



DOLCETTI AL RISO SOFFIATO

Ingredienti:

- 50 g di riso soffiato croccante
- 150 g di cioccolato fondente
- pirottini di carta misura piccola

PREPARAZIONE

- Fate sciogliere il cioccolato fondente a bagno maria, nel frattempo preparate i pirottini di carta allineati su un vassoio tavolo. Quando il cioccolato sarà sciolto versatevi dentro il riso soffiato. Per le quantità regolatevi anche ad occhio: se occorre più riso aggiungetene, l'importante è che sia ben ricoperto di cioccolato.
- Mescolate delicatamente con un cucchiaino per far aderire bene la cioccolata e versatene una piccola quantità su ogni pirottino. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente fin quando la cioccolata non sarà solidificata. Conservateli in una scatola chiusa.



MUFFINS

Ingredienti per circa 20 muffin:

- 2 uova
- 100 g di zucchero
- 120 g di burro
- 150 ml di latte tiepido
- 280 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- confettini colorati per decorare

PREPARAZIONE

- In una ciotola lavorate bene a crema le uova intere con lo zucchero, fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.
- Dopodichè aggiungete il burro ammorbidito precedentemente nel microonde, la farina, il latte e per ultimo il lievito.
- Amalgamate bene gli ingredienti e distribuite l'impasto negli appositi pirottini per muffins, riempiendoli per i $\frac{3}{4}$.
- Prima di infornare decorateli in superficie con dei confettini colorati.
- Cuocete i vostri muffins in forno, già a temperatura, a 180° per 30-35 minuti. Come variante, prima di infornarli, potete farcirli con un cucchiaino di marmellata fatta cadere al centro, o di Nutella, o scaglie di cioccolato.



BISCOTTI

Ingredienti:

- 500 g di farina
- 110 g di burro
- 100 g di zucchero
- 3 uova
- bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- qualche cucchiaino di latte (se necessario)

PREPARAZIONE

- Mettete tutti gli ingredienti in una grande ciotola insieme al burro ammorbidito o fuso e fatto raffreddare.
- Lavorate l'impasto amalgamando tutti gli ingredienti in modo che risulti omogeneo. Stendete la pasta con uno spessore di circa 3-4 millimetri, e aiutandovi con le formine o il bordo di un bicchiere date forma ai biscotti.
- Potete dividere l'impasto e lasciare al piccolo chef iniziativa e creatività aggiungendo a piacere pezzetti cioccolato, o granella di nocciola o ciliegine candite. Infornate a 180° per 10-15 minuti, fino a quando i biscotti si saranno dorati.



COOKIES CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti

- 200g farina
- 90g di zucchero semolato
- 90g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 120g di burro morbido
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- 200g di gocce di cioccolato o cioccolato fondente tritato

PREPARAZIONE

- Mettete in ciotola il burro morbido, gli zuccheri e mescolate bene con l'aiuto di un cucchiaio.
- Unite l'uovo, amalgamate.
- Aggiungete la farina setacciata con il sale e il lievito e da ultimo le gocce di cioccolato o il cioccolato tritato.
- Preparate delle porzioni uguali, grandi come delle noci, e adagiatele ben distanziate sulla teglia unta o foderata con carta da forno, e appiattite leggermente.
- Infornate a 170 gradi forno statico per circa 15 minuti o non appena si saranno coloriti i bordi. Lasciateli raffreddare prima di toglierli dalla teglia.



TORTA PARADISO

Ingredienti

- 6 uova grandi
- 200 g di burro
- 16 g di lievito
- 100 g di farina
- 200 g di zucchero
- 100 g di fecola di patate
- Zucchero a velo
- 1 gr di vanillina

PROCEDIMENTO

- Fate montare con delle fruste il burro così da ottenere una crema spumosa alla quale, a poco a poco, aggiungerete lo zucchero.
- Separate le uova dagli albumi e mettete questi ultimi da parte per un momento. Unite i tuorli all'impasto.
- Aggiungete la farina, la fecola, la vanillina e il lieviti setacciati al composto.
- Montate adesso gli albumi a neve ferma e aggiungeteli a poco a poco al composto ottenuto.
- Mescolate delicatamente, imburrate una tortiera e versatevi dentro il composto ottenuto che livellerete e cuocerete in forno a 180°C per circa 50 minuti.

