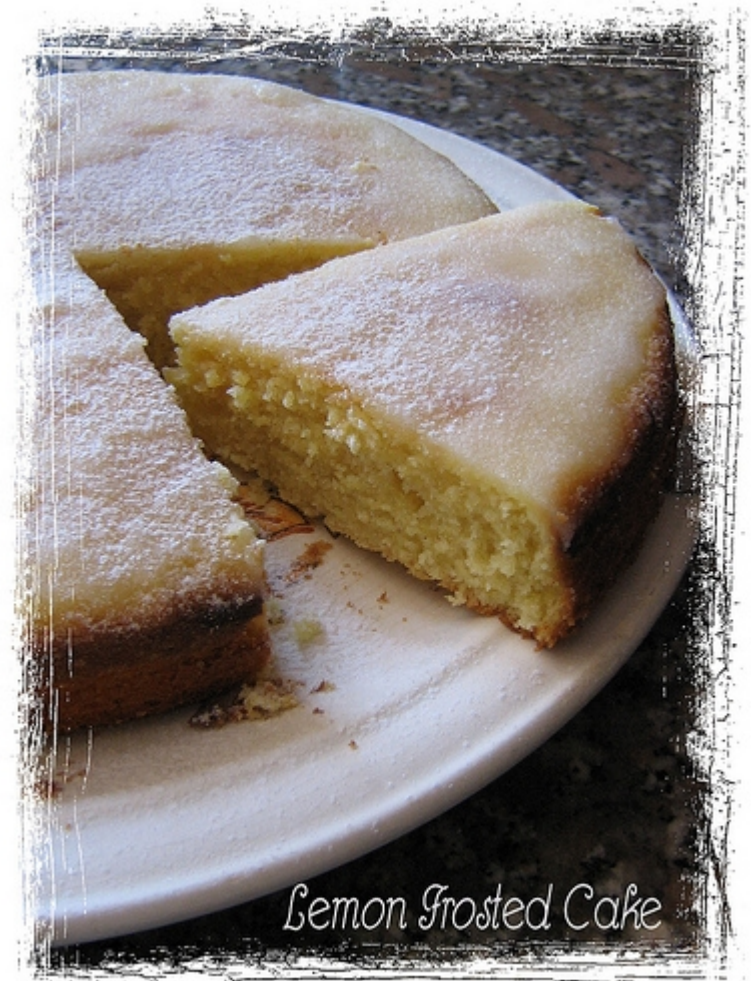
Ingredienti per la torta

226g burro
200g zucchero
1 cucchiaino estratto di vaniglia
4 uova
280g farina
2 cucchiaini lievito per dolci
60ml di succo di limone
buccia grattugiata di un limone

Ingredienti per la ghiaccia

115 g di zucchero a velo
succo di limone

Sbattere con le fruste il burro con lo zucchero, la buccia di limone e l'estratto di vaniglia. Quando e' bello montato aggiungere le uova una alla volta, successivamente la farina con il lievito e per ultimo il succo di limone. Cuocere a 180° per circa 25 minuti. Lasciare raffreddare, nel frattempo preparare la ghiaccia mescolando lo zucchero a velo con il succo di limone, quanto basta per ottenere un composto fluido che verseremo sulla nostra torta completamente raffreddata.



In Cucina con Me

[http:// ricettedafairyskull.myblog.it/](http://ricettedafairyskull.myblog.it/)

Scones

Ingredienti:

250g farina

120 ml latte

80g burro

mezza bustina di lievito

1 cucchiaino di zucchero

sale

1 uovo

Mescolare farina sale e lievito e comporre la fontana sulla spianatoia, aggiungere il burro appena tolto dal frigo e impastare fino a ottenere un impasto tutto sbricioloso a questo punto aggiungere il latte con l'uovo sbattuto (conservatene una piccola parte per spennellare gli scones) e impastare velocemente, ottenendo un composto non del tutto regolare, ma piuttosto "grumoloso". Stendere la pasta allo spessore di 1 cm e con un tagliapasta tondo ricavare gli scones, spennellare con l'uovo e il latte tenuto da parte e infornare a 200° per circa 15 minuti.

Gli scones sono come dei piccoli panini soffici, di origine scozzese, vengono serviti spesso con il te' accompagnati da marmellate, miele, lemon curd, etc. Si possono anche aggiungere nell'impasto uvetta o gocce di cioccolato, se volete.



In Cucina con Me

[http:// ricettedafairyskull.myblog.it/](http://ricettedafairyskull.myblog.it/)

Pancakes

Ingredienti :

1 tazza di farina
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaino di lievito
1 tazza di latte
1 uovo
2 cucchiari di olio
un pizzico di sale
un velo di burro per ungere

In realta' la ricetta da preparare e' semplice e veloce, il piu' sta nel cuocere. Frullare insieme latte olio e uovo, unire la farina con lo zucchero e il lievito. In una padella antiaderente unta di burro versare al centro una bella cucchiaiata di pastella e appena in superficie si formano dei buchini, girare il pancake e cuocere dall'altra parte per qualche secondo. Per tenerli caldi impilarli uno sull'altro. Si posso mangiare con quello che vi pare, marmellata, nutella, crema, ma per me la cosa migliore e' lo sciroppo d'acero che mi fa sentire bene il gusto del pancakes.

Il pancake è un piatto tradizionale per la prima colazione nell'America settentrionale.

È una sorta di crêpe (più spessa di quelle tradizionali) del diametro di circa 12-20 cm. Lo spessore è ottenuto per la consistenza dell'impasto e per la presenza del bicarbonato di sodio o del lievito.

Generalmente sono dolci, accompagnati da sciroppo d'acero, confettura o miele. Possono essere anche salati con del burro fuso sul pancake caldo, uova o bacon.



In Cucina con Me

<http://ricettedafairyskull.myblog.it/>

Tartellette al Lemon Curd

Ingredienti per la frolla:

300g farina
100g zucchero
1 uovo intero
150g burro
un pizzico di sale
scorza di limone grattugiata

Ingredienti per il lemon curd:

100g burro
125g zucchero
3 uova
1 tuorli
150ml succo di limone
scorza grattugiata di 3 limoni

Per la frolla; impastare tutti gli ingredienti e mettere a riposare in frigo per una mezz'ora.
Per il lemon curd; sciogliere il burro a bagnomaria, in una ciotola mescolare lo zucchero le uova, il succo e la scorza del limone grattugiata. Versate il tutto nel burro fuso e fare cuocere lentamente a bagnomaria, mescolando sempre, fino a quando la crema non si sarà addensata.

Composizione:

Stendete la pasta e rivestite le formine per le tartellette (o quello che avete a disposizione) riempiate con il lemon curd (non troppo se no durante la cottura fuoriesce) infornate a 180° per 10 minuti, poco prima della fine, cospargetele con un cucchiaino di zucchero di canna, rimettete in forno e accendete il grill per qualche minuto fino a caramellare.



*Tartellette
al Lemon Curd*

In Cucina con Me

[http:// ricettedafairyskull.myblog.it/](http://ricettedafairyskull.myblog.it/)

Upside-Down alle mele

Ingredienti:

4 mele
succo di limone
zucchero di canna 120g
pinoli 50g
liquore al mandarino q.b. (o altro a scelta)
2 confezioni di yogurt greco (da usare come misurino)
uova 4
zucchero 3 contenitori
farina 4 contenitori
olio di semi o burro 1 contenitore
(io ho fatto mezzo olio e mezzo burro)
lievito per dolci 1 bustina

Tagliate a dadini le mele sbucciate mettete in un contenitore con il succo di limone, il liquore, i pinoli e un poco di zucchero di canna, fatele macerare per mezz'ora.

Montate le uova con lo zucchero, finché non fanno il filo, aggiungete la farina, lo yogurt, l'olio e il burro e il sughero ottenuto nel piatto con le mele, infine il lievito.

Mettete in una teglia della carta da forno facendola salire anche sui bordi, metteteci dentro le mele con lo zucchero rimasto due fiocchi di burro e fatelo sciogliere un attimo nel forno, versateci l'impasto e cuocetelo in forno a 180° per circa 40 minuti. Uscita dal forno rovesciatela su un piatto da portata.

Assolutamente da mangiare accompagnata con il gelato, sia fredda che calda !!!

Upside



Dal libro da cui è stata tratta la ricetta:
“non è facile definire questo dolce squisito: una via di mezzo tra la classicissima torta di mele che impariamo a fare sin da piccoli e una "tatin" cotta alla rovescia (upside-down) con le mele che rimangono caramellate in superficie”

In Cucina con Me

<http://ricettedafairyskull.myblog.it/>

Vaniglia CupCakes

Ingredienti

150g burro

150g zucchero

175g farina

3 uova

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

1 cucchiaino lievito per dolci

La ricetta, presa da un sito americano, prevede di frullare nel mixer tutti gli ingredienti, naturalmente dopo aver fatto ammorbidire il burro, io ho aggiunto un cucchiaino di lievito per dolci perche' avevo paura che non si gonfiassero abbastanza. Mettere un cucchiaio abbondante di impasto nei pirottini di carta (inseriti nello stampo da muffins) e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti. Una volta raffreddati io li ho decorati con della glassa al cioccolato, qualche pallina colorata e delle striscette di arancia caramellata.

Con queste dosi mi sono venute circa 16 tortine a stampo piccolo.



In Cucina con Me

[http:// ricettedafairyskull.myblog.it/](http://ricettedafairyskull.myblog.it/)

Waffles

I Waffles sono una specie di cialde, croccanti fuori e morbidi internamente, cotti su doppie piastre roventi che danno loro il caratteristico aspetto quadrettato.

Ingredienti

140g farina
mezzo cucchiaino di zucchero
240ml latte
28g burro
1 uovo grande
un pizzico di sale
mezzo cucchiaino di lievito

Mescolare farina, lievito, sale, zucchero, unire il latte, il burro, il rosso d'uovo e infine il bianco montato a neve. Cuocere nella apposita piastra. Golosissimi coperti di nutella, semplici con zucchero a velo oppure con gelato sciroppo d'acero e frutta.



In Cucina con Me
<http://ricettedafairyskull.myblog.it/>