



I DESSERT CHE AMI, CON E SENZA GLUTINE

Le ricette di Nonna Anita

Scopri tutte su
www.nonna-anita.it



Indice:



PAGINA 1
Cupcake Tiramisù

PAGINA 3
Rotolo Mimosa

PAGINA 6
Cream Tart

PAGINA 9
Mini Cheesecake

PAGINA 11
Pizzette Mummia

PAGINA 14
Zuccotto Tiramisù



Cupcake Tiramisù

DOLCETTI GOLOSI E CIOCCOLATOSI, CHE
FARANNO IMPAZZIRE PROPRIO TUTTI!



Ingredienti:

1 confezione Preparato per Torta al
Cacao Nonna Anita
1 confezione Preparato per Crema
Tiramisù Nonna Anita
375 ml panna fresca
145 ml acqua
105 ml olio di semi
cacao amaro per la decorazione



Cupcake Tiramisù

DOLCETTI GOLOSI E CIOCCOLATOSI, CHE FARANNO IMPAZZIRE PROPRIO TUTTI!



Procedimento:

- 1.** Versate il contenuto del Preparato per Torta al Cacao in una terrina e aggiungete acqua e olio.
Lavorate con le fruste elettriche per 10 minuti fino ad ottenere un composto spumoso.
- 2.** Versate l'impasto negli stampi per muffin e infornate a 180°C per 25 minuti.
Sfornate e lasciate raffreddare completamente.
- 3.** Preparate la Crema Tiramisù: versate il Preparato in una terrina e aggiungete la panna fresca.
Lavorate con le fruste elettriche fino ad ottenere una crema soda.
- 4.** Riponete la crema ottenuta in una tasca da pasticceria monouso e decorate i cupcake con ciuffi di crema.
- 5.** Spolverizzate con cacao amaro e servite.



🕒 TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA

Rotolo Mimosa

UNA VERSIONE CREATIVA DELLA TIPICA TORTA MIMOSA, TUTTA GLUTEN FREE.



Ingredienti:

- 1 confezione Preparato per Pan di Spagna
Nonna Anita
- 1 confezione Preparato per Crema
Pasticcera Nonna Anita
- 1 flacone Bagna alcolica alla Vaniglia
Nonna Anita
- 555 ml acqua
- zucchero a velo



Rotolo Mimosa

UNA VERSIONE CREATIVA DELLA TIPICA TORTA MIMOSA, TUTTA GLUTEN FREE.



Procedimento

1. Iniziate lavorando il Preparato per Pan di Spagna assieme all'acqua con le fruste elettriche.
Montate il composto per circa 10 minuti fino ad ottenere una consistenza gonfia e spumosa.
2. Versate l'impasto ottenuto in una leccarda rivestita di carta forno e livellate bene con un spatola.
Infornate in forno già caldo a 180°C per circa 12 minuti o fino a doratura.
3. Sfornate e capovolgete la pasta biscotto su un canovaccio pulito precedentemente cosparso di zucchero a velo.
Eliminate la carta forno delicatamente e avvolgete la pasta biscotto partendo dalla base. Richiudete il rotolo ottenuto nel canovaccio stesso e lasciate raffreddare completamente.
4. Da parte preparate la crema pasticcera con l'apposito il Preparato: versate il contenuto della busta in una terrina e aggiungete 365 ml di acqua.
Lavorate con una frusta elettrica per 5 minuti fino ad ottenere una consistenza soda. Tenete da parte.



Rotolo Mimosa

UNA VERSIONE CREATIVA DELLA TIPICA TORTA MIMOSA, TUTTA GLUTEN FREE.



Procedimento

5. Una volta freddo, recuperate il rotolo, srotolatelo con delicatezza e tagliate i bordi più corti di 2 cm circa e tenete da parte. Inzuppate l'intera superficie con la bagna alcolica alla vaniglia Nonna Anita. Sistemate la crema pasticcera avendo cura di lasciare i bordi esterni liberi di 1 cm e arrotolate nuovamente partendo dal basso.
6. Avvolgete il rotolo ottenuto in un foglio di pellicola trasparente e riponete in frigo per 2 ore a rassodare.
7. Trascorso il tempo necessario, recuperate il rotolo e eliminate la pellicola. Sistemate un velo di crema pasticcera lungo i bordi e ritagliate a piccoli dadini gli avanzi di pasta biscotto che avevate tenuto da parte. Decorate la superficie del rotolo con i ritagli di pasta biscotto ricreando l'effetto del fiore della mimosa. Decorate con zucchero a velo e servite.



Cream Tart

UNA TORTA BISCOTTO PERFETTA PER LE OCCASIONI SPECIALI: SORPRENDI TUTTI GLI OSPITI!



Ingredienti:

PER LA BASE

1 confezione Preparato per Pasta Frolla
Nonna Anita
130 grammi burro
60 ml acqua

PER LA CREMA

500 ml panna da montare non zuccherata
400 grammi mascarpone
110 grammi zucchero a velo
1 cucchiaino Topping al Pistacchio Nonna
Anita

PER LA DECORAZIONE

frutta fresca a piacere (pesche, albicocche,
kiwi, ribes)
foglioline di menta
biscotti
meringhe



Cream Tart

UNA TORTA BISCOTTO PERFETTA PER LE OCCASIONI SPECIALI: SORPRENDI TUTTI GLI OSPITI!



Procedimento

1. Mettete in una ciotola metà del Preparato per Pasta Frolla. Aggiungete il burro a pezzetti e lavorate con le mani fino ad ottenere un impasto sabbioso, incorporate l'acqua ed impastate. Formate un panetto e mettetelo a riposare in frigo avvolto nella pellicola trasparente per almeno 30 minuti.
2. Coprite la placca del forno con la carta da forno. Stendete una parte della pasta frolla tra due fogli di carta forno in modo che non si attacchi al matterello e create la forma che volete dare alla vostra cream tart. Per questa forma usate la base di una tortiera per crostata di 24 cm e una base per crostatina per dare la forma di anello, ma se volete farla con un numero o con una lettera o con un cuore vi basterà fare il disegno su un foglio e ritagiarlo.
3. Mettete a cuocere la prima base di frolla in forno a 180 gradi per 16/17 minuti facendo attenzione alla cottura. Mentre la prima base cuoce preparate la seconda base della torta. In totale vi serviranno tre basi.
4. Se si avanza un po' di frolla potete fare qualche biscotto della forma che vi piace. Vi servirà per la decorazione della torta.



Cream Tart

UNA TORTA BISCOTTO PERFETTA PER LE OCCASIONI SPECIALI: SORPRENDI TUTTI GLI OSPITI!



Procedimento

5. Lasciate raffreddare le basi della torta completamente.
6. Iniziate a preparare la crema. Versate, in planetaria con la frusta, il mascarpone, lo zucchero a velo e un cucchiaino di Topping al pistacchio.
7. Mescolate fino ad ottenere un composto ben montato.
A parte in un'altra ciotola montate la panna ottenendo una consistenza semi-montata. Aggiungete la panna alla crema di mascarpone e continuate a mescolare affinché il composto diventi ben denso e montato.
8. Riprendete le basi di frolla.
Appoggiate il primo strato su un piatto da dolce.
9. Versate la crema aromatizzata al pistacchio in una sac à poche con bocchetta dentellata (in questo caso con foro da 1,5 cm).
Decorate la base della cream tart con tanti ciuffi di crema.
Adagiate il secondo disco di frolla, poi farcite con altri ciuffi di crema con la sac à poche.
Procedete allo stesso modo anche per l'ultimo disco di torta, poi decorare la superficie con la crema rimasta.
Decorate la cream tart a piacere, ad esempio con biscotti di frolla, piccole meringhe, frutta di stagione e qualche fogliolina di menta fresca.



Mini Cheesecake

CON FETTE BISCOTTATE INTEGRALI E TOPPING
AI FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti:

PER LA BASE

300 grammi Fette biscottate Integrali
Nonna Anita
80 grammi Burro
50 grammi Gocce di cioccolato

PER LA CREMA DI RICOTTA

250 grammi Ricotta
100 grammi Zucchero
150 grammi Panna
80 grammi Latte
12 grammi Gelatina

PER LA CREMA DI MASCARPONE

100 grammi Mascarpone
80 grammi Zucchero
60 grammi Panna
7 grammi Gelatina
250 grammi Fragole

PER LA DECORAZIONE

1 confezione Topping ai frutti di bosco
Nonna Anita



Mini Cheesecake

CON FETTE BISCOTTATE INTEGRALI E TOPPING
AI FRUTTI DI BOSCO



Procedimento

1. Iniziate con la preparazione della base delle mini cheesecake. Sbriciolate le fette biscottate integrali e mescolatele insieme al burro fuso e alle gocce di cioccolato. Riempite i bicchierini con circa 2 cm di composto e metteteli in frigorifero.
2. Nel frattempo preparate la crema di ricotta. Setacciate la ricotta in una ciotola e aggiungete lo zucchero e la panna. Scaldate poi a microonde il latte, scioglietevi dentro i fogli di gelatina e unite al composto preparato. Versate uno strato di crema nei bicchierini e rimetteteli in frigo per circa 30 minuti.
3. Preparate ora la crema di mascarpone con il quale andrete a fare il secondo strato delle vostre cheesecake. Iniziate frullando le fragole e tenetele da parte. In una bull versate il mascarpone con lo zucchero e mescolate energicamente. Riscaldare la panna e sciogliete la gelatina. Versate nel composto e aggiungete le fragole frullate. Versate il composto creando un secondo strato.
4. A questo punto procedete con la decorazione utilizzando il topping ai frutti di bosco Nonna Anita e qualche pezzetto di frutta a vostra scelta.



Pizzette Mummia

PREPARA DELIZIOSE PIZZETTE A FORMA DI MUMMIA (E NON SOLO!), IDEALI PER HALLOWEEN



Ingredienti:

- 2 grammi Lievito di birra disidratato
- 250 grammi farina di riso
- 250 grammi farina di mais
- 350 ml acqua
- 2 cucchiaini zucchero
- 1 cucchiaino sale
- 150 grammi mozzarella
- passata di pomodoro
- olio EVO
- olive nere denocciolate



Pizzette Mummia

PREPARA DELIZIOSE PIZZETTE A FORMA DI MUMMIA (E NON SOLO!), IDEALI PER HALLOWEEN



Procedimento

1. Unite i 2 tipi di farina in una ciotola grande e aggiungete il sale. Mescolate il tutto.

Aggiungete un cucchiaino di olio, lo zucchero, i 2 grammi di lievito di birra e l'acqua.

Amalgamate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un panetto omogeneo.

Riponete a lievitare in un luogo caldo per circa 3 ore.
2. Una volta che l'impasto sarà raddoppiato di volume, infarinate una spianatoia e adagiatelo sopra.

Lavorate per qualche secondo e stendete una sfoglia sottile di circa 3 mm aiutandovi con un matterello.

Ricavate delle forme tonde con un coppapasta di circa 4 cm.

Adagiate le pizzette ottenute in uno stampo rivestito di carta forno e coprite con un canovaccio.

Lasciate riposare per 15 minuti.
3. Riprendete le pizzette e create un solco centrale aiutandovi con le dita.

Adagiate all'interno la passata di pomodoro, il sale e l'olio.

Infornate in forno già caldo a 180°C per 10 minuti.



Pizzette Mummia

PREPARA DELIZIOSE PIZZETTE A FORMA DI MUMMIA (E NON SOLO!), IDEALI PER HALLOWEEN



Procedimento

4. Nel frattempo tagliate la mozzarella a listarelle sottili e le olive, creando le forme che più vi aggradano.
Per le pizzette mummia sarà semplicissimo!
5. Tirate fuori dal forno le pizzette, aggiungete la mozzarella, le olive ed infornate per un ulteriore minuto.
Servite ben calde: saranno spaventosamente buone!



Zuccotto Tiramisù

UNA RICETTA SEMPLICE MA CHE FA DAVVERO UN FIGURONE!



Ingredienti:

- 1 confezione Preparato per Pan di Spagna
Nonna Anita
- 1 confezione Preparato per Crema Tiramisù
Nonna Anita
- 400 ml panna fresca
- 190 ml acqua
- gocce di cioccolato
- caffè
- cacao amaro per la decorazione



Zuccotto Tiramisù

UNA RICETTA SEMPLICE MA CHE FA DAVVERO UN FIGURONE!



Procedimento

1. Preparete il Pan di Spagna lavorando il Preparato in polvere insieme all'acqua per 10 minuti.
Versate il composto ottenuto in uno stampo di 20 cm precedentemente imburrato e infornate a 175°C per 30/35 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.
2. Da parte preparate la crema tiramisù lavorando il Preparato insieme alla panna per 5 minuti.
3. Foderate uno stampo per zuccotto di 20 cm con della pellicola trasparente per dolci.
Componete lo zuccotto rivestendo le pareti e il fondo con i ritagli di pan di spagna.
Inzuppate con il caffè e aggiungete metà dose di crema tiramisù. Aggiungete le gocce di cioccolato e proseguite ripetendo i passaggi per comporre il secondo strato.
4. Concludete richiudendo con la pellicola trasparente e riponete in frigo a raffreddare per 3 ore.
5. Trascorso il tempo necessario, eliminate lo stampo e decorate con cacao amaro prima di servire.



COSA NE PENSI DELLE RICETTE NONNA ANITA?

Segui i nostri social per scoprire nuove
idee per le tue ricette senza glutine!

