



Gluten
Free
Travel&Living

LA MERENDA SENZA GLUTINE

Idee golose per la merenda dei
piccoli e di tutta la famiglia

grafica & impaginazione

Giuseppe Massaro

www.giuseppemassaro.com

In questa raccolta di ricette abbiamo pensato ai bambini, ma non solo a loro, perché crediamo che la merenda sia un momento ideale per condividere piacevoli momenti in famiglia ed educare i piccoli al cibo.

Nonostante sia un pasto per natura veloce, è comunque importante perché deve garantire energia senza appesantire, deve spezzare un momento di studio intenso o di gioco... senza rovinare la festa (*o la testa!*)

Molte mamme scelgono la scorciatoia delle merendine industriali perché i bambini ne vanno golosi e non richiedono alcuna fatica.

I bambini, poi, sono bombardati da pubblicità di dolciumi e gelati confezionati, in grado di modificare i loro gusti rendendoli restii nel provare cose nuove.

MA AI BAMBINI COSA RESTA?

Tranne in alcuni casi, nulla di realmente buono né tantomeno sano.

Ecco che l'intolleranza al glutine può diventare un'opportunità per preparare ottime merende fatte in casa, idonee a bambini celiaci e non.

Sicuramente oggi si trovano anche tantissime merendine industriali senza glutine e noi le stiamo provando, per poi farvi sapere **cosa ne pensiamo!**

Nel caso in cui dobbiate preparare una merenda per più bambini, non fate differenze: preparate pietanze che vadano bene per tutti, così (grandi e piccini) capiranno che anche il cibo senza glutine è buono!

E fatele preparare anche nel caso in cui siate invitati a casa di amici o compagni di scuola: alcune mamme si potrebbero trovare in difficoltà se non abituate a cucinare dolci o impasti senza glutine; le prime volte avranno probabilmente bisogno del vostro aiuto e dei vostri consigli ma con il tempo si abitueranno anche loro. Offritevi di portare voi qualcosa o, se accettano, aiutatele nella preparazione della merenda per passare un piacevole momento insieme

Preparare dei manicaretti in casa è la scelta giusta, soprattutto se si coinvolgono i bambini.

Esistono tantissime ricette semplici e golose che i bambini amano preparare: **biscotti, tortine, torte belle e buone.** Fategli capire l'importanza della scelta degli ingredienti, di cosa succede mischiandoli tra loro, spiegategli che dietro l'uovo c'è sempre una gallina e perché la farina senza glutine è diversa da quella con.

La raccolta contiene circa 90 ricette per ogni gusto: torte, dolcetti, creme e ancora, gelati, marmellate, merende salate.

Queste ricette sono state selezionate dalla redazione di "**GLUTEN FREE TRAVEL AND LIVING**", cercando tra i nostri blog.

Ognuna di noi sperimenta in cucina, prova nuovi ingredienti o si ispira alle ricette di altre bloggers.

Per motivi di spazio non possiamo citare tutte le amiche che ogni giorno ci aiutano a diffondere le informazioni sulla cucina senza glutine, provando ricette sempre nuove e gustose.

Vi rimandiamo pertanto ai nostri blog, che trovate indicati in ciascuna ricetta, lì troverete tutti i riferimenti e i link.

Alcune note sui prodotti utilizzati:

Molte ricette oltre a essere senza glutine non contengono lattosio, uova o zucchero.

Per sostituire le farine con glutine in molte ricette sono stati utilizzati i mix di farine dietoterapiche e naturali di Emanuela Ghinazzi e Olga Botta, del blog un cuore di farina senza glutine e presenti anche nel loro bellissimo libro "Ricettario per celiaci" edito da Aliberti Editori.

A queste due autrici va il nostro più grande riconoscimento e un enorme ringraziamento perché con la loro sperimentazione costante, la loro sapienza e conoscenza delle tecniche di pasticceria e panetteria hanno permesso a tanti celiaci e intolleranti di ritrovare sapori perduti.

L'inserimento dei marchi delle farine non è a scopo pubblicitario. Le farine senza glutine hanno particolari caratteristiche e una non è sempre sostituibile con un'altra. Proprio per questo abbiamo deciso di segnalare le farine utilizzate.

In alcuni casi le ricette sono realizzate con il Bimby ma nulla toglie che si possa usare un altro robot da cucina.

Buona merenda a tutti!



Gluten Free Travel&Living

glutenfreetravelandliving.overblog.com

TORTE & CROSTATE





CIAMBELLA AL CACAO CON SALSA ALLE SPEZIE

di Federica, Valentina, Rossella, Elisa

Blog: spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com

INGREDIENTI

- 150 g di farina (noi Bi-Aglut da 500 gr)*;
- 80 g di nocciole;
- 150 g di zucchero + 1 cucchiaio;
- 4 uova;
- 80 g di burro;
- 50 g di cacao amaro in polvere*;
- un pizzico di sale;
- 2 cucchiaini di lievito per dolci*;

PER LA SALSA:

- 180 g di cioccolato bianco*;
- 150 ml di panna fresca liquida;
- zenzero, cannella, pepe garofanato (o pepe rosa) e noce moscata.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo* devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Tritare finemente le nocciole con un cucchiaio di zucchero. In una ciotola sbattere le uova con il restante zucchero e un pizzico di sale, finché non avrete una crema liscia e omogenea. Incorporare poco alla volta la farina setacciata con il cacao e il lievito, le nocciole tritate e il burro (precedentemente fatto sciogliere a bagnomaria e raffreddato). Versare il composto in uno stampo da ciambella, precedentemente imburrato e infarinato e infornare a 180° per 40 min.

Nel frattempo preparare la salsa, sciogliendo a bagnomaria il cioccolato e la panna, a cui avrete aggiunto le varie spezie.

Servire la ciambella ben fredda, accompagnata dalla salsa alle spezie.



TORTA DI NOCCIOLE E GRANO SARACENO

di Emanuela

Blog: arricciaspiccia-emanuela.blogspot.it

INGREDIENTI

- 125 g di burro;
- 125 g di zucchero semolato;
- 125 g di yogurt intero naturale;
- 3 uova;
- 125 g di farina di grano saraceno*;
- 125 g di nocciole tritate;
- 1 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato *

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo* devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

In una ciotola lavorate con le fruste il burro con lo zucchero e lo yogurt riducendolo in una crema. Unite i tuorli, la farina di grano saraceno e lo zucchero vanigliato e poi le nocciole tritate.

Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente al composto.

Imburrate una tortiera di 20 cm di diametro e foderatela con carta forno, versatevi il composto e infornate in forno già caldo (statico) a 180°C per 35-40 minuti. Fate la prova stecchino per vedere se è pronta!

Note: con queste dosi di zucchero la torta non rimane molto dolce, se la volete più dolce anziché 1 cucchiaino di zucchero a velo vanigliato mettetene 60 g come dice la ricetta originale.



TORTA ZEBRATA

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.it

INGREDIENTI

300 g di farina (per me senza glutine per dolci Senzaltro);
100-150 ml di latte (per me almeno 50 ml in più);
140 g di fecola di patate*;
una bustina di lievito per dolci*;
220 g di zucchero;
150 g di burro;
6 uova ;
30 g di cacao amaro *;
vaniglia;
zucchero a velo*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo* devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Montare con le fruste il burro a temperatura ambiente e lo zucchero.
Incorporare un uovo per volta. A parte. Setacciare le polveri incluso il lievito.
Incorporare le farine (tranne 40 gr. di fecola e il cacao) alternandole con il latte.
Pesare l'impasto e dividerlo in due parti. In una delle parti incorporare il cacao setacciato e, se serve, aggiungere un poco di latte.
Nell'altra parte versare la rimanente fecola. I due impasti devono avere la stessa consistenza e densità.
Imburrare e infarinare uno stampo da 24 cm e versare al centro un paio di cucchiai di impasto bianco.
Sopra questo versare al centro due cucchiai di impasto al cacao e continuare in questo modo fino alla fine dei composti.
Se gli impasti sono della giusta consistenza tenderanno pian piano ad allargarsi toccando le pareti dello stampo, quindi è bene non muoverlo troppo.
Cuocere a 180° per circa 50'-60', fare la prova di cottura inserendo uno stecchino al centro, se esce asciutto la torta è cotta. Lasciare raffreddare, smodellare e, a scelta, spolverizzare con zucchero a velo (senza glutine).



PLUMCAKE CACAO E ARANCE

di Federica, Valentina, Rossella, Elisa

Blog: spuntiespuntisenzaglutine.blogspot.com

INGREDIENTI

150 g di farina Bi-Aglut (pacco da 500gr);
25 g di amido di mais*;
175 g di burro morbido;
175 g di zucchero;
3 uova;
2 cucchiaini di cacao*;
1 cucchiaino di lievito per dolci*;
1 pizzico di sale;
30 ml di succo d'arancia;
scorza grattugiata di un'arancia;
20 ml di latte;
cannella in polvere;
zucchero a velo*.

12

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo* devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Montare il burro con lo zucchero. Unire le uova una per volta. Unire la farina al lievito e un pizzico di sale. Dividere l'impasto in due ciotole. In uno aggiungere il cacao e il latte, amalgamando bene. Nell'altro, aggiungere il succo d'arancia, la scorza e un po' di cannella. Imburrare e infarinare uno stampo da plumcake, versare prima un impasto e poi l'altro. Mettere in forno per circa 30 min. a 180°. Controllare la cottura con uno stecchino, sfornare a spolverizzare, se gradito, con zucchero a velo.



KOUGELHOPF

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.it

INGREDIENTI

400 g di farina senza glutine*;
60 g di zucchero;
2 uova;
120 ml di latte;
16 g lievito di birra*;
160 g di burro a pomata;
8 g di sale;
cioccolato in gocce/uvetta;
mandorle;
zucchero a velo*

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo* devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Mescolare la farina e lo zucchero, sciogliere il lievito nel latte tiepido e versarlo sulla farina insieme alle uova. In totale tra uova e latte dobbiamo avere 220 ml di liquidi. Iniziare a impastare, aggiungere il sale e il burro a pomata poco a poco. Impastare bene, coprire e lasciare lievitare circa un'ora. Riprendere l'impasto, aggiungere l'uvetta o le gocce di cioccolato, lavorare nuovamente e sistemare l'impasto in uno stampo adatto imburrato e infarinato, nel quale avremo sistemato delle mandorle tra le scanalature sul fondo (io ho ommesso anche questo). Il mio è uno stampo antiaderente da budino, l'ho imburrato per sicurezza ma potevo evitare data la materia grassa presente nell'impasto. Lasciare lievitare ancora un'ora e poi infornare a 200° per circa 45 minuti. Lasciare raffreddare, spolverizzare di zucchero a velo e servire tiepido o freddo.



PLUMCAKE ALLO YOGURT E OLIO

di Raffaella

Blog: unaceliacaincucina.blogspot.it

INGREDIENTI

- 250 g di yogurt naturale bianco intero;
- 180 g di farina per dolci senza glutine Biaglut (pacco da 500g!);
- 60 g di fecola di patate*;
- 140 g di zucchero semolato;
- 100ml di olio di semi;
- 3 uova di media grandezza;
- 1 limone preferibilmente non trattato in superficie;
- 1 bustina di lievito chimico in polvere da circa 16/17g*;
- farina di riso finissima*;
- olio di semi per oliare stampo;
- sale;
- 1 stampo da plum-cake 23x11 cm.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo* devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Nella ciotola del KA ho sbattere le uova in modo da amalgamare bene tuorli e bianchi (senza montarli!) poi gradatamente aggiungere i vari ingredienti continuando a mescolare a bassa velocità: olio di semi di girasole, il zest di un limone, lo yogurt, lo zucchero, la farina e la fecola. Aggiungere un pizzico di sale e amalgamare bene alzando leggermente la velocità (4).

Nel frattempo oliare con un pennellino l'interno dello stampo da plum-cake, sia la base che le pareti e infarinare con un po' di farina di riso. Rimuovere la farina in eccesso, versare l'impasto, livellare bene la superficie per eliminare eventuali bolle d'aria (basta battere lo stampo sul piano di lavoro), infornare in forno già caldo e cuocere per una quarantina di minuti a 180°C (i tempi e le temperature di cottura possono variare da forno a forno). La cosa migliore è effettuare la prova stecchino verso fine cottura per valutare se è cotto, se estraendolo rimane asciutto significa che il plum-cake è cotto.

Far raffreddare bene nello stampo e poi rovesciare. Nel raffreddarsi si è un poco

abbassato da un lato ma penso sia anche dovuto alla cottura nel mio baby fornello.

Note: lo yogurt naturale (magro o intero), lo yogurt bianco cremoso senza aggiunta di addensanti, aromi o altre sostanze (contenente unicamente yogurt, zucchero e fermenti lattici) e lo yogurt greco (contenente unicamente latte, crema di latte e fermenti lattici) non addizionato di aromi o altre sostanze sono sempre ok per i celiaci, indipendentemente dalla marca.

Questo plumcake è veloce da preparare, in poco più di mezz'ora si è in grado di infornarlo. Il lavoro di "impastamento" l'ho fatto fare al Kitchen Aid anche perché non l'avevo ancora utilizzato nella preparazione di una torta. È venuto benissimo, qui sopra vi metto la foto scattata poco dopo averlo sfornato. È lievitato tantissimo!

Altre tipologie di yogurt devono invece esser presenti sul prontuario degli alimenti AIC in vigore o avere il claim "senza glutine" in etichetta come da Reg. CE N° 41/2009 e successive modifiche e integrazioni.

Gli oli di semi sono tutti ok per i celiaci, indipendentemente dalla marca e dalla tipologia (es. girasoli, arachide ...ecc.).



CROSTATATA ALLA MARMELLATA CON FROLLA ALL'OLIO

di Raffaella

Blog: unaceliacaincucina.blogspot.it

INGREDIENTI

300 g di farina senza glutine (io Schär per dolci Mix C);
100 g di olio di semi di girasole;
90 g di zucchero (la ricetta originale ne prevedeva 100gr);
1 uovo intero + 1 tuorlo (la ricetta originale prevedeva solo quello intero);
1 bustina di lievito per dolci *;
1 tazzina da caffè di latte;
la punta di un cucchiaino da caffè di xanthano (la ricetta originale non lo prevedeva);
1 pizzico di sale;
buccia grattugiata di mezzo limone;

PER LA FARCITURA:

400gr marmellata di frutta a piacere*

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

In una ciotola capiente ho versato dapprima farina e zucchero e poi nell'incavo al centro ho messo via via tutti gli altri ingredienti della frolla a esclusione del latte. Ho iniziato ad amalgamarli con la spatola fintanto che si è formato un composto sbriciolato, il classico "crumble" inglese. Ho quindi versato il composto sulla spianatoia e l'ho velocemente impastato, aggiungendo un goccio di latte poco per volta, fino a ottenere una palla omogenea e liscia, abbastanza morbida ma non molle. Il latte è stato aggiunto quando necessario per amalgamare meglio gli ingredienti; alla fine ne ho usato poco più di mezza tazzina (regolatevi a piacere). Ho avvolto la palla con della pellicola trasparente e l'ho messa in frigorifero per una mezz'ora.

Ho unto bene sia il bordo interno che la base di una teglia a cerniera con olio di semi di girasole, rimuovendo quello in eccesso con carta da cucina. Ho prelevato un pezzo di impasto dalla palla e l'ho steso in forma rotonda con il matterello fra due fogli di carta forno poi, aiutandomi con la carta forno, l'ho rovesciato velocemente sulla base della teglia a cerniera che avevo precedentemente staccato dal bordo. Ho rimontato la teglia e creato il cordolo laterale della crostata arrotolando sotto le dita e ricavando tanti piccoli cordoni che ho schiacciato contro al bordo della teglia (ovviamente questo impasto non è lavorabile quanto uno con il glutine e occorre industriarsi un po' per stenderlo e fare la bordatura). Ho cosparso la superficie della crostata con abbondante marmellata e l'ho distribuita bene aiutandomi con un cucchiaino. Con i rebbi della forchetta ho sagomato il bordo della crostata.

Infine con la rotella dentata ho ricavato dalla rimanente palla di impasto alcune strisce per decorare la crostata; la volta precedente avevo invece ricavato delle semplici decorazioni a forma di luna piena e mezza luna con un coppapasta liscio di piccolo diametro.

Ho infornato in forno preriscaldato e cotto a 180°C per circa 35 minuti (tempi e temperature possono variare da forno a forno). Far raffreddare bene all'interno della teglia prima di tagliarla e poi servire.

Se avanza dell'impasto potete congelarlo per usi futuri oppure stenderlo fra due fogli di carta forno e con il coppapasta o la rotella dentata ricavare dei biscotti per la prima colazione.



TORTA DI MELE

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

- 4 mele;
- succo di un limone;
- 3 uova ;
- 300 g di zucchero, più 20-30 g per spolverizzare la superficie della torta;
- 100 g di burro ammorbidito;
- 300 g di farina senza glutine (ho utilizzato il seguente mix: 120 gr di amido di mais (detto anche maizena)*, 90 gr di farina di riso*, 90 gr di fecola di mandioca (detta anche tapioca) che si può sostituire con fecola di patate*);
- 1 bustina di lievito per dolci*;
- 2,5 dl di latte.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Pulire le mele, tagliarle a fettine e lasciarle macerare nel succo di limone per una circa mezz'ora con un paio di cucchiaini di zucchero.

Sbattere le uova con lo zucchero fino a che siano spumose, aggiungere il burro ammorbidito, il latte, la farina setacciata e il lievito.

Imburrare una teglia di 24-25 cm di diametro, versarvi la preparazione e aggiungere le mele scolate dal succo di limone facendo in modo che affondino nell'impasto.

Spolverizzare la superficie della torta con lo zucchero e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti. Controllare pungendo la torta con uno stecchino, deve uscire asciutto dalla torta. E la superficie deve essere dorata.



TORTA DELL'AMICIZIA - senza lattosio nè proteine del latte vaccino, senza uova, senza zucchero saccarosio

di Michela

Blog: feelfreeglutenfree.com

INGREDIENTI

165 g di lievito madre senza glutine rinfrescato il giorno prima;
375 ml di latte di riso basmati;
200 g di farina di mais fioretto*;
200 g tra albicocche secche e prugne secche;
50 g di uvetta sultanina;
20 g di mele essiccate;
2 pere;
mandorle e nocciole a piacere;
abbondante olio di mais per ungere la teglia.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Ho aggiunto 100 ml di latte tiepido al lievito madre e ho lasciato riposare un'oretta; ho tagliato a pezzetti albicocche e prugne e le ho messe in ammollo, assieme all'uvetta e alla mela essicata, nel restante latte di riso. Ho tagliato a pezzettoni due pere mature e le ho cotte a fuoco lento con mezzo bicchiere d'acqua. Trascorsa un'ora, ho messo nell'impastatrice il lievito madre, la frutta secca con tutto il latte, le pere cotte con il loro sciroppo, le mandorle e le nocciole tritate grossolanamente, la farina e ho avviato: ho lasciato impastare per 5 minuti. Quindi ho messo la ciotola con l'impasto nel forno e ho lasciato lievitare tutta la notte (8 ore). Al mattino l'impasto si è presentato bello gonfio. Ho quindi acceso il forno a 170° (attenzione a non superarli in questa fase perché non si deve andare oltre al punto di fumo dell'olio) e ho messo la teglia in forno per far scaldare bene l'olio. Quando ho tolto la teglia, una volta che l'olio fosse ben caldo – ho aumentato la temperatura del forno a 190°. Ho versato nella teglia l'impasto in modo che si formasse una bella crosticina e quindi ho infornato per un'ora o poco più (dipende sempre dal forno).



TORTA DI CAROTE - senza lattosio nè proteine del latte vaccino, senza uova, senza zucchero saccarosio

di Michela

Blog: feelfreeglutenfree.com

INGREDIENTI

200 g di farina di riso* integrale appena macinato;
150 g di farina di mais* appena macinata;
80 g di malto di riso 100%*;
200 g di carote;
semi di girasole appena tostati;
7 cl di olio di mais;
7 cl di acqua tiepida;
una bustina di cremor tartaro*;
scorza grattugiata di mezzo limone;
un pizzico abbondante di sale;
un cucchiaino di cannella;
un goccio di succo di mela.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Ho fatto tostare i semi di girasole, e li ho tritati assieme alle carote, ho aggiunto la cannella, un pizzico di sale e quando l'impasto è diventato più o meno omogeneo ho aggiunto l'olio. Nel frattempo il macina cereali ha frantumando il riso e il mais. Appena pronte le farine ho aggiunto il cremor tartaro, l'impasto con le carote, l'acqua e il malto di riso e un goccio di succo di mela, perché mi sembrava un po' troppo gnucco. Ho impastato tutto con le mani e quando mi è sembrato ben mischiato ho riempito la tortiera. Ho infornato per 35 minuti a 190°.



CROSTATATA CON FROLLA ALL'OLIO DI MONTERSINO E CONFETTURA DI FRAGOLE FATTA IN CASA - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino, senza uova

di Fabiana

Blog: fabipasticcio.blogspot.it

INGREDIENTI INGREDIENTI PER LA FROLLA ALL'OLIO DI MONTERSINO ver. Senza Glutine

- 165 g di maizena (amido di mais)*
- 60 g di fecola di patate*
- 120 g di farina di riso*
- 6 g di xantano*
- 200 g di zucchero*
- 70 g di olio di riso*
- 70 g di acqua*
- la scorza grattugiata di un limone bio*
- 8 g di lievito*
- farina di riso per spolverizzare*
- confettura di fragole.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Ho messo tutto nella planetaria, con il gancio a K in acciaio, ho lasciato che si formasse piano piano un impasto che ho spolverato con dell'altra farina di riso, diciamo circa 40 g, per ottenere poi la palla di impasto. La mia versione sglutinata non prevede riposo in frigo e lavorazione diretta. Ho usato uno stampo da 22, ho steso la frolla sulla carta forno, ho poi steso la confettura, ho finito poi la crostata con cordoncino e griglia. Ho messo il tutto in forno caldo a 180° C, ho usato la funzione ventilato con resistenza inferiore perché poi con la restante frolla ho fatto delle stelline, dieci in tutto, che ho cotto assieme alla crostata. Le stelline sono pronte quando le punte sono colorite, per la crostata ho aspettato che prendesse colore, direi che ci saranno voluti 30-40 minuti massimo.



TARTELLETTE DOLCI CON MARMELLATA E PISTACCHI - senza proteine del latte vaccino

di Fabiana

Blog: fabipasticcio.blogspot.com

INGREDIENTI

150 g di farina senza glutine (Per me Hammer Muehle Mehl);
100 g di farina di mais fioretto*;
50 g di farina di riso*;
1 uovo +1 tuorlo;
la scorza grattugiata di 1 limone non trattato;
100 di zucchero;
100 di margarina;
pizzico di sale;
mezza bustina di lievito (ho usato Original Backin della Dr Oetker, che è cremor tartato e bicarbonato già miscelati assieme).

PER LA FARCITURA:

- confettura di ciliege nere*
- confettura passata fine di albicocche*

PER GUARNIRE:

- granella di pistacchio per dolci.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

In una terrina porre le farine e il lievito e lo zucchero, miscelando bene il tutto. Poi fare la fontana e aggiungere la margarina ottenendo un parziale "briciolame", a questo punto fare un incavo nel "briciolame" e porci dentro l'uovo ed il tuorlo. Impastare fino a ottenere una palla. Lasciare riposare in frigo per almeno mezzora, io ho lasciato una notte intera.

Stendere la pasta negli stampini da tartelletta (ho usato gli usa e getta), riempire con la confettura a piacere, fare la gratella se si vuole, cuocere in forno caldo a 180°

per 15 minuti, o finché è dorato.

Tirare fuori dal forno, lasciar stiepidire, guarnire e mangiare (magari avendo la compiacenza di attendere la fine della guarnizione di tutte le tartellette, tanto per darsi un tono!

Note: si ottengono circa 16-18 tartellette.



TORTA ALLO YOGURT E MELE CON MARMELLATA DI ARANCE

di Anna

Blog: ilricettariodianna.com

INGREDIENTI

- 1 vasetto di yogurt greco;
- 1 vasetti di zucchero;
- 2 vasetti di farina senza glutine (io Biaglut da mezzo kilo);
- 1 farina di riso senza glutine (io Vitalnature);
- 1 vasetto di olio di semi di arachidi;
- 3 uova;
- 1 bustina di lievito per dolci*;
- Marmellata di arance selvatiche (vedi ricetta alla voce marmellate).

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Togliete lo yogurt dal vasetto e mettetelo in una ciotola. Lavate e asciugate bene il vasetto, mixate i vasetti di farina con il lievito e mettete da parte. Nella planetaria impastate le uova con il vasetto di zucchero, poi aggiungete l'olio e lo yogurt. Infine il mix di farine e lievito. Versate il composto in una teglia rettangolare di 28 x 35 cm, aggiungete della frutta a fettine (mele, pere, pesche o frutti di bosco) e poi la marmellata di arance. Infornate a 180° per 20/25 min.

<http://nuvoletta-bianca.blogspot.com>



DOLCE SOFFICE AL LIMONE - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino

di Raffaella

Blog: nuvoletta-bianca.blogspot.it

INGREDIENTI

267 g di farina di riso*;
66,5 g di amido di mais*;
66,5 g di fecola di patate*;
100 g di margarina vegetale;
150 g di zucchero di canna;
la scorza grattugiata di un limone;
1/2 succo di un limone;
2 uova;
1 bustina lievito per dolci*;
latte di soya q.b.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Sbattete le uova con lo zucchero e la margarina in modo da ottenere un composto omogeneo. Aggiungete la scorza grattugiata di un limone, il succo di un limone e poi la farina, l'amido, la fecola e poi aggiungete 1 tazza da tè di latte fino a ottenere un composto cremoso. (Se è il caso aggiungete altro latte) Infine il lievito per dolci setacciato. Le ho infornate a 180° per circa 40 minuti, la cottura varia da forno a forno.



PANIGADA

di Giovanna

Blog: lacestadigio.blogspot.it

INGREDIENTI

400 g di farina di mais (io finissima della Nutrifree);
2 cucchiaini di fecola di patate*;
200 g di margarina*;
1 bustina di lievito per dolci*;
200 g di zucchero;
2 uova intere;
1/4 di latte;
4-5 cucchiaini di fiori di sambuco essiccati.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO:

Nella planetaria ho messo la margarina, le uova e lo zucchero, lavorati a spuma, poi ho aggiunto le farine e il lievito alternandole con il latte, infine i fiori di sambuco. Ho messo il tutto in una tortiera imburrata, prima di infornare ho cosparso la superficie con ancora 2 cucchiaini circa di fiori di sambuco e infornato per circa 50 minuti a 180°. (dovete però regolarvi con il vs. forno).



COCOA BEET CAKE

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

- 150 g di farina per dolci senza glutine;
(io ho usato il Mix per impasti lievitati);
- 150 g di rape rosse precotte;
- 150 g di zucchero di canna;
- 150 g di uova (pesate senza guscio sono circa 3);
- 120 g di olio di semi (io ho usato burro chiarificato);
- 45 g di cacao amaro consentito*;
- 10 g di lievito per dolci consentito*;
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia;
- 1 pizzico di sale;
- 80 g di cioccolato bianco consentito*.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Portare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente. Fondere il burro nel microonde. Sgusciare le uova, sbatterle leggermente e pesarne 150 gr. Accendere il forno a 170° ventilato per dolci. Nella planetaria montare le uova con lo zucchero, il burro sciolto (o l'olio) e il sale, fino a farlo diventare un compost chiaro. Nel Bimby (o in un mixer) frullare le rape rosse con l'estratto di vaniglia e per evitare che rimangano dei grumi, vi consiglio di aggiungere un cucchiaio del composto di uova. Incorporarle al resto dell'impasto lavorando a bassa velocità. Setacciare la farina, il cacao e il lievito e aggiungerle nell'impastatrice amalgamando il tutto con una spatola. Foderare con carta da forno una tortiera da 20 cm. (oppure imburrarla e infarinarla) e versarvi delicatamente l'impasto livellando con una lama piatta. Cuocere per circa 25/30 minuti, sfornare e lasciar raffreddare. Fondere il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde e trasferirlo in un sac-a-poche con bocchetta molto piccola. Creare dei disegni a piacere.



CUBOTTI ALLE BANANE CON BIMBY

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

280 g di farina per dolci (io Mix per impasti lievitati)

3 banane

160 g di yogurt bianco dolce;

120 g di zucchero di canna

2 uova

1,5 cucchiaini di lievito per dolci consentito*

110 g di burro

mezzo cucchiaino di bicarbonato

Per la decorazione

2 cucchiaini di crema di nocciole*

qualche fettina di banana chips

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Ho usato il Bimby ma è adattabile a qualunque mixer.

Accendere il forno a 180° ventilato per dolci.

Frullare le banane 7 sec. vel.5 e mettere da parte. Nel boccale versare lo zucchero e il burro morbido e lavorare 15 sec. vel.4. Unire le uova una alla volta con le lame in movimento a vel.3, un pizzico di sale, lo yogurt, la farina setacciata con il lievito e il bicarbonato e infine le banane frullate. Mescolare a vel.4/5 per 8/10 sec. o finché non sarà ben amalgamato. Imburrare e infarinare uno stampo quadrato da 22 cm (io l'ho usato da 20) e versarvi l'impasto. Livellare e cuocere in forno per circa 20/25 minuti (prova stecchino). Una volta sfornata e raffreddata l'ho divisa a cubetti (avevo una merenda con parecchi bambini) e li ho sistemati in colorati pirottini di carta. Ho messo la nutella in un sac-a-poche con bocchetta a stella e ho decorato i cubi completando con le fettine di banana chips.

Si conservano in un contenitore ermetico per un paio di giorni.



CROSTATA RICOTTA E CREMA DI NOCCIOLE CON FROLLA SARACENA - con Bimby

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasie.blogspot.it

INGREDIENTI

Per la crostata:

200 g di farina di riso*;
 100 g di farina di grano saraceno*;
 150 g di burro;
 200 g di zucchero;
 3 tuorli d'uova codice 0;
 scorza grattugiata di arancia;
 latte di riso (o soia o vaccino) q.b. alias solo 2 cucchiaini al massimo;
 mezzo cucchiaino di bicarbonato.

Per il ripieno:

600 g di ricotta (rigorosamente) di pecora;
 300 g di zucchero (secondo mia mamma ce ne vorrebbero 450 gr.!!!);
 4 o 5 cucchiaini (o a vostro piacimento anche di più) di crema di nocciole;
 Mescolare bene ricotta e zucchero e quindi aggiungere la crema di nocciole.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Preparare la frolla. Mettere tutti gli ingredienti secchi nel Bimby e quindi aggiungere le uova e il burro a pomata. Mescolare 1 minuto velocità 4. Quindi aggiungere un po' di latte se necessario. Far riposare per almeno mezz'ora il composto in frigo e quindi stendere la pasta frolla e riempire con la crema. Infornare a 180 gradi per circa 30 minuti.



CROSTATA DI MELE

di Anna

Blog: ilricettariodianna.com

INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

300 g di farina (io Biaglut)*;

125 g di burro;

70 g di zucchero;

1-2 uova;

i semi di un baccello di vaniglia (facoltativo);

30

Per il ripieno:

4 mele golden mature tagliate a fettine molto sottili;

marmellata di albicocche*

Per la crema:

100 ml di panna fresca;

50 g di zucchero;

1 uovo.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Impastare il tutto e conservare in un luogo fresco. Non in frigo perché la frolla senza glutine non ha bisogno del riposo in frigo. Mettetela in frigo solo se fa molto caldo, ma per pochi minuti. La pasta può essere preparata anche giorni prima, l'importante è congelarla e ricordarsi di scongelarla il giorno prima.

In una teglia di circa 26cm stendete la frolla, bucherellate la base e poi spennellatela con un po' di marmellata di albicocche. Adagiatevi le mele e cuocete per 25min in forno a 180°. Nel frattempo preparate la crema, sbattete l'uovo con lo zucchero poi aggiungete la panna. Passate i 25 min, tirate fuori la teglia dal forno e aggiungete la crema. Rimettete il tutto in forno e cuocete per altri 15/20 min.

MUFFIN & CUPCAKES





MUFFINS ALLE MELE

di Gaia

Blog: lagaiaceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

300 g di farina senza glutine*;
100 g di burro;
2 cucchiaini di miele;
2 cucchiaini di zucchero;
3 mele Golden;
3/4 di tazza di latte;
2 uova;
1 cucchiaino di lievito per dolci*;
cannella.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Imburrare abbondantemente e infarinare una teglia da muffins (io ne ho usata una da 12 piccoli muffins).

Far fondere il miele con il burro a fiamma bassissima.

In una ciotola sbattere le uova con il latte. Setacciare la farina con il lievito e aggiungere lo zucchero e un cucchiaino abbondante di cannella, meglio se macinata al momento.

Sbucciare le mele e tagliarle a dadini.

Aggiungere le mele, il miscuglio di latte e uova ed infine il miele fuso col burro agli ingredienti secchi e mescolare il tutto velocemente.

Versare l'impasto nella teglia da muffins e far cuocere nel forno preriscaldato a 180° per 10/15 minuti, finché sono dorati ma ancora un po' umidi.

Servire tiepidi.



CUPCAKE CON FROSTING AL PISTACCHIO

di Federica, Valentina, Rossella, Elisa

Blog: spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com

INGREDIENTI

190 g di farina senza glutine (noi bi-aglut da 500g)*;
150 g di zucchero;
1 cucchiaino e 1/2 di lievito*;
170 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente;
3 uova (tuorli e albumi separati);
cannella e zenzero in polvere.

34

Per il frosting:

una confezione di formaggio morbido (tipo Philadelphia);
un barattolino di crema al pistacchio (o comunque quanto gradita)*.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Montare a neve il bianco delle uova e porlo in frigo. Unire il lievito alla farina e aggiungere le spezie. Montare il burro con lo zucchero e poi aggiungere i tuorli, lavorando il tutto. Aggiungere la farina e per ultimo incorporare gli albumi senza lavorare troppo l'impasto.

Porre l'impasto in una teglia per muffins (riempire a 3/4) imburrata e infarinata. Infornare in forno preriscaldato a 160 ° per circa 20 minuti. Spegner il forno e lasciar riposare altri 15 minuti circa (fare la prova dello stecchino).

Una volta sfornati, lasciarli raffreddare e appena saranno freddi aggiungere con l'ausilio di una sac à poche il frosting al pistacchio. Decorare con confetti, caramelle ecc, facendo attenzione che siano tutti senza glutine e presenti nel prontuario.



CUPCAKE SENZA GLUTINE BANANA E COCCO

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

INGREDIENTI secchi

200 g di farina senza glutine (ho usato MIX C Schar)*;
80 g di zucchero raffinato;
20 g di zucchero di canna;
1 cucchiaino di lievito per dolci;
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio;
1/4 di cucchiaino di sale;
80 ml d'olio di semi;
2 uova;
2 banane mature ridotte a purè;
1/2 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia

Per il frosting al cocco:

100 g di burro;
150 g di formaggio fresco spalmabile;
250 g di zucchero a velo*;
100 g di farina di cocco*.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente.
Accendere il forno a 180 gradi.
Montare le uova con lo zucchero sino a che siano spumose. Unire il purè di banane.
Mescolare bene tutti gli ingredienti secchi e unirli, poco alla volta mescolando.
Aggiungere l'olio e l'estratto di vaniglia e mescolare.
Versare il composto in stampini da cup cake imburrati e infarinati o in pirottini e riempirli sino a 3/4.

Cuocere i cup cake per 30-35. fare la prova stecchino: se dopo averlo infilato nelle tortine esce secco e pulite sono pronte.

Nel frattempo preparare il frosting:

Montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo, unire il formaggio continuando a mescolare. Per ultimo unire la farina di cocco.

Fare raffreddare i cup cake e poi sformarli e quando sono ben freddi decorare con il frosting e volendo cospargere il cocco grattugiato e unire una fettina di banana.



TORTINE ALLE CARMELLE MOU

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

- 200 g di farina (io Mix per Impasti lievitati);
- 150 g di caramelle Mou al latte*;
- 150 g di mandorle pelate;
- 100 g di zucchero;
- 80 g di olio Evo leggero o di semi;
- 4 cucchiaini di cacao amaro*;
- 2 uova;
- 2 vasetti di yogurt alla vaniglia*;
- 1/2 bustina di lievito.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO:

Scartare le caramelle. Dopodiché tritatele grossolanamente. Tritate invece finemente le mandorle.

Inserite tutti gli ingredienti in un mixer e lavorate a velocità moderata, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Predisponete 12 pirottini di carta in una teglia e distribuitevi il composto. Cuocete in forno preriscaldato a 180° ventilato per dolci.



MUFFINS LIMONE PERA E CARDAMOMO

di Rossella, Valentina, Federica, Elisa

blog: spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com

INGREDIENTI (per circa 12 muffin)

Per la glassa:

60 g zucchero a velo

2 cucchiaini di succo di limone

Per i muffins:

320 g farina senza glutine per dolci*;

1 cucchiaino di sale;

3 cucchiaini di lievito per dolci*;

scorza grattugiata di 1 1/2 limone e 40 ml di succo;

150 g zucchero;

125 g burro;

2 uova (albumi e tuorli separati);

210 ml yogurt bianco;

200 g di pera a pezzettini;

un po' di cardamomo in polvere.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 190°. Preparare la glassa mescolando lo zucchero a velo con il limone. Mescolare assieme la farina, il cardamomo, il lievito il sale e la scorza grattugiata di 1 limone. Tagliate la pera a pezzetti grandi quanto una mandorla. Mescolate insieme il burro e lo zucchero per qualche minuto fino a ottenere una crema soffice. Montate gli albumi a neve. Mescolate lo yogurt con il succo di limone. Incorporate al composto di burro e zucchero i tuorli, lo yogurt e infine gli albumi montati a neve. Incorporate a questo impasto, poco per volta, il miscuglio di farina e altri ingredienti precedentemente fatto. Aggiungere la pera senza lavorare troppo la pasta. Suddividete la pasta negli stampini e spolverizzate con la scorza rimasta (circa 1/2 limone). Fate cuocere i muffins per 20-25 minuti finché non saranno cotti e ben dorati. Ricoprite di glassa i muffins ancora tiepidi con l'aiuto di un cucchiaino!



MUFFIN INTEGRALE AI MIRTILLI - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino, senza zucchero saccarosio, senza uova

di Michela

Blog: feelfreeglutenfree.com

INGREDIENTI

- 100 g di farina di riso integrale* (sì, quella appena macinata...);
- 50 g di farina di grano saraceno*;;
- 50 g di farina di miglio*;
- 120 g di mandorle e nocciole tritate (decidete voi se fare tutto mandorle o nocciole o un mix a seconda del vostro gusto);
- 140 g di malto 100% di riso*;
- 100 ml di succo di mela;
- 1 mela;
- 15 g di olio di semi di mais;
- bustina di cremor tartaro*;
- un pizzico di sale integrale;
- scorza di un limone;
- 1 vaschetta di mirtilli;
- 10 g di farina di semi di carrube*.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Ho mischiato bene tutti gli ingredienti secchi e quindi ho aggiunto l'olio, il malto, la mela frullata (con la buccia), il succo di mele e in fine i mirtilli. L'impasto deve essere abbastanza compatto, non liquido. Deve essere un po' più denso di quello della torta margherita, per intenderci.

Ho preso un cucchiaio e ho suddiviso l'impasto nello stampo dei muffin che ho comprato nuovo per l'occasione (mica sarebbero bastati i 6 muffin dello stampo "vecchio": non avrei mai fatto in tempo a fotografarli!!) e ho infornato nel forno già caldo per 40 minuti a 180°. DRINNNN, pronti!

Note: Considerando che sono senza proteine animali e senza zucchero sono l'ideale per cominciare in modo sano la giornata. Fanno bene a voi e anche ai vostri bimbi (meglio delle merendine industriali, no??) Comunque non consiglieri di mangiarli tutti i giorni. Sono comunque cotti al forno e questo tipo di cottura non piace molto al fegato, quindi per non affaticarlo troppo variate spesso la vostra colazione: evitate di mangiare sempre le stesse cose.



CUPCAKES ALLE MELE E MARZAPANE - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino

di Fabiana

Blog: fabipasticcio.blogspot.com

INGREDIENTI

- 110 ml di latte di soia (ma potete usare anche quello di riso o quello che più preferite, facendo attenzione se è più o meno dolcificato);
- 165 g di zucchero (meglio se finissimo);
- 220 g di farina senza glutine (senza lattosio, senza latte o proteine del latte vaccino, per me Hammer muhle)*;
- 3 uova grandi;
- 100 g di olio extravergine di oliva (olio evo) oppure olio di riso;
- 100 g di pasta di mandorle/marzapane*;
- 2 mele Royal Gala;
- 1 cucchiaino di vanilla bourbon;
- 1/2 bustina di lievito.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 170° e setacciare la farina e miscelarla con il lievito. Tagliare a dadini il marzapane. in una ciotola sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere l'olio e poi gli aromi ed il latte di soia. A questo punto sbucciare e tagliare a spicchi le mele, togliere i semi e tagliare a dadini. Rapidamente ma in più riprese aggiungere la miscela farina e lievito al composto. Quando tutto è ben miscelato, aggiungere i dadini di mela e quelli di marzapane. In uno stampo da muffin, ponete dei pirottini che possano però anche andare in forno, riempiteli per 2/3 con questo composto e poi tutto in forno per 20 minuti, finché sono belli dorati. Poiché i forni variano, fare sempre la prova stecchino ;-). Si possono anche congelare e scongelare rapidamente in microonde al bisogno.



TITTA'S MUFFINS

di Emanuela

Blog: arricciaspiccia.blogspot.com

INGREDIENTI

190 g di farina di riso glutinoso*;
60 g di fecola di patate*;
90 g di zucchero di canna;
35 g di zucchero a velo vanigliato*;
80 g di burro;
10 g di lievito*;
1 uovo + 1 albume;
240 ml di latte;
2 limoni non trattati.

42

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Mettete a sciogliere a bagnomaria il burro e fatelo intiepidire.

Montate il tuorlo con lo zucchero (sia di canna che a velo), aggiungete il burro sciolto, il succo dei limoni e la scorza grattugiata sempre amalgamando il tutto con le fruste, quindi aggiungete il latte.

In un recipiente setacciate la farina di riso, la fecola e il lievito. Aggiungete le farine al composto liquido e amalgamate il tutto con le fruste ottenendo così un composto liscio e omogeneo.

A parte montate a neve i 2 bianchi e incorporateli delicatamente al composto.

Riempite per 2/3 i pirottini inseriti nello stampo da muffins, se volete mettete sopra mandorle a lamelle e pistacchi tagliati al coltello e, come mi ha detto Titta, fate una croce sulla superficie così riusciranno a lievitare meglio (e se li fate con la farina 00 o quella autolievitante vedrete che si gonfieranno meglio e uniformemente e formeranno la classica forma a funghetto!).

Infornate in forno caldo (statico) a 160-170°C per 15-18 minuti.

Note: Io li ho fatti cuocere con il forno ventilato perché Titta mi aveva detto di fare così e si sono cotti subito in superficie e dentro sono rimasti leggermente crudi, ma secondo me dipende tanto dai forni, il mio ha una potenza assurda, infatti non lo uso ventilato neppure quando cuocio le frolle! Quindi nella ricetta ho messo di cuocerli con forno statico perché soprattutto nella versione gluten free è sicuramente meglio!

La farina di riso glutinoso deriva da un pregiato riso giapponese. Si chiama "glutinoso" proprio per la sua caratteristica di essere più "coloso" quindi dovrebbe aiutare ad avere impasti più corposi ed elastici. Nonostante il nome possa ingannare, non c'è nulla che assomigli al glutine, quindi è assolutamente gluten free :)!



MUFFINS MANDORLE, LIMONE E MARMELLATA DI FRAGOLE - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasie.blogspot.com

INGREDIENT

4 uova codice 0 (bio) o 1 (da galline allevate a terra);
200 g di zucchero;
1 limone, succo e scorza bio;
1 cucchiaino di estratto di vaniglia;
50 g di farina di mandorle*;
90 g di fecola di patate*;
marmellata bio alla fragola;
bucce di limone caramellate.

44

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Separate gli albumi dai tuorli in due ciotole diverse. Montate i bianchi a neve ferma, io aggiungo sempre due cucchiaini di zucchero, appena cominciano a montare, che elimino dalla quantità totale.

Nel frattempo, sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero fino a ottenere una crema densa e leggera, poi aggiungetevi le mandorle tritate, il succo e la scorza del limone.

Con una spatola, delicatamente, incorporate i bianchi montati a neve nella crema al limone: incorporate metà dei bianchi, poi la fecola di patate, infine la seconda metà dei bianchi.

Versate l'impasto così ottenuto nei pirottini (o nella teglia, coperta da carta forno) e cuocete per circa 25 minuti (per i muffins, 40-45 minuti per la teglia). In ogni caso potete controllare la cottura con lo stecchino, che infilato nel dolce fino in fondo dovrà uscire pulito.

Togliete i muffins dal forno e raffreddare prima di decorarli con la marmellata. Io li ho serviti con delle bucce di limone caramellate.



FAIRY CAKES

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasie.blogspot.com

INGREDIENTI

125 g di burro ammorbidito;
125 g di zucchero semolato;
2 uova grandi;
90 g di farina di riso tipo amido*;
35 g di fecola di patate*;
1 cucchiaino di lievito;
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia bourbon;
3-4 cucchiaini di latte;
glassa per decorare:
1 albume;
250 g di zucchero a velo;
qualche goccia di limone;
colorante alimentare.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Come sostiene Nigella, sono facilissimi da fare. Basta mettere tutto insieme in un robot da cucina e mescolare fino a rendere il composto omogeneo. A questo punto potrete aggiungere il latte. Se usate farina 00 (o autolievitante come prevede la ricetta), i cucchiaini di latte devono essere 2 o 3. Con le farine senza glutine, aumentate un poco la dose, cioè fino a quando il composto non vi sembrerà morbido e fluido. Mettete quindi negli stampini (io mi sono aiutata con un dosatore per gelato) e fate cuocere, in forno già caldo e statico a 200°, per 15-20 minuti. Io l'ho fatto cuocere a 180° in forno ventilato. Fatele raffreddare e ricoprite con la glassa.

Montate a neve i bianchi e aggiungete a poco a poco lo zucchero, il limone e il colorante. Dopodiché mettete in una sac à poc e decorate. Se volete potete completare con la pasta di zucchero



MUFFINS AL CIOCCOLATO 10 E LODE

di Sonia

Blog: saporiesaporifantasia.blogspot.com

INGREDIENTI

3 uova
180 g di farina (per me miscela per dolci senza glutine Senzaltro)*;
40 g di fecola*;
60 g di cacao amaro*;
200 g di zucchero semolato;
8 g di lievito per dolci*;
100 g di cioccolato fondente*;
50 g di gocce di cioccolato fondente *;
150 ml di latte;
115 g di burro (per me margarina).

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

In una ciotola versare e mescolare tutti gli ingredienti secchi, il cioccolato tritato molto grossolanamente e le polveri.

In un'altra ciotola fare fondere il burro e poi, quando è tiepido, aggiungere le uova e il latte.

Unire il contenuto di entrambe le ciotole e mescolare grossolanamente con un cucchiaio di legno.

Sistemare i quadrati di carta forno nello stampo e riempirli per 3/4.

Cuocere a 180° per 20'/25' (io 25')

BISCOTTI





BISCOTTI DI MAIS E RISO DEI BIMBI

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasia.blogspot.com

INGREDIENTI

200 g di farina di riso*;
150 g di burro;
100 g di farina di mais fumetto (super fine) *;
100 g di zucchero;
2 uova codice 0 o 1;
2 cucchiaini di lievito;
1 cucchiaino di scorza di limone bio grattugiata;
farina di riso per infarinare*;
latte.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Lavare bene il limone e grattugiare la buccia. Setacciare insieme le farine e il lievito facendoli cadere in una ciotola. Aggiungere anche lo zucchero e il burro tagliato a pezzetti mescolare tutto insieme. Aggiungere le uova e la scorza del limone, bagnando con qualche cucchiaio di latte (da aggiungere poco alla volta). Infarinare il tavolo e trasferirvi l'impasto e tagliando dei pezzi ricavare dei cordoncini di circa 15 cm. Piegare in due il cordoncino e fare combaciare le estremità e, tenendole ferme, attorcigliare i cordoncini formando le treccine. A questo punto spennellare con un po' di latte e spolverizzare con zucchero semolato o anche decorare con gocce di cioccolato (come abbiamo fatto i miei cuccioli). Cuocere i biscotti nel forno statico già caldo a 180° per una ventina di minuti.



LE OCHETTE AL CIOCCOLATO - con Bimby

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigustoli.blogspot.com

INGREDIENTI

175 g di farina per dolci (per me mix di farine naturali per biscotti e crostate)*;
75 g di fecola di patate*;
75 g di zucchero a velo*;
125 g di burro;
1 uovo;
scorza grattugiata di limone;
la punta di un cucchiaino di lievito per dolci*;
70 g di cioccolato fondente al 72% (anche 70 va bene)*;
1 noce di burro.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per la frolla e formare una palla. Coprirla con pellicola alimentare e lasciarla riposare in frigo per circa mezz'ora. Se avete meno tempo, stendetela con le mani fra due fogli di carta da forno; essendo più piatta raffredderà prima e risparmierete tempo.

Intagliare i biscotti con uno stampino a forma di ochetta. Cuocerli a 180° per circa 12 minuti.

Sciogliere il cioccolato con il burro a bagnomaria e intingere la base dei biscotti ormai freddi posizionandoli su una gratella per far colare il cioccolato in eccesso. Bagnare la punta di una cannuccia nel cioccolato e disegnare l'occhio.

Far apprendere il cioccolato prima di servire.



BISCOTTI - senza zucchero saccarosio, senza lattosio, senza proteine del latte vaccino, senza uova

di Michela

Blog: feelfreeglutenfree.com

INGREDIENTI

- 150 g farina di riso integrale (non specifico mai le marche perché in genere le macino io le farine, ma questa volta ho usato quella della Baule Volante, spiga sbarrata)*;
- 100 g di farina (per me Werz spiga sbarrata, ma potete usare anche solo quella di riso. Nella Werz c'è in più miglio e grano saraceno)*;
- 130 g di malto 100% riso (mi raccomando solo malto, non sciroppo e che sia 100% riso. E se il vostro palato è molto dolce, allora aumentatelo a 160 gr);
- 100 ml di latte di riso;
- 75 g di semi tritati* (mandorle e semi di girasole, ma vanno benissimo le nocciole, i pinoli o quello che avete!);
- 50 ml di olio di semi di mais bio;
- 9 g di cremortartaro;
- un pizzico di vaniglia in polvere;
- un pizzico di sale.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Ho unito tutti gli ingredienti secchi (farina, semi tritati, lievito, scorza arancia, sale, vaniglia) e li ho mescolati per bene. Nel bicchiere del frullatore a immersione ho versato tutti i liquidi (latte di riso, malto, succo d'arancia, olio) e ho miscolato il tutto. Ho aggiunto il liquido al secco e ho impastato per bene. Il composto viene morbido, come una densa pastella. L'ho messo nella sacca da pasticciere (non ho avvitato nessun beccuccio, ma ho utilizzato il buco dove si dovrebbero avvitare i dosatori (vabé, non sono pasticciere e non conosco i termini tecnici, ma spero abbiate capito) e ho fatto dei dischetti abbastanza piatti (alla fine i biscotti sono da puciare nel tè!) Vengono quasi due teglie (i biscotti li ho distanziati un po' l'uno dall'altro). E ho infornato per 15 minuti a forno caldo a 180°



BISCOTTI TEDESCHI

di Giovanna

Blog: lacestadigio.blogspot.com

INGREDIENTI

375 g di farina (io Biaglut);
125 g di maizena*;
250 g di di burro;
30 g di cacao*;
250 g di zucchero;
250 g di nocciole;
2 uova.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Tritare grossolanamente le nocciole. Ridurre il burro a pomata, impastare quindi insieme tutti gli ingredienti e fare dei "salami" di 3-4 cm di diametro. Mettere in freezer per 2-3 ore. Scaldare il forno a 200°. Tagliare i "salami" a fettine e disporli sulla placca del forno con carta da forno, infornare per circa. 20 minuti. Sforzare e lasciar raffreddare.



BISCOTTI CON LE GOCCE DI CIOCCOLATO

di Marilena

Blog: saporiglutenfree.blogspot.com

INGREDIENTI

150 g di farina senza glutine*;
90 g di burro;
mezzo uovo;
1 tuorlo;
75 g di zucchero;
scorza grattugiata di limone;
zucchero a velo*;
cacao amaro*;
gocce di cioccolato *.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Mescolare la farina, con lo zucchero e il burro. Aggiungere le uova e un po' di scorza di limone grattugiata. Formare una palla e cominciare ad aggiungere il cioccolato e continuare ad impastare.

Stendete con il matterello, e tagliate dei biscotti con qualsiasi tipo di formina.

Porre in forno preriscaldato a 150° circa 10-15 minuti.

Cospargere un po' di zucchero a velo e di cacao amaro.



COOKIES SPEZIATI AL CIOCCOLATO

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

100 g burro;
150 g di zucchero di canna;
2 tuorli;
1/2 cucchiaino di cannella in polvere*;
1 chiodo di garofano tritato;
1 grattata di noce moscata;
50 g di cacao amaro*;
50 g di gocce di cioccolato*
180 g di farina senza glutine (io ho usato il seguente mix: 90 gr di farina di riso, 90 g di fecola di mandioca o di patate, 5 gr di xantano)*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti tranne la farina e le gocce di cioccolato in un mixer e mescolare.

Unire la farina e poi le gocce di cioccolato, formare una palla e poi formare un cilindro di 4/5 cm di diametro, avvolgerlo nella pellicola e mettere in frigo per almeno 30 minuti.

Tagliare rondelline di 1/2 cm appoggiarvi sopra le gocce di cioccolato e appoggiarle su una placca da forno con carta forno.

Informarle in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti sino a che i bordi siano ben dorati.

Le mie hanno un aspetto rusticotto, se le volete perfette fate il cilindro ben rotondo, lasciatelo tanto tempo in frigorifero e poi una volta tagliato rimetterlo in freezer per almeno 10 minuti.



“BATTICUORI” - CON BIMBY

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

250 g di farina (io da un mix di farine composto da 230 gr di maizena; 220 gr di farina di riso finissima tipo Vital Nature o Nutrifree, 65 gr di fecola di patate consentita, 8 gr di xantano)*;
25 g di fecola di patate*;
80 g di burro;
100 g di zucchero frullato (o a velo)*;
25 g di cioccolato fondente*;
25 g di cacao amaro*;
50 g di latte;
1 uovo oppure 2 tuorli;
4 g di cremor tartaro;
2 g di bicarbonato di sodio oppure 6 gr di lievito per dolci*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

In planetaria, lavorare il burro con lo zucchero.

Sciogliere il cioccolato in microonde o a bagnomaria e aggiungerlo al composto di burro

insieme al cacao. Aggiungere la farina e 1 tuorlo e continuare a lavorare unendo anche il lievito.

Se non riuscite ad amalgamare l'impasto, potete aggiungere poco albume oppure un altro tuorlo. Prelevare l'impasto e stenderlo su un piano di lavoro cosperso con del cacao dolce consentito ad uno spessore di circa 10 mm.

Ricavare i cuoricini e adagiarli su una leccarda coperta di carta da forno. Infornare a 180° ventilato per 10/15 minuti (dipende dall'altezza dei biscotti)



“PAN DI STELLE” - con Bimby

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

150 g di farina (io da un mix di farine composto da 230 gr di maizena; 220 gr di farina di riso finissima tipo Vital Nature o Nutrifree, 65 gr di fecola di patate consentita, 8 gr di xantano)*;
30 g di cacao amaro*;
30 g di cioccolato fondente*;
75 g di burro;
90 g di zucchero;
50 g di nocciole tostate;
1 cucchiaino di miele;
1 uovo;
1 bustina di vanillina*;
1 pizzico di sale;
zucchero a velo per la glassa*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Io ho usato il Bimby per comodità ma naturalmente potete usare un mixer e lavorare a mano il composto.

Nel boccale mettere nocciole e zucchero frullare per 5 sec. a vel.6; raccogliere con la spatola e frullare ancora per 5 sec. vel. 5. Ammorbidire il burro a pomata (anche in microonde ma senza fonderlo completamente) e sciogliere il cioccolato al microonde o a bagnomaria.

Setacciare la farina ed il cacao con la vanillina e unirli alle nocciole nel boccale mescolando a vel.3 per qualche secondo. Separare il tuorlo dall'albume e tenere da parte quest'ultimo.

Unire quindi il tuorlo, il burro, il cioccolato fuso, il sale e il miele agli altri ingredienti e lavorare a vel.6 per 10/15 sec. o finché il composto non si sarà ben amalgamato. Se necessario, riunire con la spatola e lavorare ancora. Trasferire il

composto su pellicola alimentare e formare una palla (attenzione perché l'impasto non sarà elastico come una frolla ma tenderà a sbriciolare un po').

Far rassodare in frigo per una mezz'ora almeno (o in freezer per 15/20 minuti) e riprendere l'impasto ammorbidendolo appena con le mani. Accendere il forno a 180° ventilato per dolci.

Stenderlo su una spianatoia a un'altezza di circa mezzo centimetro aiutandosi con le mani per compattarlo sui bordi. Ritagliare le tipiche forme rotonde e allineare su una placca rivestita con carta da forno. Infornare per circa 15 minuti. Estrarre la teglia dal forno e lasciar raffreddare completamente i biscotti su una gratella (direttamente sulla carta da forno di cottura).

Preparare la glassa. Montate l'albume avanzato (ma vi consiglio di usarne la metà a meno che non avete altro da glassare) mentre aggiungete zucchero a velo fino alla consistenza desiderata e lasciando la glassa abbastanza morbida. Per metà albume serviranno circa 100 gr di zucchero a velo.

Per evitare che la glassa solidifichi troppo in fretta aggiungete una goccia di glicerina alimentare.

Per fare le stelline, ho preso piccolissime quantità di glassa con una cannuccia e ho dato la forma delle stelline con uno stuzzicadenti.

La decorazione è decisamente perfezionabile ma il sapore è perfetto!

Note: se l'uovo in vostro possesso dovesse essere piccolo, è preferibile utilizzarlo per intero.



CUORICINI DI GRANO SARACENO E NOCCIOLE

di Emanuela

Blog: arricciaspiccia.blogspot.com

INGREDIENTI (per circa 1 kg di biscotti)

500 g di farina (per me 200 di farina di riso*; 150 gr di farina di grano saraceno*; 150 gr di farina di grano saraceno bianca)*;
100 g di nocciole tostate;
150 g di zucchero semolato finissimo;
50 g di zucchero di canna;
280 g di burro;
1 uovo e un tuorlo.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Per prima cosa riducete in polvere le nocciole tostate. Lavorate il burro ammorbidito e lo zucchero (sia semolato che di canna) a crema nel robot da cucina (o con le fruste) e aggiungete l'uovo e il tuorlo. Azionate il robot fino a ottenere una crema. Aggiungete le nocciole e le farine e amalgamate il tutto. Rovesciate sulla spianatoia e impastate a mano fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate due o quattro panetti, appiattiteli e rivestiteli con la pellicola trasparente. Riponeteli in frigo per almeno mezz'ora. Stendete la pasta a mezzo cm di spessore. Con uno stampino a forma di cuore ritagliate i vostri biscottini e disponeteli su una teglia rivestita di carta forno. Infornate in forno già caldo a 160°C (statico) per 10-12 minuti.



COOKIES AL DOPPIO CIOCCOLATO DI DONNA HAY

di Anna

Blog: ilricettariodianna.com

INGREDIENTI

- 110 g di burro ammorbidito;
- 130 g di zucchero di canna;
- 1 uovo;
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia*;
- 150 g di farina senza glutine (io Biaglut da mezzo chilo);
- 30 g di cacao*;
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio;
- 125 g di cioccolato fondente fuso*;
- 280 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente*;

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Lavorate il burro con lo zucchero nella planetaria per 8-10 minuti fino a ottenere un composto chiaro e cremoso. Unite l'uovo e la vaniglia e sbattete per altri 3-4 minuti. Incorporate la farina setacciata con il cacao e il bicarbonato e il cioccolato fuso. Unite il cioccolato tritato e mescolate bene. Prendete il composto con un cucchiaio da gelato e mettete, ben distanziate tra loro, su una teglia rivestita di carta da forno, appiattitele leggermente e infornate a 160° gr per circa 10-12 minuti o finché si formano delle crepe sulla superficie. Sfornate e lasciate raffreddare bene.



ZIMTSTERNE - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino

di Anna

Blog: arricciaspiccia.blogspot.com

INGREDIENTI

Per i biscotti:

- 400 g di farina di mandorle*;
- 200 g di zucchero a velo*;
- 2 albumi medi (circa 70 g);
- 1 cucchiaio di succo di limone;
- 2 cucchiaini rasi di cannella in polvere;
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere;
- 1 punta di un cucchiaino di chiodi di garofano in polvere;
- 1 punta di un cucchiaino di noce moscata;
- 1 limone;
- 1 pizzico di sale;

Per la glassa reale

- 1 albume;
- 200 g di zucchero a velo*;
- 1 cucchiaino di succo di limone.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

In una ciotola unire la farina di mandorle, le spezie e il sale. Montare gli albumi con le fruste, una volta diventati spumosi, non sodi mi raccomando, aggiungere il succo di limone e, un po' alla volta, lo zucchero a velo; continuare a montare fino a quando il composto non sarà lucido e ben fermo. Unire la meringa al composto di farina e spezie, un po' per volta, avendo cura di incorporarla delicatamente; non è detto che sia necessario utilizzare tutti gli albumi, quando l'impasto risulterà sufficientemente plastico ed idratato da essere lavorato senza difficoltà (toccandolo non deve appiccicarsi alle mani) avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo

almeno 1 ora. Preriscaldare il forno a 150°C. Cospargere il piano di lavoro con poco zucchero a velo e stendervi l'impasto ad uno spessore di circa un centimetro; con un tagliapasta a forma di stella ritagliare le stelle e sistemarle su teglie ricoperte di carta forno. Cuocere per circa 15 minuti, trasferire su una griglia e lasciar raffreddare completamente. Preparare la glassa: montare l'albume, unire il succo di limone e lo zucchero setacciato e continuare a montare fino a quando la glassa non diventa lucida; aggiungere zucchero se la glassa risulta troppo liquida o alcune gocce di limone se invece sembra troppo consistente. Stendere la glassa con un pennellino sui biscotti. Lasciare asciugare la glassa per tutta la notte.



COOCKIES INTEGRALI: QUASI DIGESTIVE

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

- 80 g di farina di riso integrale*;
- 80 g di fecola di mandioca o di patate*;
- 40 g di farina di mais (polenta)*;
- 40 g di farina di chia (se non la trovate potete usare quella di quinoa, o amaranto, se non doveste trovare nessuna sostituite la farina di mais e quella di chia con farina di grano saraceno)*;
- 1 cucchiaino di lievito per dolci*;
- 60 g di zucchero integrale di canna (demarara, meglio)*;
- 100 g di burro a pomata;
- 2 cucchiari di latte.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

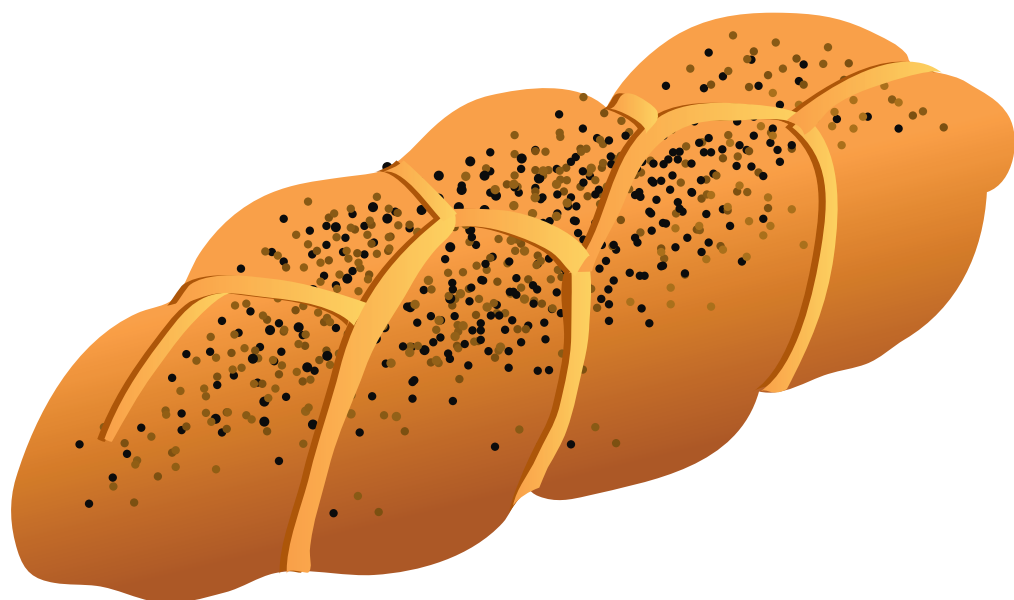
PROCEDIMENTO

Mescolare insieme tutti gli ingredienti secchi in una ciotola, formare una corona e disporre il burro in mezzo e integrare gli ingredienti fino a ottenere una sabbia. Aggiungere il latte e compattare il tutto in un rotolo, se necessario aggiungere un po' di latte. pochissimo alla volta se no diventa una pappa viscida e non ne venite più fuori.

Avvolgere il rotolo con una pellicola e metterlo in frigo per un almeno un 'oretta. Dopo questo tempo avete due alternative: o tagliate delle fette dal rotolo e le mettete su una teglia imburata o oppure lo spezzettate, lo schiacciate un po' con le mai e poi lo stendete con un matterello infarinato con fecola di patate e stendete l'impasto fino a un altezza di 20/30 mm, poi lo tagliate con un coppapasta rotondo e mettete i bei quasi digestive nella teglia. Se non vi dimenticate di farvi sopra i buchini, come è successo a me, è meglio.

Cuocere in forno caldo a 180 grado per 15 minuti. Controllare la cottura, appena sono belli secchi e leggermente dorati sono pronti e friabili.

LIEVITATI & PRODOTTI DA FORNO





TRECCIA DANESE

di Giovanna

Blog: lacestadigio.blogspot.com

INGREDIENTI

Per l'impasto:

325 g di farina*;

200 ml di latte tiepido;

60 g di burro;

12 g di lievito di birra*;

50 g di zucchero;

un uovo piccolo + un tuorlo;

scorza di arancia.

marmellata di sambuco;

noci tritate;

una mela a fettine;

zucchero di canna.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito nel latte tiepido, unire il burro fuso, lo zucchero, l'uovo, la scorza d'arancia e la farina.

Impastare per circa 10 minuti, formare un panetto e far lievitare per un'ora coperto da pellicola. Riprendere l'impasto e stendere un rettangolo su un foglio di carta forno. Aiutandovi con uno stampo da plum-cake fare una forma rettangolare sulla pasta. Mettere sul rettangolo il ripieno e distribuirlo per bene.

Tagliare la pasta laterale in striscioline con la rotella dentellata, togliendo la pasta in eccesso.

Chiudere i lembi superiori e inferiori e incrociare le strisce sul ripieno alternando destra e sinistra, fino alla fine, così da coprirlo tutto.

Lasciare lievitare la treccia per ancora 1/2 ora.

Spennellare con il tuorlo d'uovo e un goccio di latte e spolverizzare con zucchero di canna, infornare a 180° per 25-30 minuti (comunque in base al vostro forno).



PANINI DOLCI

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.it

INGREDIENTI

500 g Farina (200 g Glutafin Select, 200 g Biaglut per pane da 500 g, 100 g di Agluten)*;
2 uova;
200 ml di latte;
60 g di zucchero;
100 g di latte in polvere (io senza glutine Graziano);
10 g di sale;
20 g di lievito secco*;
120 g di burro morbido;
1 tuorlo;
semi di papavero.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

In una ciotola verso il latte, un cucchiaio di zucchero e il lievito secco, mescolo e lascio che il latte inizi a fare le bolle. Quando il latte diventa un vulcano in piena attività, aggiungo le uova e lo zucchero necessari e mescolo bene. Verso nella ciotola dell'impastatrice le farine, il sale, il latte in polvere senza glutine. Ho mescolato e ho versato i liquidi.

Solo alla fine, quando tutto era ben amalgamato ho aggiunto il burro molto morbido a tocchetti. Appena questo è stato del tutto incorporato, ho coperto e lasciato lievitare fino al raddoppio. Dopo il riposo la pasta è diventata magnificamente lavorabile ed elastica. Ho diviso la pasta in mucchietti da 100 gr e da ogni mucchietto ho ricavato 6 pezzetti a cui ho dato la forma di cordoncini. Allinea lì, incrocia qui, piega questo, ribalta quest'altro, ottenendo una specie di spiga. Li ho piazzati su placca foderata da carta forno e lasciati lievitare ancora 30 min. Ho acceso il forno a 200°, ho pennellato le creature con tuorlo e un goccio di

latte e cosparso con semi di papavero. Ho cotto per 15 minuti e lascito raffreddare. Sono morbidissimi, soffici e buoni!

Note: Visto che le farine senza glutine richiedono più liquidi, ho messo 270 ml di latte, ma in fase di lavorazione ho dovuto versare un paio di cucchiari di Glutafin perché la pasta risultasse della giusta consistenza.



APPELFLAPPEN OLANDESI - senza uova

di Raffaella

Blog: unaceliacaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI (per 2 Appelflappen)

1 mela, di preferenza Schone van Boskoop (Goudreinet) o Golden Delicious;
pasta sfoglia*;
2 cucchiaini di uvetta;
1 cucchiaino di cocco grattugiato o scorza limone non trattato (facoltativo);
cannella e zucchero q.b.;
zucchero di canna.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Riscaldare il forno a 180°C. Ricavare dalla sfoglia (se si usa quella congelata occorre scongelarla per tempo) due quadrati di circa 15cm di lato. Tagliare la mela, togliere il torsolo e dividerla in piccoli cubetti. Mescolare la mela con uvetta, cannella (a piacere), zucchero (a piacere) e cocco (oppure la scorza di limone). Mettere metà del composto su una metà della sfoglia, lasciando liberi i bordi e piegarla a triangolo. Chiudere bene i bordi (usando eventualmente una goccia di acqua per sigillarli meglio). Preparare anche il secondo appelflappen con l'altra metà del composto. Fare due-tre taglietti sulla superficie dei fagottini (oppure punzecchiarli con i rebbi di una forchetta). Pennellare con un pizzico di zucchero di canna oppure un mix di latte e zucchero di canna. Infornare e cuocere per circa 15min o, comunque, fino a che la superficie risulta dorata.

COTTURA NEL MICROONDE: mettere un foglio di carta forno sulla teglia crisp, appoggiarvi i due appelflappen, infornare e cuocere con la funzione crisp per 5-6 minuti (deve dorarsi la superficie come nelle foto). A margine di altre ricette, i tempi di cottura sopra indicati si riferiscono al mio forno a microonde Whirlpool mod. Talent MT52 da 26 litri di capacità e sono puramente indicativi in quanto possono variare da forno a forno e, inoltre, dipendono anche dalle quantità utilizzate.



CHIOCCIOLE GOLOSE

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.it

INGREDIENTI

420 g di farina (140 g Nutrifree per pane, 60 g Pandeia, 50 g Aglutèn per pane)
1/2 misurino latte in polvere prima infanzia*;
1 uovo + 1 tuorlo;
300 ml tra acqua e latte;
60 g di burro;
50 g di zucchero;
un pizzico sale;
14 g lievito di birra;

Per la farcitura:

Crema di nocciole*;
Marmellata ai frutti di bosco.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Ho miscelato le farine con il latte in polvere, ho versato nella ciotola dal robot il latte, l'acqua, il tuorlo, l'uovo, il lievito, ho mescolato per bene e ho versato lo zucchero e la farina. Ho lasciato impastare finché non è diventato un impasto omogeneo al quale ho aggiunto il burro fuso e il pizzico di sale. Ho spolverizzato il piano con farina MixIt! che non viene assorbito dall'impasto e ho steso la pasta col matterello in una sfoglia rettangolare e sottile 1/2 cm. L'ho tagliata a metà e ho spalmato una metà con la crema di nocciole l'altra con la marmellata. Ho arrotolato bene e ho tagliato questi filoni a bocconcini con un coltello a lama liscia ben affilato e infarinato. Ho disposto le chioccioline su placca rivestita da carta forno e lasciato lievitare fin quasi al raddoppio. Le ho cotte a 200° per 16 minuti. Vanno fatte raffreddare bene, sono talmente morbide che se le si toccano appena fatte rimane il buchino del dito. Il ripieno tenderà a fuoriuscire...ma poco importa..sono stra buonissime!



PAN BRIOCHE - CON MACCHINA DEL PANE

Di Marilena

Blog: saporiglutenfree.blogspot.com

INGREDIENTI

500 g di farina (io 250 Aglutin, 250 g di Mix B)*;
350 g di latte;
50 g di olio di mais;
1 uovo;
1 cucchiaio di zucchero;
1 cucchiaino di sale;
16 g di lievito di birra*;
1 tuorlo e un po' di latte per spennellare.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Ho inserito gli ingredienti nella macchina per il pane. Ho selezionato il programma impasta e lievita.

Ho messo l'impasto in uno stampo per plum-cake ben imburrato e in forno, circa 40 minuti (vale la prova stecchino).



GIRELLE CON SPEZIE CAJUN - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino, senza zucchero saccarosio

di Anna

Blog: ilricetariodianna.com

INGREDIENTI

510 g di farina (Io 250 gr mix B Schaer, 150g di Pandeia, 110g di Farmo)*;
350 ml di acqua tiepida;
1 cubetto di lievito di birra*;
1 cucchiaio di olio;
1 cucchiaino di miele;
1 cucchiaino abbondante di sale;
spezie cajun e olio.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Ho utilizzato la macchina del pane. Mettete l'acqua e le farine, poi il lievito e il miele. Fate partire la macchina con il programma impasta e lievita. Con una spatola tirate via la farina dai bordi della macchina, aggiungete il sale e in ultimo l'olio. Chiudete il coperchio e lasciate lavorare la macchina. Stendete della carta da forno su un piano di lavoro e con un pennello oleatela leggermente. Versateci sopra l'impasto, ungetevi le mani e lavoratelo un po', non aggiungete farina. Con un matterello ben infarinato stendete l'impasto non troppo sottile, spennellate con altro olio e versate sopra le spezie cajun. Arrotolate l'impasto dal lato lungo e con un coltello inumidito tagliate le girelle dello spessore di 2cm. Sistemate le girelle in una teglia coperta di carta da forno e lasciatele lievitare per altri 20 min. Prima di infornare spennellate la superficie di olio e infornate in forno caldo a 250° per 10/15 min. S

e non avete la macchina del pane usate un impastatore e uno sbattitore con fruste a spirale. Mettete l'acqua il lievito e il miele, impastate fino a quando non si forma una schiuma, aggiungete le farine. Impastate bene e aggiungete il sale e infine l'olio. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare in forno spento per 1 ora 15 min. Poi procedete come descritto sopra.



PANE DELLO SHABBAT ALLE PERE, ARACHIDI E CARDAMOMO - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino

di Gaia

Blog: lagaiaceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

240 g di farina (per me Farmo senza glutine e lattosio, Agluten per pani, Pandeia)*;
50 g d'olio extravergine di oliva;
110 g di acqua tiepida;
1 uovo intero + 1 tuorlo;
1 cucchiaino di zucchero di canna muscovado;
5 g di lievito di birra secco;
50 g di zucchero;
1 pizzicone di sale;

Per il ripieno e la finitura

4 pere mature piccole;
succo di limone;
zucchero muscovado;
marmellata di pesche;
una manciata arachidi tostate (ma non salate);
semi di sesamo bianco.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Setacciare le farine insieme.

Sciogliere il lievito secco con l'acqua tiepida e il cucchiaino di zucchero di canna. Lasciarlo riposare una decina di minuti, finché fa la schiumetta e incorporarci la farina, lo zucchero e quindi cominciare a mescolare (io planetaria). Quando è un po' amalgamato, aggiungere prima l'olio e il pizzicone di sale, e alla fine l'uovo, da sbattere prima in una tazzina.

Continuare a impastare, finché non viene un impasto omogeneo e non troppo

appiccicoso (gli impasti senza glutine sono sempre un po' appiccicosi, e questo non si smentisce, ma comunque è abbastanza lavorabile).

Metterlo a lievitare in una ciotola, per circa due ore, la prima parte in frigo e poi a temperatura ambiente.

Preparare nel frattempo il ripieno: sbucciare e tagliare le pere a pezzettini piccoli piccoli, metterle in una ciotola con un paio di cucchiaini di zucchero muscovado, i semi schiacciati delle capsule di cardamomo, un paio di cucchiaini di succo di limone.

Quando l'impasto è lievitato sgonfiarlo con le mani e dividerlo in tre porzioni, da stendere in strisce lunghe e strette, alte circa un dito o poco meno.

Stendere sulle tre strisce uno strato di marmellata di pesche, per proteggere l'impasto dall'umidità delle pere, quindi mettervi sopra le pere. Aggiungere anche le noccioline, ovviamente sbucciate e grossolanamente tritate.

Richiudere su se stesse le strisce, a formare dei salsicciotti lunghi e stretti, e cominciare ad intrecciarle. Il mio impasto si rompeva, ma non me ne sono preoccupata più di tanto, perché in fase di lievitazione ogni falla di sistema.

Una volta intrecciato, lasciar rilievitare una seconda volta per un altro paio d'ore, coperta, su un foglio di carta forno. Preriscaldare il forno a 200°C, con dentro una teglia da forno.

Mescolare il tuorlo d'uovo con un cucchiaino di acqua e spennellarlo sul pane.

Cospargere con i semi di sesamo bianco e infornare sulla teglia preriscaldata.

Lasciar cuocere per una mezz'oretta abbondante, sfornare e servire a temperatura ambiente, o al massimo tiepida.



CHALLAH - SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE VACCINO

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

300 g di farina più quella per spolverare il piano di lavoro (io ho usato il Mix B di Schar)*;
2 uova;
30 g di zucchero;
1 bustina di lievito secco (o 25 gr di fresco)*;
40 g di olio;
200 ml di acqua tiepida (37 gradi);
1 uovo per spennellare;
semi di sesamo o papavero (facoltativo).

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Sciogliere il lievito in 50 ml d'acqua con un cucchiaino di zucchero e attendere 10 minuti per far attivare il lievito

In una ciotola grande mescolare le uova con zucchero rapidamente, giusto per amalgamare i due ingredienti, unire il sale e l'olio. Versare nel composto il lievito e mescolare e unire poco alla volta la farina con una spatola alternandola con l'acqua rimanente.

Quando si ottiene un impasto morbido che si stacca dalla ciotola e si può lavorare con la mani trasferirlo su un piano di lavoro infarinato e impastarlo a mano per qualche minuti. Formare una palla, ungere una ciotola con un po' d'olio, far rotolare l'impasto dentro la ciotola un modo che si unga d'olio, coprirlo con una pellicola e far lievitare in un luogo tiepido.

L'impasto deve essere molto soffice, morbidissimo, se diventa duro unire altra acqua se troppo liquido unire farina, ma meglio "liquido" che troppo duro. Quando duplica il volume, più o meno dopo un'ora (ma molto dipende dalla temperatura, quindi controllare ogni mezz'ora) trasferire nuovamente l'impasto

sul piano di lavoro infarinato lavorarlo con le mani ancora per un paio di minuti e poi formare tre rotoli non troppo sottili e intrecciarli tra loro, schiacciare bene i capi della treccia e piegarli sotto la forma di pane, mentre si intrecciano i tre rotoli compattarli di tanto in tanto stringendo la treccia ai lati con le mani.

Con queste dosi viene una challah grande o due più piccole.

Ungere con un po' d'olio una placca da forno e adagiare il pane. Far lievitare ancora per almeno mezz'ora, 40 minuti. È lieviatata bene quando toccando l'impasto resta l'impronta e non recupera la forma. Sebbene sia un impasto senza glutine questa seconda lievitazione è necessaria.

Spennellare con l'uovo leggermente sbattuto la superficie del pane e spolverare con semi di sesamo o papavero (cosa che consiglio vivamente)

Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti circa, quando la superficie é dorata.

È pronto quando dandogli dei colpetti sul retro si sente un rumore sordo.

NOTE: Come tutti i pani senza glutine tende a seccarsi quindi preparatelo al momento di usarlo, per conservarlo coprirlo con una pellicola e tagliato in fette o a pezzi conservarlo in freezer e tostarlo al momento di mangiarlo.

LA
MERENDINA
LA FACCIO
IO





LA GIRELLA

di Anna

Blog: ilricettariodianna.com

INGREDIENTI

per il rolo al cacao:

- 80 g di farina senza glutine*;
- 3 uova;
- 1 cucchiaini di lievito*;
- 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere*;
- 2 cucchiaini di acqua;
- 140 g di zucchero a velo*;
- 1 pizzico di sale.

Separare i tuorli di 3 uova dagli albumi. Monta a neve gli albumi con il pizzico di sale. Sbattere i tuorli con lo zucchero a velo e 2 cucchiaini di acqua. Amalgamare 80 g di farina, il cacao e il cucchiaino di lievito setacciati. Incorporare gli albumi delicatamente, stendere il composto nella placca da forno, molto sottile, a 180 °C, per 8 minuti.

per il rolo bianco:

INGREDIENTI

- 80 g di farina senza glutine*;
- 3 uova;
- 1 cucchiaini di lievito*;
- 2 cucchiaini di acqua;
- 140 g di zucchero a velo*;
- 1 pizzico di sale;
- crema alla nocciola o ganache al cioccolato.

PROCEDIMENTO

Per il procedimento seguite quello del rolo al cacao. Stendere l'impasto con una spatola sull'impasto al cacao già cotto. Cuocere per altri 10-12 minuti. Mentre il rolo cuoce inumidire un canovaccio da cucina e preparare un foglio di carta da forno delle stesse dimensioni di quello messo nella teglia. Sfornate il pan di spagna, stenderlo con il suo foglio di cottura sul canovaccio umido e coprirlo

con l'altro foglio di carta da forno. Riavvolgere il pan di spagna, il foglio e il canovaccio. Lasciare che la pasta si inumidisca nel canovaccio per 5 secondi, poi srotolare. Arrotolare il pan di spagna staccando delicatamente il foglio di cottura. Raffreddare su una gratella. Una volta raffreddato stendere la nutella, arrotolare, avvolgere in una pellicola e lasciar riposare in frigo. Tagliare a fette il rotolo e immergete la base della girella nel cioccolato fuso e lasciate solidificare.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*



MERENDINA TIPO "KINDER PINGUÌ"

di Marilena

Blog: saporiglutenfree.blogspot.com

INGREDIENTI

2 vasetti di farina*;
1 vasetto di maizena*;
1 vasetto di farina di cocco*;
3/4 di vasetto di olio di mais;
2 vasetti di zucchero;
1 vasetto di yogurt al cocco*;
3 uova;
3 cucchiaini di cacao amaro*;
1 bustina di lievito*;
panna*;
zucchero a velo*.

80

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Sbattete le uova ed incorporate lo zucchero, aggiungete lo yogurt e utilizzate il vasetto come strumento per misurare il resto. Aggiungete la farina e la maizena setacciata. L'olio e la farina di cocco, il cacao e un po' di panna liquida per dolci. La quantità sceglietela a occhio, l'impasto deve essere morbido.

Versare in uno stampo e cuocere in forno per 40 minuti a 170°,
Appena pronta, lasciate raffreddare. Dividete in più strati il pan di spagna e cospargete di nutella e panna.

Potete ricoprire il tutto con una glassa al cioccolato o farina di cocco e ovviamente con un po' di zucchero a velo.

Fate riposare in frigo per tre ore!



LE "CAMILLE" - SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL LATTE VACCINO

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

- 100 g di mandorle;
- 80 g di maizena;
- 50 g di farina di mais finissima;
- 150 g di Zucchero;
- 150 g di carote;
- 3 cucchiaini di olio di arachidi;
- 2 uova;
- 1 pizzico di sale;
- 8 g di Lievito*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 180° ventilato per dolci. Separare i tuorli dagli albumi. Tritare le mandorle e tenere da parte. Tritare (o grattugiare) le carote e tenere da parte.

In planetaria, o a mano, lavorare i tuorli con lo zucchero fino a rendere il composto bianco e spumoso. Aggiungere quindi l'olio, le carote e un pizzico di sale mescolando ora con un cucchiaino o una spatola. Unire, poco alla volta, le farine e il lievito accuratamente setacciati. Aggiungere le mandorle tritate e amalgamare. Montare a neve ben ferma gli albumi e aggiungerli al composto in 3 riprese, mescolando piano dal basso verso l'alto fino a ottenere un composto omogeneo. Versare nei pirottini di carta predisposti in una teglia per muffin e infornare per 25/30 minuti. Lasciar raffreddare su una gratella e cospargere, a piacere, con zucchero a velo senza glutine.



DONUTS

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

130 g di zucchero*;
1 bustina di lievito per dolci*;
1 bustina di vanillina*;
3 uova;
250 ml di latte;
5 cucchiaini di olio (di Mais o Arachidi);
260 g di farina per dolci*;
cioccolato fondente, bianco e al latte*.
zuccherini*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Riscaldare il forno a 180° ventilato o a 200° statico
In planetaria lavorare tutti gli ingredienti con la frusta a filo fino a rendere tutto omogeneo.
Ungere l'apposito stampo e infarinarlo leggermente quindi versare l'impasto in ogni forma riempiendola per tre quarti.
Infornare per 20 minuti circa finché non li vedrete staccarsi dal bordo e dorarsi. Aspettare 5/10 minuti prima di togliere le ciambelline dallo stampo staccandole delicatamente con una spatola. Versare l'impasto rimanente e infornare nuovamente.
Una volta fredde sciogliere il cioccolato e immergere le ciambelle una alla volta completando a piacere con zuccherini colorati.

Note: Lo stampo per donuts è fondamentale



MERENDINE TIPO "FETTA AL LATTE"

di Raffaella

Blog: unaceliacaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI

Per il pan di spagna al cacao:

- 250 g di uova intere a temperatura ambiente;
- 200 g zucchero semolato;
- 150 g di amido di mais o maizena*;
- 50 g di farina di riso*;
- 30 g cacao amaro*

Per la farcitura:

- 500 g di panna fresca da montare, fredda di frigo;
- 120 g di miele;

Per la ricopertura con glassa opera:

- 500 g di cioccolato fondente*;
- 100 g di olio di semi di arachide.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PREPARAZIONE:

Ho iniziato a preparare il pan di spagna al cacao: nella ciotola del KitchenAid ho versato le uova e lo zucchero e le ho montate con la frusta a filo fino a ottenere un composto spumoso e ben fermo. Nel frattempo ho setacciato l'amido di mais con la farina di riso e il cacao e li ho poi aggiunti nel composto di uova e zucchero e ho amalgamato il tutto con una spatola, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per continuare a inglobare aria. Ho ricoperto una teglia rettangolare con carta forno inumidita per farla aderire bene, ho versato il composto e l'ho livellato bene fino a uno spessore di 1 centimetro. Ho infornato e cotto a 180°C per 8 minuti (tempi e temperature possono però variare da forno a forno).

Ho quindi lasciato raffreddare bene la base.

Non appena la base mi è sembrata fredda, l'ho tagliata in due metà e mi sono dedicata alla preparazione della crema per la farcitura. In una ciotola, messa in frigo a raffreddare insieme alle fruste, ho versato la panna (anche questa fredda di frigo), ho aggiunto il miele e ho montato i due ingredienti fino a ottenere un composto ben fermo. Ho messo uno strato di farcitura sulla superficie di uno dei due pan di spagna e l'ho livellato con la spatola fino a un'altezza di 1cm abbondante. Ho poi ricoperto la crema con il secondo pan di spagna e messo in frigo a riposare.

84

Mi son quindi dedicata alla preparazione della glassa che è semplicissima: ho fatto fondere a bagnomaria il cioccolato e, dopo averlo fatto leggermente intiepidire, ho aggiunto l'olio di arachide e amalgamato bene fino a ottenere una salsa omogenea. Ho quindi tagliato il pan di spagna a rettangoli con un coltello a lama liscia e li ho inzuppati parzialmente nella glassa. Li ho poi messi sulla teglia ricoperta di carta e forno e lasciati asciugare e indurire in frigo per un po' di tempo.



TORTA PARADISO

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

- 250 g di zucchero;
- 250 g di burro;
- 250 g di fecola di patate*;
- 5 uova;
- 1 bustina di lievito per dolci*;
- 250 ml di panna liquida;
- 1 o 2 cucchiaini di miele millefiori.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Fondere il burro a bagnomaria e lasciarlo raffreddare.

Separare i tuorli dagli albumi. Inserire la farfalla e gli albumi; montare a neve 4 minuti vel. 4 e mettere da parte in frigo. Preparare lo zucchero a velo nel boccale pulito e asciutto 20 secondi vel. 8/9. Riposizionare la farfalla, aggiungere i tuorli e montare 4 minuti vel. 4. Setacciare la fecola e il lievito. Senza togliere la farfalla e con le lame in movimento a vel. 3-4 aggiungere a cucchiaiate alternando fecola/lievito e burro raffreddato. Alla fine incorporare gli albumi montati a neve con la spatola dal basso verso l'alto, molto delicatamente amalgamando l'eventuale impasto rimasto sotto le lame.

Imburrare uno stampo tondo, apribile da 26/28 cm. Versarvi l'impasto e infornare in forno preriscaldato a 170° per circa 40 minuti.

Una volta raffreddata la torta, tagliarla a metà aiutandosi con un coltello largo per girarla (è molto friabile).

Nel boccale pulito e raffreddato inserire la farfalla e la panna e montare vel. 3 x circa 2 minuti (controllare dal foro per evitare che si trasformi in burro) facendo colare il miele dal foro del boccale. Farcire la torta e conservare in frigorifero.



ROTOLO ALLA CREMA DI NOCCIOLE

di Gaia

Blog: lagaiaceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

4 uova;
100 g di fecola di farina senza glutine (io di solito uso mischiare 30 g di farina di riso, 40 g di fecola di patate e 30 g di amido di riso)*;
100 g di zucchero;
1 barattolo di crema spalmabile alle nocciole*;
burro per ungere la teglia;
farina di riso per spolverare la teglia*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Coprire una teglia da forno (io uso direttamente la leccarda) con un foglio di carta da forno imburrato e spolverato con farina di riso. Questo per evitare che il biscuit si attacchi, che è il rischio più grosso di questo dolce.

Separare i tuorli dagli albumi.

Montare i tuorli con lo zucchero, finché scrivono, e gli albumi a neve ben ferma.

Incorporare delicatamente la meringa alla montata di tuorli, mescolando dall'alto in basso, e aggiungere le farine setacciate tutte in una volta. Amalgamare mescolando delicatamente le farine al composto.

Riscaldare il forno a 180°.

Aiutandosi con una spatola versare il composto sulla teglia, cercando di renderlo il più uniforme possibile. Far cuocere nel forno per 12 minuti.

Nel frattempo mettere il barattolo di crema spalmabile a bagnomaria, per renderlo il più fluido possibile. Quando il biscuit è pronto, sfornarlo sopra un canovaccio spolverizzato di zucchero semolato. Spalmarlo abbondantemente di crema alle nocciole, arrotolarlo stretto su se stesso sul lato lungo, avvolgendolo infine con il canovaccio, e farlo raffreddare.

Tagliare a rondelle e servire.



SIMIL-"PANGOCCIOLI"

di Gaia

Blog: lagaiaceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

500 g di farine dietoterapiche per impasti dolci lievitati (280 g di Coop, 120 g di Agluten per pane, 100 g di Pandeia)*;
10 g di lievito di birra secco*;
10 g di malto di riso*;
190 ml di latte;
230 g di yogurt greco intero + quello per spennellare alla fine;
45 g zucchero;
10 g di glucosio in polvere;
60 g di burro;
1 uovo + 1 tuorlo;
150 g di cioccolato fondente*;
un cucchiaino di sale.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Ho preparato il "lievitino": ho sciolto il lievito di birra in 90 g di latte tiepido, ho aggiunto il malto, 90 g prelevati dal mix di farine e ho lasciato lievitare per un paio d'ore, fino al raddoppio.

Ho sciolto il lievitino nel restante latte intiepidito, ci ho aggiunto lo zucchero e il glucosio, e nuovamente ho amalgamato, quindi lo yogurt, sempre mescolando (il tutto l'ho fatto nella planetaria) e quindi le farine mischiate con il latte in polvere e il cucchiaino di sale.

Ho sbattuto l'uovo e l'ho amalgamato all'impasto.

Alla fine ho incorporato il burro ammorbidito a temperatura ambiente, aggiungendocelo un po' alla volta.

Ho impastato bene, e ho lasciato riposare nel forno con la sola lucina accesa fino al raddoppio (un paio d'ore).

Ho sgonfiato l'impasto sulla spianatoia leggerissimamente infarinata, l'ho steso e ci ho aggiunto il cioccolato tagliato a pezzettini (andrebbero meglio le gocce, ma io non le avevo in casa). Ho dato un po' di pieghe, ho arrotolato a dargli la forma di un lungo rotolo e ne ho ritagliato dei pezzi da circa 50 g, che ho rigirato a lungo nelle mani in modo da dargli la forma senza che ci fossero pieghe o tagli, e li ho messi a rilievitare sulla teglia coperta da carta forno, avendo cura di mettere la "chiusura" sotto.

Ho aspettato un'altra oretta e li ho spennellati con il tuorlo d'uovo sbattuto in un cucchiaino di yogurt con un po' d'acqua. Nel frattempo avevo preriscaldato il forno a 190°, quando ha raggiunto la temperatura li ho infornati per 20 min.

GELATO





GELATO VELOCE ALLE FRAGOLE - con Bimby, senza uova

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI;

- 300 g di fragole congelate;
- 100 g di zucchero semolato;
- 300 g di latte intero congelato a cubetti;
- 100 g di panna fresca (crema di latte);
- 1 cucchiaino di succo di limone.

PROCEDIMENTO

Almeno 24 ore prima di fare il gelato dobbiamo congelare gli ingredienti. Per il latte basterà versarlo nel contenitore del ghiaccio e congelarlo a cubetti. Le fragole (e più in generale la frutta) andranno lavate, asciugate e poste su una superficie piana (io uso un tagliere di legno). Le mettiamo in freezer e aspettiamo che si induriscano un po' (circa 2 ore). A questo punto possiamo trasferirle nei sacchetti di plastica per alimenti e lasciarle in frigo fino a 3 mesi.

Al momento di fare il gelato, estraiamo gli ingredienti dal freezer 5/10 minuti prima di cominciare.

Frulliamo lo zucchero 10 sec. vel.9. Aggiungiamo tutti gli altri ingredienti e lavoriamo 40 sec. vel.7 (gradualmente per non danneggiare le lame) e 20 sec. vel.4.



GELATI SU STECCO CREMA, CILIEGIE E CIOCCOLATO

di Francesca

Blog: unacucinattuttaperse.it

INGREDIENTI (per 10 gelati)

- 100 g di ciliegie;
- 100 g di tuorlo;
- 70 g di zucchero;
- 250 g di latte;
- 12 g di colla di pesce;
- 300 g di panna da montare;
- 200 g di cioccolato bianco *;
- mezza bacca di vaniglia;
- 200 g di cioccolato fondente *;
- 100 g di burro;
- 80 g di mandorle;

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Tagliare le ciliegie a metà (o a piccoli pezzetti in base al vostro gusto) e scaldarle in un pentolino con 20 g di zucchero, finchè non si scioglie.

Mescolare i tuorli con 50 g di zucchero e la mezza bacca di vaniglia, aggiungere il latte e scaldare fino alla temperatura di 84°.

Togliere dal fuoco, aggiungere la gelatina ammollata e strizzata e quando la temperatura scende attorno ai 40° togliere la bacca di vaniglia e aggiungere la panna leggermente montata.

Riempire gli stampini e aggiungere le ciliegie.

Congelare per qualche ora.

Fondere il cioccolato, mescolarlo alle mandorle tagliate a scaglie e ricoprire i gelati.

Rimettere a congelare. Lasciar riposare a temperatura ambiente 5 minuti prima di servire.



BISCOTTO GELATO CON SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI (Per circa 16 porzioni)

Per la base biscotto:

250 g di burro;
200 g di zucchero a velo*;
130 g di uova;
30 g di tuorli;
500 g di farina per dolci (per me Biaglut senza glutine pacchetto da 1/2 kg)*;
30 g di cacao amaro*;
6 g di lievito per dolci*.

Per il semifreddo al cioccolato:

570 g di panna montata;
300 g di meringa italiana;
100 g di crema pasticciera;
80 g di pasta di cacao amaro;

per la meringa italiana:

165 g di albumi;
55 g di destrosio (in mancanza, sciroppo di glucosio, oppure zucchero semolato);
280 g di zucchero semolato;
75 g di acqua.

per la crema pasticciera:

100 g di latte;
50 g di panna fresca;
37 g di zucchero semolato;
37 g di tuorli;
5 g di maizena*;
5 g di amido di riso*.

per la pasta di cacao amaro:

75 g di destrosio;
75 g di zucchero semolato;
200 g di acqua;
150 g di cacao amaro*;

per la decorazione (opzionale):

100 g di cioccolato fondente*
80 g di burro di cacao al 100%*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Per il biscotto:

Inserire nella ciotola della planetaria con l'accessorio "foglia" il burro morbido e lo zucchero a velo, iniziando a lavorarlo. Mescolare i tuorli con le uova e versarli a poco a poco nell'impasto, lasciando incorporare. Versare la farina, il lievito e il cacao amaro lasciando ben amalgamare.

Trasferire questo composto molto morbido su carta da forno e lasciare riposare in frigo non meno di 4 ore (meglio tutta la notte). Stendere l'impasto in una sfoglia di circa 1/2 cm e ritagliare dei cerchi di 7 cm di diametro con un coppapasta.

Adagiare i dischi su carta forno e rimettere in frigo per circa un'ora.

Bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta e cuocere a 180° per 15".

Lasciare raffreddare del tutto

Per la pasta al cacao:

Versare acqua, destrosio e zucchero in una casseruola e quando raggiunge gli 80° versare il cacao amaro, mescolando finché non si scioglie per bene e diventa una massa scura e lucidissima.

Versare in un contenitore e lasciare raffreddare.

Per la crema pasticciera:

Versare i tuorli in casseruola e lavorarli con lo zucchero e le polveri.

Diluire il composto con il latte e la panna, rimettere sul fuoco e lasciare addensare.

Trasferire la crema in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e lasciare

raffreddare.

Per la meringa italiana:

Versare l'acqua, il destrosio e lo zucchero in una casseruola e portare a 110°. Versare gli albumi nella ciotola della planetaria e quando schiumano versare a filo lo sciroppo di zucchero, lasciando montare bene finché non diventa una massa bianca, gonfia e tiepida.

Per il semifreddo al cioccolato (quantità riportate tra gli ingredienti): Mescolare alla crema pasticciera la pasta di cacao e amalgamare bene. Incorporare una piccola dose di meringa per fare smollare la crema e poi incorporare il resto della meringa. Montare la panna (lasciandola semimontata) e incorporarla alla base. Foderare una teglia rettangolare con carta forno e versare il semifreddo, livellandolo per bene. Riporre in freezer non meno di 4 ore.

Assemblaggio:

Con lo stesso coppapasta che si è usato per ritagliare il biscotto, coppare il semifreddo. Adagiare il semifreddo tra due biscotti e premere leggermente. Riporre in freezer.

Decorazione:

Far fondere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro di cacao e quando è ben fluido, lasciare freddare. Intingere una metà del biscotto farcito nel cioccolato fuso e lasciare rapprendere.

BARRETTE CREME & BUDINI





QUADROTTI “CHILDREN CEREALI”

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasie.blogspot.com

INGREDIENTI

200 g di cioccolato bianco*;
400 g di cioccolato al latte*;
riso soffiato a volontà*

PROCEDIMENTO

Abbiamo fatto sciogliere prima metà del cioccolato fondente al microonde. Quindi abbiamo rivestito una teglia con un foglio di carta forno leggermente inumidito e quindi abbiamo versato il cioccolato stendetelo bene: cospargete con un bel po' di riso soffiato, in modo da ricoprire il cioccolato. Pressate col dorso di un cucchiaino e fate rassodare in frigo per una ventina di minuti.

Nel frattempo abbiamo fatto sciogliere il cioccolato bianco, sempre al microonde e abbiamo mescolato altro riso soffiato. Quindi abbiamo ripreso lo stampo e lo abbiamo versato sopra il primo strato, stendendolo in modo uniforme, e l'abbiamo rimesso in frigo a riposare. Quindi abbiamo fatto sciogliere il resto del cioccolato fondente e l'abbiamo spalmato sui primi due strati e l'abbiamo rimesso in frigo per altri 20 minuti. A questo punto l'abbiamo mangiato, dopo comunque aver fatto una scorpacciata degli ingredienti separati fra di loro.

A presto con nuove notizie

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*



BARRETTE ENERGETICHE CON CIOCCOLATO, RISO SOFFIATO E BACCHE DI GOJI - senza uova

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI (Per 9 barrette)

- 100 g di cioccolato fondente*;
- 20 g di riso soffiato*;
- 20 g di bacche di goji;
- 150 g di cioccolato fondente al 70%*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Sciogliere i 100 gr. di cioccolato fondente a bagnomaria e incorporare il riso soffiato e le bacche di goji fatte rinvenire in acqua tiepida e ben asciugate. Mescolare e versarle negli stampini per financiers in silicone, pressando per bene sulla superficie. Mettere in congelatore per qualche ora.

Fondere a bagnomaria i 150 g di cioccolato al 70% e intingere le barrette ancora congelate, facendo colare l'eccesso. Metterle a rapprendere su carta forno e poi conservare in frigo.

Note: La bacche di Goji rappresentano i frutti di due differenti specie di piante, il *Lycium barbarum* ed il *Lycium chinese*, entrambi appartenenti alla famiglia delle solanacee, che comprende anche frutti come i pomodori e tuberi come le patate.



BARRETTE AL CAMELLO E FIOCCHI DI MAIS - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino senza uova

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI (per 7 barrette):

- 100 g di zucchero;
- 1 cucchiaino di acqua;
- 1 cucchiaino di miele;
- 50 g di glucosio;
- 20 g di acqua;
- 100 g di fiocchi di mais*;
- 50 g di mandorle pelate;
- 30 g di pinoli;
- 50 g di mandorle a lamelle.

100

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Sbriciolare i corn flakes a mano e tritare con la mezzaluna i pinoli e le mandorle (se preferite potete anche tritarli di più). In un pentolino, a fuoco bassissimo, sciogliere il glucosio con i 20 gr di acqua e 1 cucchiaino di miele. Spegner il fuoco e unire i cereali e la frutta secca mescolando bene. In un altro pentolino dal fondo doppio, mettere lo zucchero, il cucchiaino di acqua e il miele e lasciare sciogliere. Quando comincerà a caramellare, mescolare con un cucchiaio di legno di tanto in tanto fino a che non ho raggiunto una consistenza tale da sembrare tutto assemblato.

A questo punto versare il caramello sul mix di cereali e amalgamare bene. Quindi, velocemente versare un po' di composto in ogni formina pressando bene e coprire con lamelle di mandorle. Mettere in frigo per 10 minuti e poi sformare. Procedere così: con le rimanenti 3 barrette scaldando velocemente il composto per riuscire a lavorarlo nuovamente. Si conservano benissimo a temperatura ambiente: che bello snack da portare in giro!



CIOCORÌ - con Bimby, senza uova

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

- 100 g di riso soffiato (prendete quello normale e non da colazione che è dolcificato)*;
- 200 g di cioccolato al latte*;
- 200 g di cioccolato fondente 70%*;
- 10 g di olio di semi di mais;
- 20 g di burro.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Una cosa MOLTO importante è la tostatura del riso. Perciò lo possiamo passare nel piatto Crisp del microonde per 5 minuti (anche dividendo i 100 gr. in 2 parti e tostando per 2 minuti e mezzo ciascuno) o nel forno tradizionale. Il riso deve essere croccante.

Mettere il cioccolato nel boccale e tritare 10 sec. vel.8. Aggiungere il burro e l'olio e cuocere 6 minuti 80° vel.3. Quando il cioccolato è completamente sciolto, togliere il boccale e versare il riso amalgamando benissimo (se è il caso versare in una ciotola per girare meglio).

Se non avete il Bimby potete fare tutto a bagnomaria.

Versare su una leccarda (o anche 2 se piccole) coperta di carta da forno a uno spessore di circa un centimetro e livellare con la spatola.

Praticare quindi delle incisioni a formare dei quadrotti e mettere in frigo a raffreddare, coperto da un altro foglio di carta da forno per appiattire il tutto.

Dopo qualche ora, toglierlo dal frigo, spezzare i quadrotti e metterli in fogli di carta alluminio.

Conservarli in frigo.



CRÈME CAMEL AL MICROONDE

di Raffaella

Blog: unaceliacaincucina.blogspot.com

INGREDIENTI (Per 4 persone)

- 1/2 l di latte intero fresco;
- 100 g di zucchero;
- 5 tuorli d'uovo;
- 1 uovo intero;
- 1 stecca di vaniglia;
- caramello già pronto, se usate quello in bustine da 25gr/cad., ne occorrono due*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Versare il latte in una ciotola adatta al microonde, tagliare la stecca di vaniglia in due per il lungo e metterla nel latte, far cuocere a 750W di potenza per 3 minuti (oppure riscaldare il latte e la vaniglia in una pentola sul fornello). Filtrare il latte con un colino per rimuovere i residui di vaniglia. Distribuire il caramello nello stampo in silicone oppure in 4 stampini monodose in pyrex o ceramica. In una ciotola mescolare con una frusta i tuorli, l'uovo intero, lo zucchero senza però farli montare. Aggiungere al composto il latte aromatizzato alla vaniglia, mescolare accuratamente e versarlo nello stampo in silicone o negli stampini, infornare e cuocere nel microonde a 650W di potenza per 5 minuti e poi 500W per 1 minuto. Note: Se non avete la stecca di vaniglia in casa è possibile utilizzare la vanillina (venduta in bustine monodose) anche se il risultato non è lo stesso. La stecca naturale di vaniglia conferisce al budino un aroma migliore rispetto alla vanillina che è un prodotto di origine sintetica. Anche per quanto riguarda il latte c'è una considerazione da fare in quanto è possibile usare il latte parzialmente scremato (47 kcal/100ml) al posto di quello intero (64 kcal/100ml) ma, secondo me, la differenza nel sapore non vale la differenza di calorie. In ogni caso, preferisco sempre il latte fresco pastorizzato rispetto a quello UHT (o lunga conservazione) perché il primo presenta caratteristiche organolettiche superiori rispetto al secondo. De gustibus



BUDINO AL CIOCCOLATO

di Francesca

Blog: unacucinattutaperse.it

INGREDIENTI (per 4 persone)

1/2 l di latte;
30 g di cacao amaro*;
40 g di zucchero;
35 g di farina di riso*;
zucchero a velo*;
scaglie di mandorle.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Scaldare il latte in un pentolino.

Quando è sul punto di bollire aggiungere a pioggia gli altri ingredienti mescolati insieme, poco alla volta e mescolando continuamente con una frusta.

Continuare a cuocere finché non si addensa; quando è pronto toglierlo dal fuoco, versarlo negli stampini e metterlo in frigorifero a raffreddare.

Dopo un paio d'ore è pronto per essere servito.



NATILLAS DAGLI APPENNINI ALLE ANDE

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

1 litro di latte;
5 tuorli d'uovo;
150 g di zucchero;
un pezzetto di scorza di limone;
una stecca di vaniglia;
40 g di amido di mais*.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Mettere il latte in una casseruola, tranne 50 ml in cui sciogliere l'amido di mais. Unire al latte con la scorza di limone, la vaniglia e portare a ebollizione a fuoco lento.

Nel frattempo in una ciotola capiente, versate i tuorli e lo zucchero, sbattere fino a che siano ben spumosi e poi incorporare il latte con l'amido di mais sciolto e mescolare bene.

Quando il latte inizia appena a bollire, togliere dal fuoco e lasciare un paio di minuti in infusione il limone e la vaniglia poi rimuoverli e integrare il composto con le uova nella casseruola con il latte.

Rimettere sul fuoco e cuocere a fuoco lento, mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando la consistenza della crema è ispessita.

A questo punto, versare la crema in piccoli vasetti lasciare raffreddare a temperatura ambiente e poi conservarli in frigorifero.



BUDINO AL LATTE DI MANDORLA - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino, senza uova

di Emanuela

Blog: arricciaspiccia.blogspot.com

INGREDIENTI (Per 5 budini)

500 ml di latte di mandorle e riso*;
15 g di gelatina alimentare*;
2 cucchiaini di zucchero di canna integrale;

Per il croccante di mandorle

5 cucchiaini di zucchero semolato;
2,5 cucchiaini di mandorle a lamelle.

Per le fragole:

250 g di fragole;
1 cucchiaino di sciroppo d'acero.

Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo () sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.

PROCEDIMENTO

Mettete in ammollo in acqua fredda la gelatina alimentare per 10 minuti. Nel frattempo mettete a scaldare il latte di mandorle e riso con lo zucchero, senza farlo bollire, spegnete il fuoco e aggiungete la gelatina alimentare strizzata e fatela sciogliere mescolando con un cucchiaino. Versate il composto negli stampini (io ho usato quelli in alluminio usa e getta). Riponeteli in frigo per almeno 2 ore (in caso non solidificassero, metteteli 10 minuti in freezer e poi rimetteteli in frigo!).

Per il croccante:

Fate tostare le mandorle per 5 minuti a fuoco medio in una padella antiaderente rigirandole spesso di modo che non si brucino. Disponetele su un foglio di carta da forno allargandole bene.

Mio modo - per avere un croccante più sottile (semplicissimo, ma bisogna prenderci la mano!): Fate sciogliere lo zucchero in un pentolino e quando sarà liquido e ambrato rovesciatelo sulle mandorle e coprite subito con un altro foglio di carta da forno, passatevi sopra immediatamente il matterello di modo da distribuire lo zucchero caramellato tra le mandorle.

Modo universale: fate sciogliere lo zucchero in un pentolino e quando sarà liquido e ambrato, togliete dal fuoco e aggiungete le mandorle a lamelle, mescolate velocemente e versate tutto su un foglio di carta da forno, coprite con un altro foglio e appiattite con il matterello. (Operazioni da fare velocissime perché il caramello si solidifica molto in fretta!).

Riponete in frigo e al momento di servire spezzatelo con le mani in modo grossolano.

Per le fragole: lavatele e tagliatele a cubetti. Mettetele in una ciotola, aggiungete lo sciroppo d'acero e 2 cucchiaini di acqua fredda. Mettete in frigo per almeno mezz'ora.

Componete il piatto: sformate il budino immergendolo 5 secondi in acqua calda. Aggiungete le fragole e il croccante a vostro piacimento.

MARMELLATE





TRIS DI MARMELLATE DELLA MAMMA

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

1 kg di prugne rosse
700 g di zucchero semolato
1 limone
1 kg di fichi
500 g di zucchero semolato
1 limone
1 kg di zucchine genovesi
800 g di zucchero
vaniglia

PROCEDIMENTO

Per la confettura di prugne:

lavare benissimo le prugne, denocciarle e metterle in una pentola capiente con lo zucchero e un limone ben lavato tagliato in quarti. A fiamma moderata fare cuocere, mescolando di tanto in tanto perchè non attacchi, finché non raggiunge la consistenza tipica di ogni confettura. Conservare nei vasetti sterilizzati quando ancora è caldissima. Capovolgere i vasetti perchè si sigellino.

Per la confettura di fichi:

togliere la buccia, tagliarli a pezzettoni, metterli in pentola con lo zucchero e procedere come sopra.

Per la confettura di zucchine:

Togliere la buccia e le estremità alle zucchine, tagliarle a rondelle e farle cuocere in acqua bollente finché non diventano tenere. Scolarle bene e metterle in pentola con lo zucchero e la vaniglia. Procedere come sopra.



MARMELLATA DI FRAGOLE

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasie.blogspot.com

INGREDIENTI

500 g di fragole;
150 g di zucchero di canna;
un cucchiaio di succo di limone.

PROCEDIMENTO

Lavare accuratamente le fragole e togliere il picciolo. Metterle nel boccale, insieme allo zucchero e frullare per 10 secondi alla massima velocità. Mettere il limone e far cuocere per 20 minuti velocità 1 temperatura Varoma. Quando è pronta, versare in un barattolo sterilizzato e quindi chiudere col tappo e capovolgere il barattolo fino a quando non si sarà raffreddato per creare il sottovuoto!

Inutile dirvi che con questa preparazione mi sono portata in vantaggio sul mio dolce doppio! ;)



MARMELLATA DI PESCHE CON LIMONE E CANNELLA

di Valentina, Federica, Rossella, Elisa

Blog: spuntiespuntisenzaglutine.blogspot.com

INGREDIENTI

1kg di pesche sbucciate e tagliate a pezzi;
750 g di acqua;
450 g di zucchero;
la polpa di un limone;
1 stecca di cannella.

110

PROCEDIMENTO

Far bollire l'acqua con lo zucchero e dopo circa dieci minuti dalla bollitura aggiungere le pesche.

Dopo mezz'ora aggiungere il limone e la cannella.

Lasciar cuocere a fuoco lento, mescolando, affinché raggiunga la consistenza ideale.

Riempire i barattoli (precedentemente sterilizzati) e metterli sottosopra finché la marmellata non si sarà raffreddata.

È consigliabile utilizzare delle etichette così da segnare il mese di preparazione... non si sa mai si perdano nella dispensa!!!:)



MARMELLATE

MARMELLATA DI ARANCE SELVATICHE

di Anna

Blog: ilricettariodianna.com

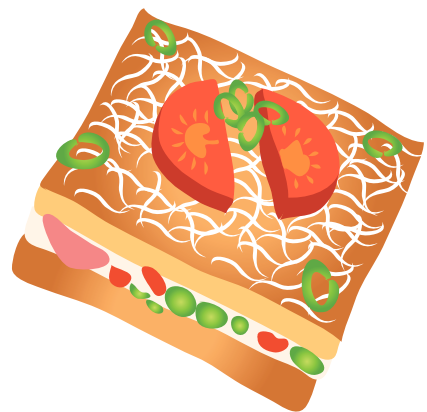
INGREDIENTI

- 1 kg di arance amare;
- 1 kg di zucchero.

PROCEDIMENTO

Bucherellate in superficie le arance e mettetele in ammollo dentro una pentola capiente con acqua, per circa 3/4 giorni cambiando spesso l'acqua. Passato questo tempo prendete le arance e tagliatele a fette sottili. Pesatele e aggiungete lo zucchero, mettete il tutto in una pentola e cuocete a fiamma bassa girando spesso. Quando la marmellata comincia a prendere bollore fate delle prove: versate qualche goccia di marmellata su un piattino freddo da frigo, se si coagula rapidamente la marmellata è cotta. Invasate e conservate.

MERENDE SALATE





BRETZEL - senza uova

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

500 g di farina*;
270 ml di acqua;
3 cucchiaini di bicarbonato;
50 g di burro;
25 g di lievito di birra;
254 g di sale grosso;
12 g di sale;
12 g di zucchero.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Ho impastato a mano, usando un pratico guanto usa e getta per evitare di perdere tempo a pulirmi le mani. Ho versato nella ciotola la farina, ho versato l'acqua nella quale avevo sciolto il lievito e lo zucchero e ho impastato bene. Alla fine ho aggiunto il burro morbidissimo e il sale. Ho ottenuto un impasto liscio e morbido che ho lasciato lievitare al caldo per circa 2 ore. Ho infarinato il piano di lavoro con farina DS Mix It! e ho diviso l'impasto in otto pezzi a cui ho dato la forma di brezel. Ho lasciato lievitare ancora mentre portavo a bollore 4 litri di acqua in cui ho versato 3 cucchiaini di bicarbonato di sodio. Ho inserito i brezel nell'acqua e quando sono risaliti a galla li ho adagiati su di una placca rivestita di carta forno e li ho cosparsi con sale grosso. Ho cotto i brezel a 220° per circa 20 minuti.



FOCACCIA BARESE

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

500 g di farina (250 g Mix B Schar - 30 g Brot Mix Schar - 140 g Glutafin - 80 g Farmo)*;
 400 ml di acqua;
 200 g di lievito madre senza glutine;
 10 g di sale;
 50 g di olio Evo;
 100 g di patata lessa;
 400 g ca. di pomodorini ciliegino;
 olive nere (io ho usato quelle baresi che "tingono");
 olio Evo, origano, sale q.b.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Lessare la patata, sbucciarla e schiacciarla. Nella ciotola dell'impastatrice versare l'acqua e il lievito madre (rinfrescato da almeno 4 o 5 ore oppure estratto dal frigo almeno da 2 o 3 ore), mescolare. Aggiungere le farine continuando a lavorare. Unire la patata ben schiacciata, il sale, l'olio e lavorare per 10/15 minuti. Dividere in due l'impasto e trasferirlo in due ciotole ben oliate. Lasciate lievitare per 5 o 6 ore coperte in luogo riparato. Riprendere l'impasto lievitato. Accendere il forno a 250° funzione grill e scaldarvi la pietra refrattaria al gradino più alto per almeno 40/45 minuti. Se non avete la refrattaria cuocete normalmente ma sempre alla massima temperatura. Oliare abbondantemente le due teglie in maniera uniforme e trasferirvi gli impasti. Ungerli di olio e rigirarli cominciando a schiacciarli con la punta delle dita fino a coprire tutta la larghezza della teglia. Rompere i pomodorini, posizionarli sulla focaccia ricoprendo la superficie. Cospargere con altro, olio, con le olive, l'origano e un pizzico di sale. Spostare con cautela la refrattaria sul gradino basso del forno e spostare sulla funzione statica cuocendo le focacce separatamente, per circa 20 minuti. Gustatela calda!



SCHIACCiate MORBIDE - senza uova

di Gaia

Blog: lagaiaceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

500 g di farina (280 g di Mix B, 100 g di Coop per pane, 120 g di Glutafin select)*;
300 g di latte;
230 g di acqua;
10 g di lievito di birra secco;
50 g di burro;
3 misurini di latte in polvere (ho usato il latte per neonati 0-6 mesi perchè è garantito senza glutine)*
4 cucchiaini di fiocchi di patate*;
10 g di malto di riso*
7 g di sale.

Per la salamoia

30 ml di acqua e 30 ml di olio emulsionati per bene con una forchetta.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Sciogliere la bustina di lievito nell'acqua tiepida, aspettare che faccia la schiumetta, aggiungere il latte anch'esso tiepido, il malto di riso e impastare con la farina setacciata mischiata al latte in polvere e ai fiocchi di patate. Per ultimo aggiungere il burro (sciolto nel microonde e fatto raffreddare fino alla consistenza di una crema) mescolato con il sale. Il tutto fatto da me nella planetaria. Far lievitare coperto, fino al raddoppio. Quando è lievitato sgonfiarlo e dividerlo in pezzi da 75g circa. Avvolgerli a palla e farli lievitare una mezz'oretta. Schiacciarli delicatamente, farci i buchini con le dita, metterli in una teglia da forno oliata e cospargere ogni schiacciatina con una cucchiaino di salamoia. Far lievitare nuovamente, quindi infornare nel forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.



PANE AL POMODORO - con macchina del pane, senza lattosio, senza proteine del latte vaccino

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

400 g di farina senza glutine (200 g di farina di riso (maizena), 150 g di fecola di patate, 50 g di amido di mais, 15 g di xantano)*;
 2 uova;
 40 ml di olio di oliva;
 10 g di miele;
 10 g di sale;
 20 g di zucchero;
 1 bustina di lievito disidratato*;
 30 g di pomodori secchi idratati e tritati finemente;
 2 spicchi di aglio tritati finemente.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

In una brocca graduata mettere le uova e poi riempire di acqua fino ad arrivare a 450 ml. Mescolare e versare nel cestello delle macchina, unire l'olio e il miele. Versare la farina coprendo tutti i liquidi, in un angolo mettere il sale nell'angolo opposto lo zucchero, in mezzo fare una piccola cavità nella farina e collocare il lievito. Se la vostra macchina prevede di usare prima il lievito invertite il procedimento. Impostare la macchina per l'opzione pane senza glutine crosta media peso 500 gr, se non l'avete regolare su pane bianco crosta scura. Avviate la macchina, controllare e eventualmente staccate con una spatola di plastica l'impasto dalle pareti del cestelli. L'impasto sarà appiccicoso e molto liquido. Al bip della macchina unire i pomodori secchi idratati e l'aglio tritato. Sorvegliate l'impasto fino a che gli ingredienti si siano ben amalgamati. Quando la macchina ha finito di cuocere togliere il cestello e sformare il pane, adagiarlo su una gratella per eliminare l'umidità.



PANELLE - SENZA LATTOSIO, SENZA PROTEINE DEL PANELLE - senza latte vaccino, senza uova

di Valentina, Rossella, Elisa, Federica

Blog: spuntiespuntinisenzaglutine.blogspot.com

INGREDIENTI

1/2 kg di farina di ceci*;
1,5 l di acqua;
sale;
prezzemolo;
pepe;
limone;
olio (abbondante) per friggere.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Versare la farina di ceci e l'acqua poco per volta in una pentola antiaderente, mescolando continuamente con una frusta evitando di formare grumi. Aggiungere sale. Mescolare tutto per bene. Accendere il fuoco (fiamma media). Mescolare finché il composto non diventa denso. Appena denso, aggiungere il prezzemolo e continuare a mescolare, facendo attenzione a non farlo attaccare, per almeno altri 15/20 minuti. Per rendersi conto quando è pronto prendere con un cucchiaino un po' del composto e distribuirlo su un piatto (come fosse una pennellata), lasciare raffreddare per un paio di minuti, e se l'impasto viene via facilmente vuol dire che il composto è pronto, viceversa, significa che bisogna continuare a mescolare a fiamma bassa!!

Appena pronto il composto in una contenitore unto d'olio alto almeno quattro dita. Lasciare raffreddare e riporre in frigo per almeno 4 ore.

Tagliare il composto a fette (come nella foto). Scaldare l'olio in un padella e versare le panelle. Appena dorate da entrambe le parti estrarre dall'olio. Cospargere con sale e pepe q.b.



PANINI COLORATI - con Bimby, senza lattosio, senza proteine del latte vaccino, senza uova

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasie.blogspot.com

INGREDIENTI

400 g di farina (per me 300 gr di farina di riso e 100 di grano saraceno)*;
 10 g di xantano;
 300 g di acqua;
 40 g di olio;
 16 g di lievito di birra fresco;
 1 cucchiaino di sale;
 1 cucchiaino di zucchero;

Per i panini rossi:

3 cucchiaini di triplo concentrato di pomodoro;

Per i panini verdi:

150 gr di spinaci surgelati.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Siccome volevo fare due impasti contemporaneamente, ho usato sia la macchina del pane che il Bimby. Nella macchina del pane ho fatto l'impasto rosso e ho messo tutti gli ingredienti nella macchina e impastato tutto e fatto lievitare. Nel Bimby ho fatto l'impasto verde. Il giorno prima ho fatto cuocere in una padella gli spinaci senza niente e poi li ho scolati ben bene. Il giorno dopo li ho strizzati benissimo e li ho ridotti in purea col Bimby. Quindi ho aggiunto tutti gli altri ingredienti in questo ordine: acqua (tiepida in cui ho sciolto il lievito), olio, zucchero, farine, xantano, sale e ho azionato con la funzione spiga per due minuti. In realtà alla fine dovevo toglierlo dal boccale e farlo lievitare in un'altra ciotola. Siccome l'impasto è appiccicoso e morbido, io l'ho coperto con uno strofinaccio e poi con un panno e l'ho lasciato lievitare per una ora e mezza. Resistete alla tentazione

di aggiungere farina, altrimenti non verrà buono. Trascorso questo tempo, prelevatelo con le mani infarinate e lavoratelo su un piano di lavoro infarinato. Vi rimarrà il composto appiccicato alle mani, ma non vi scoraggiate. Formate i panini (ne vengono circa 16 piccoli). Fateli lievitare 1 ora in forno spento e con la lucina accesa. Spennellateli poco con acqua (2 cucchiaini) e olio (1 cucchiaino) e fateli cuocere a 190° per circa 20 minuti, se avete un forno statico. Nel mio li ho fatti cuocere a 170° per 20 minuti, perché non posso togliere la funzione ventilato. Essendo colorati non si vede la crosticina, ma se non li farete colorati dovrà averla.



MUFFINS AL BACON E ERBA CIPOLLINA - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino

di Fabiana

Blog: fabipasticcio.blospot.com

INGREDIENTI

- 100 g di pecorino toscano grattugiato;
- 275 g di farina per pane, focaccia e dolci (io L'altro Gusto con lievito addizionato)*;
- 3 uova medie extrafresche BIO;
- 500 g di yogurt di soja bianco, con fermenti lattici aggiunti e calcio aggiunti, ma senza zucchero;
- 200 g di pancetta a cubetti;
- sale fino;
- pepe dal mulinello;
- 1 cucchiaio da tavola di erba cipollina;
- 1 cucchiaino da the di cremore+bicarbonato*.

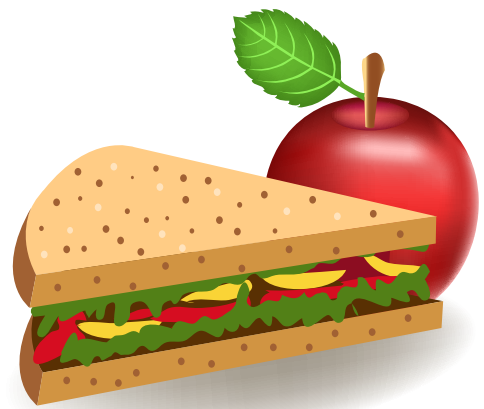
**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

Note: se 500 g di yogurt sembrano tanti, sulla base della ricetta originale in relazione alla quantità di farina glutinosa impiegata ci andrebbero circa 140 gr di burro e 320 g di latte (circa 334 ml di latte), io ho sostituito il latte e i grassi direttamente con lo yogurt di soja.
Vi servono dei pirottini per muffins.

PROCEDIMENTO

Ho cotto i cubetti di pancetta, facendoli rosolare. In una terrina ho mescolato tutti gli ingredienti secchi, escluso il formaggio grattugiato. In un'altra terrina ho mescolato le uova, il sale, il pepe, il formaggio e lo yogurt; poi ho aggiunto tutta la miscela secca. Infine ho aggiunto l'erba cipollina e per ultimi i cubetti di pancetta. Poi ho messo l'impasto nei pirottini, che sono andati nello stampo da 12 e l'impasto avanzato è finito in due stelle. Ho cotto per 25 minuti in forno caldo a 180° C, sempre facendo la prova stecchino. Una volta cotti li ho messi sulla gratella a raffreddare..

SFIZIOSITÀ





BOMBON DI CAROTA - senza lattosio, senza proteine del latte vaccino, senza uova

di Simonetta

Blog: glu-fri.com

INGREDIENTI

- 1 kg di carote;
- 1/2 tazza di cocco grattugiato;
- 2 tazze di zucchero;
- 2 tazze di acqua;
- 1 cucchiaino di noce moscata;
- 1/2 cicchiano di zenzero grattugiato;
- Succo di 1/2 limone.

PROCEDIMENTO

Preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua: lasciare bollire fino a che lo sciroppo versato con un cucchiaino dall'alto non formi un filo sottile e continuo. Lavare e pelare le carote, grattugiarle finemente e scolarle e asciugarle molto bene. Cuocere le carote nello sciroppo per un'ora e mezza. Aggiungere le spezie e il succo di limone e mescolare bene. Lasciare raffreddare e formare delle palline con la mano. Passarle per il cocco grattugiato e farle seccare su una gratella. Servire nei pirottini di carta

N.b: Se il cocco non piace si può sostituire con zucchero.



FRENCH TOAST ALLA CREMA DI NOCCIOLE

di Francesca

Blog: unacucinattuttaperse.it

INGREDIENTI (per 2 persone)

4 fette di pancarrè (io ho usato Pan del forno della Schaer)*;
crema di nocciole;
1 uovo;
1/3 di bicchiere di latte;
1 pizzico di sale;
vanillina;
1 noce di burro;
zucchero a velo *.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Spalmare una fetta di pane con la crema di nocciole e formare un sandwich.
Sbattere l'uovo con il latte, la vanillina, un pizzico di sale e immergerci il toast da entrambi i lati.
Scaldare il burro in padella e scaldare il toast da entrambi i lati finché non è ben dorato.
Spolverare con lo zucchero a velo e servire subito.



POP CORN DOLCI AL CIOCCOLATO..ROSA - SENZA UOVA

di Stefania

Blog: saporiesaporifantasie.blogspot.com

INGREDIENTI

Chicchi di mais*;
250 g di cioccolato bianco*;
colorante alimentare*.

126

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

Procedimento

Mettete i chicchi di mais dentro un contenitore che può essere messo dentro al microonde. Chiudete con il coperchio adatto e fate cuocere dentro al microonde, alla massima temperatura fino a quando non scoppieranno tutti. Ogni tanto scuotete il contenitore e levate quelli già pronti.

Nel frattempo preparate il cioccolato.

Tritate il cioccolato bianco 250 gr di cioccolato bianco e fatelo sciogliere al microonde a una temperatura media. Mescolate ogni minuto, fino a quando non è completamente sciolto. Aggiungete il colorante rosso, per farlo diventare rosa. Io ne ho messo davvero un pizzico, e mescolate. Versate sul popcorn, steso su carta forno e amalgamate un po'.



BRAZADELLA FERRARESE

di Francesca

Blog: unacucinattuttaperse.it

INGREDIENTI (per 8 persone)

500 g di farina (per me preparato per dolci Senzaltro)*;
150 g di burro a temperatura ambiente;
200 g di zucchero;
1 limone;
2 uova;
8 g di lievito per dolci *
10 g di sambuca *

Per la decorazione:

codette di zucchero *
1 uovo

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Mescolare insieme farina, zucchero, lievito e la scorza di limone. Al centro aggiungere le uova, il burro a pezzettoni e la sambuca. Mescolare tutto finché non si ottiene un impasto omogeneo e liscio (si può mescolare anche con l'impastatrice con lo strumento a foglia).

La consistenza dell'impasto assomiglia un po' a quella della pasta frolla. Riprendere l'impasto e dargli la forma desiderata. Spennellare bene con l'uovo leggermente sbattuto (eventualmente si può diluire con un goccio di latte), cospargere con le codette di zucchero e cuocere nel forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti.

Note: io l'ho preparato con la forma tipica che si usa nel ferrarese (una specie di ovale), ma spesso si trova anche a forma di ciambella o con altre forme, si può fare come si preferisce!



BRUSCHETTE DOLCI

di Sonia

Blog: lacassataceliaca.blogspot.com

INGREDIENTI

Per la brioche senza glutine:

294 g di farina (60 g Agluten miscela pane e pizza, 134 g farina Pandeia, 100 g farina Nutrifree per pane)*;

175 g di latte;

15 g di lievito di birra;

25 g di zucchero;

250 g di sciroppo di glucosio (oppure miele);

1 uovo;

50 g di strutto;

un cucchiaino sale.

Per il condimento:

frutta a piacere (io kiwi, fragole e melone);

marmellata ai frutti di bosco;

mandorle non pelate in polvere.

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto della brioche, versando nella ciotola dell'impastatrice le farine, lo zucchero, il glucosio, il latte e il lievito e fare impastare.

Quando tutto il liquido è stato assorbito, unire l'uovo e una volta incorporato, lo strutto fuso e il sale. Lasciare impastare per circa 10', poi coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio.

Riprendere l'impasto e posizionarlo in uno stampo da plumcake, lisciare la superficie e lasciare ancora lievitare almeno un'altra ora. Pennellare la superficie con dell'olio e cuocere a 210° per circa 25'. Lasciare raffreddare e tagliarla a fettine di circa 1/2 cm

Scaldare una padella antiaderente e fare tostare le fettine da ambo i lati.

Lavare la frutta, asciugarla e tagliarla a cubetti il più piccoli possibile.
Ricoprire le fettine con un velo di Fiordifrutta ai frutti di bosco Rigoni di Asiago (questo serve anche a non fare inzuppare le fettine con il succo della frutta) e poi ricoprirle con la tartare di frutta.
Spolverizzare con polvere di mandorle a servire.



TRAMEZZINI DOLCI CON BIMBY

di Anna Lisa

Blog: senzaglutinepertuttiigusti.blogspot.com

INGREDIENTI

Per la pasta genovese

- 150 g di zucchero;
- 5 uova fresche;
- 150 g di farina per dolci (per me mix per impasti lievitati)*;

Per il ripieno

- 250 g di crema di latte (panna da montare);
- 2 o 3 cucchiaini di marmellata;
- 2 o 3 cucchiaini di crema di nocciole*;
- 1 vaschetta di formaggio cremoso.

PROCEDIMENTO

Accendere il forno a 200°.

Posizionare la farfalla. Versare lo zucchero e le uova e montare 5 min. 37° vel.3/4. Spegner il bimby, togliere il boccale e reinserirlo. Continuare a montare altri 5 min.vel. 3/4 senza temperatura. Aggiungere la farina con le lame in movimento a vel. 3 e lavorare 3 min. vel.3/4. Togliere la farfalla.

Versare il composto in una tortiera o su una placca da forno, a seconda dell'uso che vogliamo farne. Versandolo su una placca otterremo un'ottima base per rotoli farciti e la faremo cuocere per circa 15 minuti (dovrà avere un bel colore dorato ma non si dovrà scurire troppo). In caso di torta farcita useremo uno stampo da 24 o 26 cm. e la cuoceremo per 20/25 minuti.

Lasciarla raffreddare su una gratella e staccare delicatamente la carta. Tagliarla in quadrati della stessa misura. In due ciotole miscelare gli ingredienti a seconda dei propri gusti. Io ho messo poca marmellata rispetto alla panna perché a volte i bambini fanno un po' di storie. Non bastandomi la panna per tutti i tramezzini, ho usato il Fiorello che, devo ammettere, insieme alla nutella è strepitoso!

Farcite i tramezzini e poi tagliate a metà i quadrati in modo da ottenere dei triangoli. Riporre in frigo fino all'utilizzo.



SIMIL PANCAKE

di Michela

Blog: feelfreeglutenfree.com

INGREDIENTI

200 ml di latte di riso bio;
100 g di farina di riso integrale bio*;
50 g di farina di mais fioretto*;
50 g di mandorle tritate;
25 g di farina di castagne*;
1 cucchiaino di malto 100% di riso;
1 cucchiaino di olio di semi di mais bio;
5 g di cremortartaro bio*;
un cucchiaino di vaniglia in polvere bio;
un pizzico di sale.

INGREDIENTI per la crema:

Un'arancia bio; 50 g di mandorle;
50 ml di acqua,
malto di riso 100%* (fac.)

**Gli ingredienti contrassegnati con il simbolo (*) sono alimenti a rischio per i celiaci in quanto potrebbero essere contaminati. Per essere consumati tranquillamente devono avere il simbolo della spiga barrata, oppure devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, o nell'elenco dei prodotti dietoterapici erogabili.*

PROCEDIMENTO

Ho tritato le mandorle e le ho unite alle altre farine. Le ho mescolate a secco aggiungendo la vaniglia in polvere, il cremortartaro e il pizzico di sale. Poi piano piano ho aggiunto il latte di riso fino a ottenere una pastella densa. Andate un po' a occhio. Infine olio e malto mescolando sempre. Il composto ottenuto l'ho distribuito nello stampo dei muffin; ho unto una teglia per 12 muffin e li ho riempiti tutti. Basta un cucchiaino per stampo. Devono venire piatterelli, non muffin, tipo focaccine. Ho messo in forno preriscaldato a 180 gradi per 7-8 minuti. Teneteli d'occhio...devono colorarsi un po'. E intanto che erano in forno ho fatto questa buonissima crema all'arancia. Ho tritato le

mandorle, ho aggiunto l'acqua pian pianino e con il frullatore a immersione ho fatto una specie di latte di mandorla bello denso. Ho messo sul fuoco l'arancia (succo e polpa) e ho aggiunto un cucchiaino di malto. Ho fatto scaldare quasi fino a raggiungere il bollore (3 minuti al massimo), ho spento, frullato e ho versato nel pentolino quasi tutta la "panna" di mandorle mescolandola all'arancia. Anche qui, andate a occhio, deve venire una consistenza come quella di una crema densa. Una volta cotti i minipancake li ho distribuiti sul piatto e ho versato sopra la crema spolverando con un po' di scorza d'arancia (ma fatelo solo se è bio!!).

INDICE DELLE RICETTE

TORTE& CROSTATE

| | |
|---|----|
| CIAMBELLA AL CACAO CON SALSA ALLE SPEZIE | 9 |
| TORTA DI NOCCIOLE E GRANO SARACENO | 10 |
| TORTA ZEBRATA | 11 |
| PLUMCAKE CACAO E ARANCE | 12 |
| KOUGELHOPF | 13 |
| PLUMCAKE ALLO YOGURT E OLIO | 14 |
| CROSTATA ALLA MARMELLATA CON FROLLA ALL'OLIO | 16 |
| TORTA DI MELE | 18 |
| TORTA DELL'AMICIZIA | 19 |
| TORTA DI CAROTE | 20 |
| CROSTATA CON FROLLA ALL'OLIO DI MONTERSINO E CONFETTURA DI FRAGOLE FATTA IN CASA | 21 |
| TARTELLETTE DOLCI CON MARMELLATA E PISTACCHI | 22 |
| TORTA ALLO YOGURT E MELE CON MARMELLATA DI ARANCE | 24 |
| DOLCE SOFFICE AL LIMONE | 25 |
| PANIGADA | 26 |
| COCOA BEET CAKE | 27 |
| CUBOTTI ALLE BANANE | 28 |
| CROSTATA RICOTTA E CREMA DI NOCCIOLE CON FROLLA SARACENA | 29 |
| CROSTATA DI MELE | 30 |

MUFFIN&CUPCAKES

| | |
|--------------------------------------|----|
| MUFFINS ALLE MELE | 33 |
| CUPCAKE CON FROSTING AL PISTACCHIO | 34 |
| CUPCAKE SENZA GLUTINE BANANA E COCCO | 35 |
| TORTINE ALLE CARMELLE MOU | 37 |
| MUFFINS LIMONE PERA E CARDAMOMO | 38 |
| MUFFIN INTEGRALE AI MIRTILLI | 39 |
| CUPCAKES ALLE MELE E MARZAPANE | 41 |
| TITTA'S MUFFINS | 42 |

| | |
|---|----|
| MUFFINS MANDORLE, LIMONE E MARMELLATA DI FRAGOLE | 44 |
| FAIRY CAKES | 45 |
| MUFFINS AL CIOCCOLATO 10 E LODE | 46 |

BISCOTTI

| | |
|---|----|
| BISCOTTI DI MAIS E RISO DEI BIMBI | 49 |
| LE OCHETTE AL CIOCCOLATO | 50 |
| BISCOTTI | 51 |
| BISCOTTI TEDESCHI | 52 |
| BISCOTTI CON LE GOCCE DI CIOCCOLATO | 53 |
| COOKIES SPEZIATI AL CIOCCOLATO | 54 |
| “BATTICUORI” | 55 |
| “PAN DI STELLE” | 56 |
| CUORICINI DI GRANO SARACENO E NOCCIOLE | 58 |
| COOKIES AL DOPPIO CIOCCOLATO DI DONNA HAY | 59 |
| ZIMTSTERNE | 60 |
| COOCKIES INTEGRALI: QUASI DIGESTIVE | 62 |

LIEVITATI&PRODOTTI DA FORNO

| | |
|---|----|
| TRECCIA DANESE | 65 |
| PANINI DOLCI | 66 |
| APPELFLAPPEN OLANDESI | 68 |
| CHIOCCIOLE GOLOSE | 69 |
| PAN BRIOCHE - CON MACCHINA DEL PANE | 70 |
| GIRELLE CON SPEZIE CAJUN | 71 |
| PANE DELLO SHABBAT ALLE PERE, ARACHIDI E CARDAMOMO | 72 |
| CHALLAH | 74 |

LA MERENDINA LA FACCIO IO

| | |
|---------------------------------|----|
| LA GIRELLA | 78 |
| MERENDINA TIPO "KINDER PINGUÌ" | 80 |
| LE "CAMILLE" | 81 |
| DONUTS | 82 |
| MERENDINE TIPO "FETTA AL LATTE" | 83 |

| | |
|--|-----|
| TORTA PARADISO | 85 |
| ROTOLO ALLA CREMA DI NOCCIOLE | 86 |
| SIMIL-"PANGOCCIOLI" | 87 |
| GELATO | |
| GELATO VELOCE ALLE FRAGOLE | 91 |
| GELATI SU STECCO CREMA, CILIEGIE E CIOCCOLATO | 92 |
| BISCOTTO GELATO CON SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO | 93 |
| BARRETTE CREME & BUDINI | |
| QUADROTTI "CHILDREN CEREALI" | 98 |
| BARRETTE ENERGETICHE CON CIOCCOLATO, RISO SOFFIATO E BACCHE DI GOJI | 99 |
| BARRETTE AL CARMELLO E FIOCCHI DI MAIS | 100 |
| CIOCORÌ | 101 |
| CRÉME CARAMEL AL MICROONDE | 102 |
| BUDINO AL CIOCCOLATO | 103 |
| NATILLAS DAGLI APPENNINI ALLE ANDE | 104 |
| BUDINO AL LATTE DI MANDORLA | 105 |
| MARMELLATE | |
| TRIS DI MARMELLATE DELLA MAMMA | 108 |
| MARMELLATA DI FRAGOLE | 109 |
| MARMELLATA DI PESCHE CON LIMONE E CANNELLA | 110 |
| MARMELLATA DI ARANCE SELVATICHE | 111 |
| MERENDE SALATE | |
| BRETZEL | 114 |
| FOCACCIA BARESE | 115 |
| SCHIACCIATE MORBIDE | 116 |
| PANE AL POMODORO | 117 |
| PANELLE | 118 |
| PANINI COLORATI | 119 |
| MUFFINS AL BACON E ERBA CIPOLLINA | 121 |

SFIZIOSITÀ

| | |
|--|------------|
| BOMBON DI CAROTA | 124 |
| FRENCH TOAST ALLA CREMA DI NOCCIOLE | 125 |
| POP CORN DOLCI AL CIOCCOLATO..ROSA | 126 |
| BRAZADELLA FERRARESE | 127 |
| BRUSCHETTE DOLCI | 128 |
| TRAMEZZINI DOLCI | 130 |
| SIMIL PANCAKE | 131 |



Gluten Free Travel&Living

glutenfreetravelandliving.overblog.com