I DOLCI

Provate la semplicità e la qualità dei Vs.dolci fatti in casa.

Pasta frolla

Ingredienti:

200 gr.di farina, 100 gr.di burro, 50 gr.di zucchero, un tuorlo d'uovo. Accessori da usare: lama universale

Preparazione:

Introdurre nel vaso da lavoro tutti gli ingredienti ad eccezione del tuorlo d'uovo che immetterete solo a motore funzionante. Lasciate in funzione l'apparecchio fino ad ottenere la famosa "palla". Far riposare, prima dell'uso , la pasta per circa due ore. Cuocere nel forno "Grill Magico".

Torta di mele

Ingredienti:

(come per la pasta frolla), 1/2 Kg. di mele, 1 tazza di zucchero, zucchero vanigliato. Accessori da usare: disco grattugia

Preparazione:

Grattugiate le mele. Fate la pasta frolla, stendere la pasta nella teglia (meglio usare la tortiera con bordo asportabile) cercando di mantenere uno spessore di circa 4 mm. Versate il puré di mele, già zuccherato e se dovesse essere avanzata un po' di pasta, decorare la superficie della torta con delle striscie. Cospargete di zucchero vanigliato e mettere a cuocere nel forno "Grill Magico".

Chocolate cream

Ingredienti:

6 amaretti, 20 nocciole, un cucchiaio e mezzo di cacao amaro, 3 cucchiai di zucchero, una noce di burro, latte quanto basta. Accessori da usare: lama universale

Preparazione:

In nome così, in iglese è altisonante. In realtà si tratta di quella crema a base di cacao che piace tanto ai bambini e non specialmente spalmata sul pane.L'unica variante è che preparata artigianalmente diventa più dietetica.Per la preparazione, introdurre nel vaso da lavoro le nocciole e polverizzarle. Aggiungere i biscotti e fare la stessa operazione. A questo punto incorporate gli altri ingredienti fino ad ottenere una crema densa e gustosa.

Gelato alla frutta

Ingredienti:

250 gr.di frutta fresca di stagione, 125 gr.di panna fresca, 125 gr.di zucchero. Accessori da usare: lama universale

Preparazione:

Prima di iniziare la preparazione di questa ricetta, tenere gli ingredienti in frigo per almeno due ore. Mettere nel vaso da lavoro la frutta tolta dal frigo ed azionare l'apparecchio. Aggiungere lo zucchero a vero. Quando il composto è omogeneo, aggiungere la panna fresca, poi, mescolare nuovamente fino ad ottenere un impasto liscio e schiumoso. Mettere in uno stampo e congelare.

Frappé di banana

Ingredienti:

1 banana matura, 8 cubetti di ghiaccio, 4 cucchiai di zucchero, un po' di latte. Accessori da

usare: lama universale

Preparazione:

Immettere nel vaso da lavoro i cubetti di ghiaccio e tritarli finemente ad impulsi. Aggiungere lo zucchero, la banana ed il latte. Montare il tutto lasciando in funzione la macchina fino a raggiungere la densità desiderata. A piacere si può sostituire la banana con qualsiasi frutta purché ben matura.

Coctail di banana e mandarino

Ingredienti:

2 banane, 1 mandarino sbucciato e senza semi, 1/2 bicchiere di latte, 1 bicchierino di marsala, 2 cucchiai di zucchero. Accessori da usare: lama universale

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nel vaso da lavoro del Robot da cucina e lavorare per pochi secondi.