

— Sonia Paladini —

Torte da credenza



Apple Pie

Per la frolla:

300 gr di farina

170 gr di burro (a temperatura ambiente)

100 gr di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

mezza bustina di lievito per dolci

6 mele renette

200 gr. di composta di fichi

zucchero q.b. (per la superficie della torta

...

Come si fa:

Su un piano di marmo formate una fontana con la farina setacciata insieme al lievito, inserite al centro lo zucchero, l'uovo, il burro tagliato a tocchetti e il pizzico di sale. Questo impasto va lavorato rigorosamente a mano e con gli ingredienti freddi, quindi sempre con il coltello, iniziate ad amalgamare tutti gli ingredienti, poi velocemente con le mani finite di impastarlo! Formate la palla di pasta, avvolgetela nella velina e lasciatela riposare in frigorifero almeno per 30 minuti.

Nel frattempo preparate le mele: sbucciatele e tagliatele a cubetti.

Accendete il forno a 180 gradi, quindi in una tortiera stendete la pasta, bucherellatela con una forchetta, mettete la composta di fichi sulla base della pasta distribuendola in modo uniforme su tutta la superficie, quindi aggiungete tutte le mele.

Chiudete la torta coprendola con un altro strato di pasta frolla tirata sottilmente, bucherellatela e aggiungete una cucchiata di zucchero semolato su tutta la superficie. Infornate per circa 50 minuti: sarà cotta quando inizierà a colorire.

Lasciatela raffreddare e aggiungete zucchero a veloBuona merenda a tutti!



Crostata di frolla sabbiosa, confettura di amarene e amaretti

Per la pasta sabbziata:

300 gr di farina

200 gr di burro

100 gr di zucchero

1 uovo

1 pizzico di sale

Per la farcitura:

250 g di confettura di amarene

100 gr di amaretti

Zucchero a velo q.b.

...

Come si fa:

Preparate la pasta sabbziata:

Su un piano di marmo formate una fontana con la farina, inserite al centro lo zucchero, l'uovo, il burro tagliato a tocchetti e il pizzico di sale. Questo impasto va lavorato rigorosamente a mano e con gli ingredienti freddi, quindi sempre con il coltello, iniziate ad amalgamare tutti gli ingredienti, poi velocemente con le mani finite di impastarlo! Formata la palla di pasta sabbziata avvolgetela nella velina e lasciatela riposare in frigorifero almeno per 30 minuti.

Accendete il forno a 170 gradi, quindi in una tortiera stendete la pasta sabbziata (tenetene da parte un quarto per coprirla), bucherellatela con una forchetta, quindi distribuite la composta di amarene sulla base della pasta spalmandola in modo uniforme su tutta la superficie, quindi guarnitela con con gli amaretti precedentemente sbriciolati. Ricopritela stendendo un sottile strato di pasta sabbziata e fate cuocere per circa 30/40!

Una volta intiepidita potete guarnirla con lo zucchero a velo.



Torta di mele al profumo di cannella

La lista della spesa:

500 gr di mele a cubetti

1 mela per decorare

100 gr di zucchero

1 pezzo di cannella

Succo di $\frac{1}{2}$ limone

Un rotolo di pasta sfoglia

Burro a piacere

Fiori di campo

...

Come si fa:

Pelate le mele e tagliatele a cubetti, aggiungete lo zucchero, lo stecco di cannella e il succo del limone. Fate cuocere per circa $\frac{1}{2}$ ora finché diventi una bella composta.

Mettete la sfoglia in una teglia, bucherellatela, quindi coprite con la composta di mele. Tagliate col pelapatate la mela a spicchi sottili per coprire la composta formando un decoro a fiore.

Aggiungete qualche fiocco di burro e una spolverata di zucchero. Fate cuocere in forno per circa 30 minuti a 200 gradi e se necessario date un colpo di grill per colorare bene le mele in superficie. Finite con spolverata di zucchero a velo sui bordi e piccoli fiori di campo per decorare.



Quattro quarti alla pera

La lista della spesa per uno stampo da 22 cm

2 uova bio medie

Zucchero 100gr

Burro 100 gr

Farina 100 gr

Mezza bustina di lievito per dolci

1 pera abate

Zucchero e acqua q.b. per formare un caramello

...

Come si fa...

In una bacinella rompete le uova e amalgamatele allo zucchero con una spatola. Con l'aiuto di una frusta elettrica incominciate a sbattere per renderle spumose, aggiungete la farina setacciata con il lievito ed infine il burro che avrete fatto sciogliere precedentemente a bagnomaria continuando a girare con la frusta.

In un padellino antiaderente mettete un paio di cucchiaini di zucchero e un po' d'acqua fate scaldare bene ed aggiungeteci la pera intera sbucciata dalla pelle e scavata da sotto con l'aiuto di un coltellino. Fate caramellare la pera per pochi minuti, quando inizierà a colorare spegnete con un po' d'acqua fredda per bloccare la temperatura.

Toglietela dal fuoco e appoggiatela al centro dello stampo, distribuite tutt'intorno il composto, infine infornate a 180 gradi per circa 30/40 minuti (fate la prova stecchino prima di tirarla fuori).

Completatela con qualche cucchiata di caramello rimasto dalla cottura della pera e zucchero a velo per decorare.



Torta al mandarino soffice senza burro

La lista della spesa:

250 gr di Farina 00

150 gr di Zucchero

2 Uova

200 ml di succo di mandarino (circa 4 mandarini)

2/3 mandarini per decorare

40 ml di Olio di semi di girasole

Scorza di mandarino q.b.

1 bustina di Lievito in polvere per dolci

Zucchero al velo q.b.

...

Come si fa:

Preparate la pasta sabbata:

Accendete il forno a 180 °C, quindi imburrate e infarinate lo stampo (in alternativa usate la carta da forno).

Setacciate la farina con il lievito. Separate i tuorli dagli albumi.

Grattugiate la scorza dei mandarini, spremeteli e filtratene il succo. Con le fruste montate i soli tuorli con lo zucchero, unite l'olio e la scorza grattugiata al succo dei mandarini.

Sempre con le fruste in azione aggiungete la farina e il lievito ai tuorli montati.

Con le fruste pulitissime montate in una ciotola a parte gli albumi a neve con un pizzico di sale e infine aggiungeteli al resto dell'impasto con una spatola mescolando dall'alto verso il basso per non smontare il composto.

Infornate per 40/45 minuti circa (fate la prova stecchino per essere sicuri che sia cotta al centro), infine decorate con qualche mandarino e lo zucchero a velo.



Link utili:

www.soniapaladini.it

 [thediaryofsonia](https://www.instagram.com/thediaryofsonia)

 [sonia paladini lifestyle](https://www.facebook.com/soniapaladinilifestyle)

