

## Torta "Sacher leggera"

### Ingredienti:

40 gr di burro morbido

300 gr. di zucchero

3 uova

250 gr. di farina (di cui 100 di frumina)

250 gr. di latte

40 gr. cacao amaro

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito

\* 150 gr. cioccolato fondente

75 gr. burro, per guarnizione

\* marmellata di albicocche per la  
farcitura

*Impastare gli ingredienti iniziando da Burro, zucchero, il rosso delle uova,*

*poi aggiungere la farina ed il latte un poco alla volta alternando,*

*poi il cacao, il pizzico di sale e la bustina di lievito,*

*per ultimo unire all'impasto delicatamente i bianchi delle uova montati a neve.*

*Infornare a 100° per 10 minuti, poi alzare il forno ogni 10 minuti circa ed in un'ora raggiungere i 180° quindi lasciare cuocere ancora 15 minuti a 180° , per un totale*

*Tempo cottura di 1ora e 15 minuti !*

*Lasciare raffreddare,*

*tagliare la torta a metà in due dischi, al centro farcire con la marmellata,*

*poi far sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro e guarnire la torta sopra e tutto attorno con l'aiuto di una spatola.*

*Consiglio di lasciare sotto un foglio di carta da forno, quando poi il cioccolato si raffredda e non gocciola più togliere la carta da sotto così rimane il piatto portata pulito.*

*Buon appetito!*

### **B&B Cristina**

Via a la Fosina,6 38027 Croviana -Val di Sole- Trentino

tel +39 0463 903070

cel +39 339 5721591

[www.bedandbreakfastcristina.it](http://www.bedandbreakfastcristina.it)

[info@bedandbreakfastcristina.it](mailto:info@bedandbreakfastcristina.it)



## *Torta soffice al cioccolato e pere*

Ingredienti:

100 gr di cioccolato fondente

1 cucchiaio di cacao in polvere

100 gr. di burro morbido

200 gr. di zucchero

230 gr. di farina + 70 gr. di fecola di patate

80 gr. di latte

3 uova

1 yogurt da 125 gr.

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito

2 pere (circa 600 gr.) e zucchero a velo

*Tritare finemente il cioccolato, aggiungere zucchero, cacao e mescolare bene, impastare con il burro, lo yogurt, il latte, le uova e la vanillina, un ingrediente dopo l'altro.*

*Infine unire le farine ed il sale, impastare bene e per ultimo aggiungere il lievito.*

*Imburrare e infarinare una tortiera del diametro di 24 cm e versarvi il composto.*

*Sbucciare le pere, tagliarle a spicchi 2-3 cm di altezza e inserirle nell'impasto.*

*Cuocere in forno caldo a 160° - 170° per circa 40 minuti.*

*Servire la torta spolverizzandola con zucchero a velo.*

*Buon appetito!*

### **B&B Cristina**

Via a la Fosina,6 38027 Croviana -Val di Sole- Trentino -Italia

tel +39 0463 903070

cel +39 339 5721591

[www.bedandbreakfastcristina.it](http://www.bedandbreakfastcristina.it)

[info@bedandbreakfastcristina.it](mailto:info@bedandbreakfastcristina.it)



## ***Pane al sesamo e semi di papavero***

Ingredienti per impasto:

500 gr. Farina tipo Manitoba

1 cubetto lievito di birra sciolto in 350 cc latte tiepido

2 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di sale fino

50 gr strutto + 50 gr burro ( liquefatti e tiepidi)

altri ingredienti .

Semi di sesamo e semi di papavero

1 uovo sbattuto

*Setacciare la farina, unire burro+strutto , zucchero, sale , latte con lievito.*

*Lavorare bene l'impasto fino ad ottenere un composto elastico.*

*Coprire con canovaccio umido, lasciare lievitare in luogo tiepido 40 minuti.*

*Stendere l'impasto con il mattarello ( circa 30x50)*

*spennellare con uovo sbattuto, cospargere metà sfoglia con semi di sesamo e metà con semi di papavero.*

*Arrotolare dal lato più corto, mettere in uno stampo a cassetta con carta da forno.*

*Lievitare per altri 20 minuti*

*Prima di cuocere spennellare il pane con uovo sbattuto e cospargere semi di sesamo.*

*Cottura 35 minuti - parte bassa del forno preriscaldato - Ventilato 190°*

*Buon appetito!*

**B&B Anita**

Spormaggiore

tel. 0461 653040

[www.dorati.it](http://www.dorati.it)



## **Pane giallo dolce**

*In una ciotola capiente e liscia mettere circa 2 dl di acqua e 2dl di latte a temperatura ambiente. Aggiungere un cubetto di lievito di birra sbriciolato e mescolare. Aggiungere circa 200 gr di farina di mais fina (tipo Pellegrini) e due cucchiari di zucchero di canna, mescolare, poi aggiungere quanto basta di farina di frumento tipo 0.*

*Dopo aver mescolato bene nella ciotola portare l'impasto sulla spianatoia (o sul tavolo) e lavorare bene con le mani impastando si aggiunge man mano altra farina bianca se necessario (io con il pane non peso mai niente). L'impasto deve risultare elastico e morbido, ma consistente. Se le mani si attaccano basta sporcarle di farina. Riporre di nuovo l'impasto bello tondo dentro la ciotola e coprire con nylon e un panno da cucina (perché non perda umidità).*

*Lasciare lievitare per circa 1ora e mezza, quando si è gonfiato bene si riprende l'impasto sulla spianatoia e lo si impasta e lavora ancora aggiungendo due cucchiari rasi di sale e due cucchiari di olio. Poi si formano una o due belle pagnotte tonde. Si spolverano di farina bianca e con il coltello a seghetta si fanno tagli incrociati. Si pongono le pagnotte sulla teglia del forno, con la carta forno si evita di lavare! Si lascia lievitare ancora per almeno 1 ora, ma anche di più. Possibilmente in luogo caldo.*

*Si inforna a circa 180-190 gradi. Per circa 35-40 minuti ... dipende dal forno e dalla grandezza della pagnotta/pagnotte. Il colore dorato della crosta però segnala la cottura ideale. L'ideale è porre le pagnotte a raffreddare su una grata di legno una volta tolte dal forno. Così rimane croccante il pane e non si forma umidità.*

*Si conserva anche più giorni in sacchetto di tela o carta + all'esterno di plastica.  
Per il pane per la prima colazione aggiungo anche un po' di uvetta, bagnata in precedenza in poca acqua tiepida.*

*Buon appetito!*

**B&B ANNA MARIA**

Anna Maria Santolini  
Via B. Daves 14 - Concei  
38067 - Ledro (TN)



## *La mia versione della Linzertorte*

Per 3 torte, diametro circa 24 cm. cad.

625 g farina biologica tipo 00  
1 bustina di lievito per dolci  
450 gr di zucchero bio di canna  
500 gr di burro morbidissimo ... (il massimo è il Botiro del Primiero)  
500 gr di frutta in guscio (300 gr. noci, 150 gr nocciole, 150 gr mandorle sgusciate)  
    attenzione se si usano solo mandorle o nocciole diventa troppo asciutta  
2 uova  
2 cucchiaini da the di cannella  
2 cucchiaini da the di cacao amaro  
1 punta di coltello di garofano macinato  
4 cucchiari da tavola di maraschino o Kirschwasser

*marmellata di lamponi a sufficienza (la ricetta originale prevede proprio la marmellata di lamponi ... ma non viene male neanche con altri tipi di marmellata che si hanno in casa, le ciliegie vanno benissimo)*

*Lasciare riposare l'impasto per una notte in frigo.*

*Spennellare con latte la pasta in superficie (la grata della crostata o i tondini fatti con il bicchiere come faccio io per risparmiare tempo).*

*Cuocere in forno a circa 190 gradi per 35 minuti (dipende dal forno).*

*Buon appetito!*

**B&B ANNA MARIA**

Anna Maria Santolini  
Via B. Daves 14 - Concei  
38067 - Ledro (TN)



## ***Torta di mandorle***

Ingredienti :

gr. 250 farina

gr. 125 di zucchero

gr. 125 di burro

2 tuorli d'uovo

sale e limone grattugiato

Ingredienti per ripieno:

2 albumi montati a neve

gr.50 di zucchero

gr.70 di mandorle tritate

2 cucchiaini marmellata di albicocche

*Foderate la pirofila con la pasta frolla, coprite con la marmellata e per ultimo le chiare montate a neve mescolate alle mandorle tritate con lo zucchero.*

*Cuocete per 35-40 minuti a 175 gradi.*

*Buon appetito!*

**B&B Al Ghiro**

Tel/Fax +39 0464 82 01 48

Cell. +39 339 65 75 213

[www.alghiro.it](http://www.alghiro.it)

