

Consigli e suggerimenti per la sicura riuscita delle ricette PANEANGELI

I preliminari:

- Leggere attentamente tutta la ricetta e disporre a portata di mano gli attrezzi necessari e gli ingredienti già dosati, prima di accingersi alla preparazione del dolce.

Gli ingredienti:

- Farina, amidi e cacao devono essere setacciati, per evitare la formazione di grumi.
- Il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** va setacciato, per garantirne l'omogenea distribuzione nell'impasto.
- I dolci cotti nel forno a microonde hanno un impasto migliore se vengono preparati con uova di pasta gialla.
- La **Dolceneve** e la **Crema Chantilly** vanno preparate con latte freddo di frigorifero.
- La **Crema Pasticcera** e la **Crema al Cioccolato** vanno preparate con latte a temperatura ambiente, per ottenere una crema più liscia.
- Per lavorare il burro a crema, questo deve essere a temperatura ambiente.
- Le ricette per il forno a microonde hanno un dosaggio di ingredienti diverso rispetto ai dolci cotti nel forno tradizionale. Per questo motivo si sconsiglia di cuocere le ricette previste per il forno a microonde in un forno tradizionale e viceversa.

- Gli impasti con il **Lievito di birra Mastro Fornaio** vanno lavorati in un ambiente con temperatura intorno ai 20-22°C, in assenza di correnti d'aria. Gli ingredienti utilizzati per tali impasti devono essere a temperatura ambiente ed i liquidi aggiunti devono essere tiepidi (37-40°C). L'impasto deve lievitare in luogo tiepido. Si consiglia la prima lievitazione nel forno spento, dopo averlo riscaldato per pochi minuti alla temperatura minima (50°C), in modo da proteggere l'impasto da eventuali correnti d'aria.

Il forno:

- Evitare di aprire il forno durante i primi 30 minuti di cottura.
- Attenersi con precisione alle temperature ed ai tempi di cottura prescritti dalla ricetta. È comunque importante conoscere bene il proprio forno, perché solo l'esperienza permette di stabilire i tempi di cottura e le temperature richieste da ogni forno.
- Per la preparazione di dolci nel forno a microonde è indispensabile cuocere le torte alla potenza di 600/650 Watt con grill per un tempo di almeno 5 minuti.



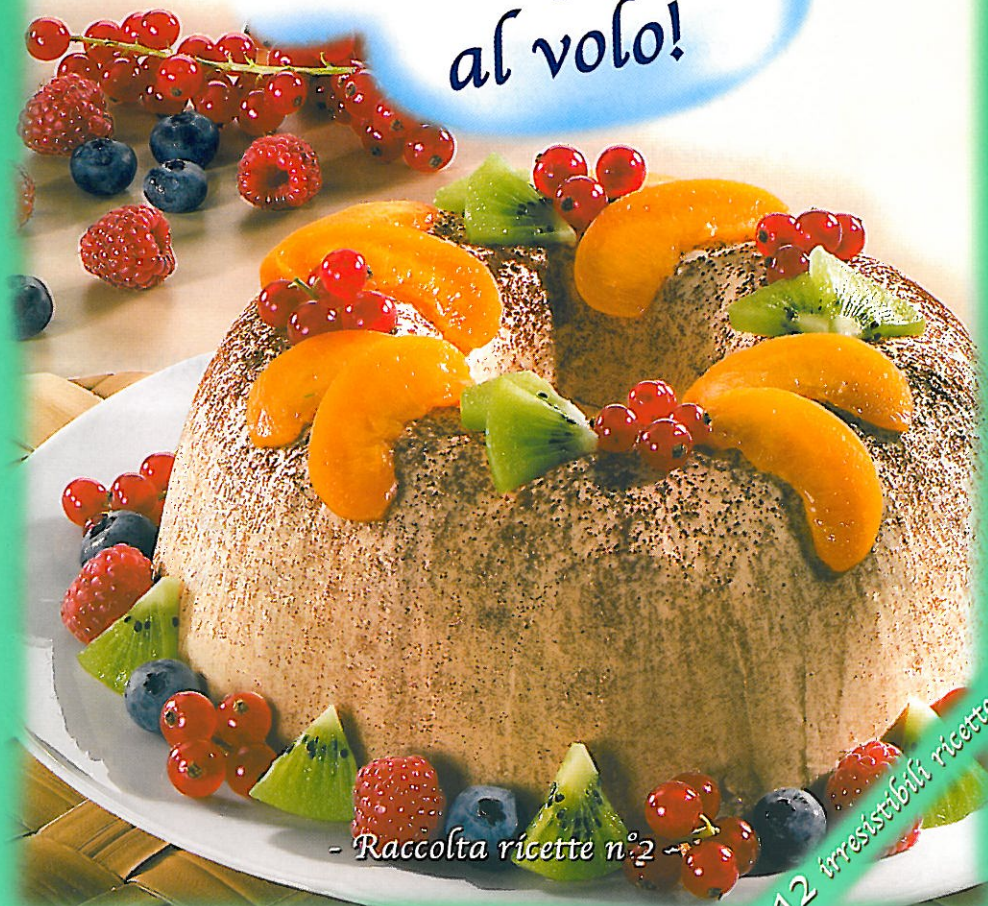
Per ulteriori informazioni e suggerimenti scrivete a:

PANEANGELI

Casella Postale 213 - 25015 Desenzano del Garda (BS)
Visitateci sul sito www.paneangeli.it



Dolci idee
da cogliere
al volo!



- Raccolta ricette n.º 2 -

12 irresistibili ricette

Cara Amica

siamo lieti di presentarti il nuovo ricettario **PANEANGELI**, una raccolta di ben 12 ricette fantasiose e creative per la preparazione di dolci deliziosi.

Preparare un dolce con le proprie mani, utilizzando ingredienti sani e genuini, sentire il dolce profumo che si diffonde in tutta la casa, sbizzarrirsi nell'inventare decorazioni allegre ed insolite è sempre un vero piacere e fonte di soddisfazione per te che prepari il dolce e motivo di gioia ed occasione di festa per i tuoi cari.

La raccolta di ricette che ti proponiamo ti offre idee nuove e spunti originali per la preparazione dei più diversi tipi di dolci, dalle torte più semplici adatte alla prima colazione a torte raffinate e riccamente decorate per le occasioni speciali, oltre a biscotti, merendine e dolcetti per rendere più allegro il momento della merenda o soddisfare la semplice voglia di un dolce spuntino.

Tutte le ricette sono state studiate e provate dagli esperti della cucina **PANEANGELI**, al fine di garantirti la sicura riuscita di ogni dolce!

Non ci resta che augurarti un dolce divertimento in compagnia dei nostri angeli, sempre pronti a guidarti nei tuoi squisiti successi, perché...chi fa dolci, il ciel l'aiuta!



Prenditi il tempo di coccolare i tuoi bambini e stupiscili con tutto l'amore che solo tu sai dare, preparando con le tue mani una fragrante torta, golosa e nutriente: grazie ad un alleato davvero speciale, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**, prepararla sarà un gioco!

A tutte coloro che non vogliono rinunciare al piacere della buona tavola, ma hanno poco tempo da dedicare all'*ars culinaria*, **PANEANGELI** ha dedicato una preziosa novità: il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde**.

Ideato per la cottura dei dolci nel forno a microonde con grill, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde** consente un risparmio di tempo e garantisce un risultato perfetto.

Basta aggiungere per ultimo il lievito setacciato all'impasto, cuocere a microonde con grill a 600/650 Watt per almeno cinque minuti, a seconda della ricetta, ... et voilà!



Pane, pizze, focacce fatte in casa hanno un sapore unico. Grazie a **Mastro Fornaio**, puoi concederti ogni giorno il piacere di lavorare l'impasto con le tue mani e attendere che esso cresca lentamente, con la magia propria della lievitazione naturale, per poi infornarlo e riempire la casa del fragrante profumo del pane. Una tradizione antica, che si rinnova oggi con la garanzia di ottenere un impasto tanto genuino quanto buono e fragrante, firmata da **Mastro Fornaio**.

Torta soffice all'arancia



Ingredienti

Per l'impasto: 200 g burro o margarina • 150 g **Marzapane PANEANGELI** • 100 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 fialetta di **Aroma Arancia PANEANGELI** • 4 uova • 1 pizzico di sale • 250 g farina bianca • 75 g **Frumina PANEANGELI** • 50 ml latte • mezza busta (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** • scorza di 1 arancia tagliata a listerelle sottili • 150 g albicocche sciroppate.
Per farcire e decorare: 175 ml succo d'arancia • 200 g marmellata di arance • 125 g **Zucchero al velo PANEANGELI** • 2 cucchiaini di pistacchi tritati • 1 arancia.

Lavorare a crema il burro con il marzapane ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, aroma, uova e sale. Impastare a cucchiaiate la farina mescolata e setacciata con la Frumina, alternandovi il latte ed aggiungere, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorporare all'impasto la metà della scorza d'arancia e le albicocche sgocciolate e tagliate a pezzettini. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 26 cm) con il fondo foderato con carta da forno e cuocere per 35-45 minuti nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno **preriscaldato** (elettrico e a gas: 190-210°C, ventilato: 180-200°C). Tagliare la torta raffreddata in due strati, bagnare lo strato inferiore con 75 ml di succo d'arancia, spalmarvi 100 g di marmellata, ricomporre la torta e bagnarla con altri 75 ml di succo d'arancia.

Scaldare la marmellata rimanente in un pentolino, spennellarla sul bordo e sulla superficie della torta e farla asciugare.

Preparare la glassa, stemperando lo zucchero al velo con il succo d'arancia rimanente, distribuirla sulla torta e, prima che si solidifichi, decorare con i pistacchi e la scorza d'arancia avanzata. Terminare la decorazione con l'arancia tagliata a fettine.



Difficoltà: **media**
Preparazione: **45 minuti**
Cottura: **35/45 minuti**



Tortine di Linz

Ingredienti per 6 tortine

Per l'impasto: 200 g farina bianca • 125 g mandorle sgusciate e macinate finemente • 125 g **Zucchero al velo PANEANGELI** • mezza fialetta di **Aroma Cannella PANEANGELI** • 1 presa di chiodi di garofano in polvere • 1 pizzico di sale • 1 uovo • 125 g burro o margarina • mezza busta (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.
Per farcire e decorare: 200 g confettura di lamponi • 1 uovo • 30 g mandorle affettate.

Mescolare in una terrina farina setacciata, mandorle, zucchero al velo, aroma, chiodi di garofano, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Qualora questo risultasse appiccicoso, lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Con i tre quarti dell'impasto foderare 6 stampi per tortine (Ø 12 cm), precedentemente imburattati ed infarinati e distribuirvi la confettura.

Con l'impasto rimanente formare dei rotolini e disporre questi a grata sopra la confettura. Spennellare la grata ed il bordo delle tortine con l'uovo leggermente sbattuto e cospargere di mandorle affettate.

Cuocere per 20-25 minuti nella parte media (alta se forno a gas) del forno **preriscaldato** (elettrico e a gas: 175-200°C, ventilato: 160-180°C).



Difficoltà: **facile**
Preparazione: **45 minuti**
Cottura: **20/25 minuti**

Torta Russa



Ingredienti

Per l'impasto: 230 g pasta sfoglia già pronta • 200 g burro o margarina • 150 g zucchero • 1 pizzico di sale • 1 fialetta di **Aroma Rum PANEANGELI** • 3 uova • 100 g mandorle spellate e macinate finemente • 200 g amaretti sbriciolati • 200 g farina bianca • 150 ml latte • mezza busta (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** • **Zucchero al velo PANEANGELI** per cospargere.

Con un matterello stendere la pasta sfoglia in un disco (Ø 35 cm) e foderare con questo uno stampo a cerchio apribile (Ø 24 cm) imburato ed infarinato, formando un bordo alto 6-7 cm.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere 100 g di zucchero, sale, aroma ed i tuorli (serbando le chiare). Unire le mandorle, gli amaretti e la farina setacciata.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto e metterle sopra il ripieno. Impastare il tutto aggiungendo un po' per volta il latte e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato. Incorporare delicatamente il tutto.

LIEVITO PANE DEGLI ANGELI setacciato. Incorporare delicatamente il tutto.

Versare l'impasto nello stampo foderato con la pasta sfoglia, cospargere di zucchero al velo e ripiegare il bordo della sfoglia, in modo da ottenere tante piccole punte.

Cuocere per 60-70 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 170-190°C, ventilato: 160-180°C, a gas: 180-200°C).

Avvertenza: se durante la cottura, la superficie del dolce appare troppo scura, coprirlo con un foglio di carta stagnola e terminare la cottura.



Difficoltà: **media**
Preparazione: **30 minuti**
Cottura: **60/70 minuti**



Pacchettini sorpresa

Ingredienti per 8 dolcetti

Per l'impasto: 3 uova • 120 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • 75 g farina bianca • 50 g **Frumina PANEANGELI** • mezza busta (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare: succo di 1 arancia • 1 fialetta di **Aroma Arancia PANEANGELI** • 3 cucchiaini di marmellata d'arancia • 4 cucchiaini di brandy • 8 ovetti di cioccolato • 125 g **Glassa al Cacao PANEANGELI** • 50 g burro • 60 g **Zucchero al velo PANEANGELI** • 100 g **Marzapane PANEANGELI** • coloranti alimentari.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 80 g di zucchero, vanillina e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Incorporare delicatamente il tutto.

Distribuire l'impasto sulla lastra del forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 15-20 minuti nella parte media (alta se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C, ventilato: 160-180°C, a gas: 200-220°C).

Capovolgere il dolce su un canovaccio cosperso di zucchero, togliere la carta, lasciarlo raffreddare, quindi ritagliare 16 dischi (Ø 7 cm).

Sbriciolare finemente gli avanzi del dolce, mescolarli con succo d'arancia, aroma, marmellata scaldata prima in un pentolino e brandy, distribuire il tutto sulla metà dei dischi e porvi al centro un ovetto di cioccolato. Sovrapporre l'altra metà dei dischi.

Sciogliere a bagnomaria la glassa al cacao con il burro, distribuirla sui dolcetti e, quando si è solidificata, cospargere con 10 g di zucchero al velo.

Incorporare al marzapane lo zucchero al velo rimasto, lavorare la pasta con le mani finché diventa ben amalgamata, quindi dividerla in vari pezzi e colorare questi con i diversi colori. Stendere ogni pezzo in sfoglie spesse 2 mm circa, ritagliare delle strisce e decorare con esse i dolcetti.



Difficoltà: **media**
Preparazione: **1 ora e mezza**
Cottura: **15/20 minuti**

Torta al cacao con le pere



Ingredienti

Per l'impasto: 2 pere • 1 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI • 100 g burro o margarina • 100 g zucchero • 1 busta di Vanillina PANEANGELI • 60 g cioccolato fondente • 2 uova • 1 pizzico di sale • 50 g mandorle spellate • 50 g farina bianca • 100 g Frumina PANEANGELI • 30 g cacao amaro • 50 ml latte • mezza busta (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde.

Per decorare: 2 cucchiaini di confettura di albicocche.

Sbucciare le pere, tagliarne ciascuna in otto fette e mescolarle con l'aroma rum.

Lavorare il burro a crema ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, il cioccolato sciolto a bagnomaria, uova e sale.

Impastare a cucchiaini le mandorle macinate finemente, la farina mescolata e setacciata con la Frumina ed il cacao, alternandovi il latte e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde setacciato.

Versare l'impasto in uno stampo in pirex (Ø 24-26 cm) alto 5 cm, con fondo e bordo foderato con carta da forno.

Distribuire le pere sulla torta e cuocere a microonde a 650 Watt con grill per 7 minuti e mezzo circa (10 minuti se a 600 Watt). Lasciare riposare il dolce per 10 minuti prima di sformarlo.

Scaldare in un pentolino la confettura setacciata e distribuirla sulla superficie della torta.

Avvertenza: qualora il dolce si scurisse troppo, terminare la cottura senza grill.



PER FORNO A MICROONDE CON GRILL



Difficoltà: facile
Preparazione: 30 minuti
Cottura: 7/10 minuti

Giochiamo a pallone!



Ingredienti

Per l'impasto: 4 uova • 150 g zucchero • 1 fialetta di Aroma Vaniglia PANEANGELI • 1 pizzico di sale • 100 g farina bianca • 100 g Frumina PANEANGELI • mezza busta (2 cucchiaini) di LIEVITO PANE DEGLI ANGELI • 100 g burro.

Per farcire e decorare: 1 busta di Preparato per Crema Pasticcera PANEANGELI • 600 ml latte • 250 g ricotta • 50 g Dolceneve PANEANGELI • cacao amaro.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI. Incorporare delicatamente il tutto, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido. Mettere l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (Ø 26 cm) foderato con carta da forno e cuocere per 30-40 minuti nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 175-200°C, ventilato: 170-190°C, a gas: 190-210°C).

Preparare la crema pasticcera con 300 ml di latte come indicato sulla confezione ed unirvi la ricotta. Tagliare verticalmente la torta raffreddata in fette spesse circa 1 cm e mezzo e foderare con la metà di esse una terrina della capacità di 2,5 l (Ø 24 cm circa). Distribuirvi 1/3 della crema, aggiungere uno strato di fette, bagnare con un po' di latte e ripetere l'operazione, ottenendo 4 strati di impasto e 3 di crema. Porre il dolce in frigorifero per 2 ore circa. Capovolgere il dolce su un piatto e bagnarlo con un po' di latte.

Preparare la Dolceneve con 150 ml di latte come indicato sulla confezione e distribuirla sul dolce. Ritagliare da un foglio di cartone un esagono con i lati lunghi 4 cm. Sporcare i lati dell'esagono con la Dolceneve e quindi immergerli nel cacao precedentemente disposto in una ciotolina. Segnare con l'esagono tutta la superficie del dolce, partendo dalla base, in modo da disegnare le cuciture del pallone.



Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora
Cottura: 30/40 minuti
+ 2 ore di frigorifero

Dolce romantica



Ingredienti

Per l'impasto: 5 uova • 150 g zucchero • 1 busta **Vanillina PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • 1 fialetta di **Aroma Maraschino PANEANGELI** • 150 g farina bianca • 1 cucchiaio colmo (15 g) di cacao amaro • mezza busta (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per farcire e decorare: 1 busta di Preparato per **Crema al Cioccolato PANEANGELI** • 250 ml latte • 400 g confettura di ciliegie • **Zucchero al velo PANEANGELI** per cospargere • 25 g cioccolato fondente grattugiato.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 5 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 100 g di zucchero, vanillina, sale e aroma, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli sbattuti e setacciarvi sopra la farina mescolata con il cacao e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Incorporare delicatamente il tutto.

Mettere l'impasto sulla lastra del forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 10-15 minuti circa nella parte media (alta se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 190-210°C, ventilato: 170-190°C, a gas: 200-220°C).

Capovolgere il dolce su un canovaccio cosperso di zucchero, togliere la carta e lasciare raffreddare.

Preparare la crema con il latte come indicato sulla confezione.

Tagliare il dolce raffreddato in due rettangoli (20x30 cm) e ricoprirne uno con 200 g di confettura e la crema. Con due stampini a cuore di diverse dimensioni ritagliare dall'altro rettangolo alcuni cuori e trasferire il rettangolo sulla crema.

Cospargere dolce e cuori di zucchero al velo. Riempire i buchi con la confettura rimasta e cospargere di cioccolato. Terminare la decorazione appoggiando i cuori sul dolce.



Difficoltà: **facile**
Preparazione: **45 minuti**
Cottura: **10/15 minuti**



Gattini golosi

Ingredienti per 10 gattini

Per l'impasto: 450 g farina bianca • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 70 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • scorza grattugiata di 1 limone • 1 uovo + 1 tuorlo • mezzo cucchiaino di sale • 60 g burro liquefatto tiepido • 250 ml latte tiepido (37-40°C).

Per decorare: 1 uovo • 20 chicchi di uvetta • 300 g marmellata.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, scorza di limone, uovo, tuorlo, sale e il burro liquefatto tiepido. Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa).

Dividere l'impasto lievitato in 10 rotoli lunghi 16 cm circa e staccare da ogni rotolo 1/3 dell'impasto per la testa e la coda. Appiattire leggermente ogni rotolo, incidere le due estremità ed aprirle, formando le gambe. Dai pezzi di impasto più piccoli ricavare 10 rotolini per la coda e con il resto formare 10 palle d'impasto a goccia: incidere la parte più sottile in modo da ottenere le orecchie ed attaccare la testa al corpo.

Disporre i gattini non troppo vicini sulla lastra del forno foderata con carta da forno. Spennellarli con l'uovo sbattuto e segnare gli occhi con l'uvetta. Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 15 minuti circa. Cuocere per 15-20 minuti nella parte media (alta se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico: 180-200°C, ventilato: 160-180°C, a gas: 190-210°C). Tagliare i gattini raffreddati a metà e farcirli con la marmellata.

Avvertenza: se durante la cottura, la superficie dei gattini appare troppo scura, coprirli con un foglio di carta stagnola e terminare la cottura.



Difficoltà: **media**
Preparazione: **45 minuti**
Lievitazione: **1 ora e 45 minuti**
Cottura: **15/20 minuti**

Donuts



Ingredienti per 10/12 donuts

Per l'impasto: 375 g farina bianca • 1 busta di **Lievito di birra Mastro Fornaio PANEANGELI** • 40 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 uovo • mezzo cucchiaino di sale • 60 g burro • 225 ml latte tiepido (37-40°C).

Per friggere: olio di semi di arachidi.

Per decorare: 250 g **Zucchero al velo PANEANGELI**.

Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito **Mastro Fornaio**. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, vanillina, uovo, sale e burro liquefatto tiepido.

Amalgamare il tutto con una forchetta, aggiungendo un po' per volta il latte tiepido. Lavorare l'impasto sul piano del tavolo infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo, fino al completo assorbimento del liquido. Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido, fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (1 ora e mezza circa). Con un matterello stendere l'impasto sul piano del tavolo infarinato in una sfoglia rettangolare spessa 1 cm circa.

Con uno stampino rotondo (Ø 9 cm) infarinato ritagliare dei dischetti e, con uno stampino più piccolo, praticare un foro centrale in ogni dischetto. Ripetere l'operazione fino ad ottenere 10-12 donuts. Porre a lievitare nuovamente in luogo tiepido per 30 minuti circa. Friggere i donuts in abbondante olio bollente (175-180°C), mantenendo la temperatura costante durante la cottura, girarli in modo che diventino gonfi e dorati da entrambe le parti, quindi toglierli dall'olio e lasciarli raffreddare su carta assorbente.

Preparare la glassa, stemperando lo zucchero al velo con 3-4 cucchiaini di acqua, e distribuirla sui donuts raffreddati.



Difficoltà: facile
Preparazione: 30 minuti
Lievitazione: 2 ore
Cottura: 3/5 minuti



Torta meringata al limone

Ingredienti

Per l'impasto: 150 g farina bianca • 25 g zucchero • 1 pizzico di sale • 1 uovo • 100 g burro o margarina • mezza busta (2 cucchiaini) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.

Per la crema: 3 uova • 150 g zucchero • 40 ml succo di limone • scorza grattugiata di 1 limone • 30 g burro.

Per la meringa: 2 chiare • 100 g zucchero • 1 pizzico di sale • 2 cucchiaini di succo di limone.

Mescolare in una terrina farina setacciata, zucchero, sale, uovo, burro a pezzettini e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI** setacciato.

Impastare rapidamente il tutto, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Qualora questo risultasse appiccicoso, lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Mescolare in una casseruola 1 uovo, 2 tuorli (serbandolo le chiare per la meringa), zucchero, succo e scorza di limone, burro e cuocere a bagnomaria per 1-2 minuti, continuando a mescolare, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Stendere l'impasto sul fondo imburrito ed infarinato di uno stampo a cerchio apribile (Ø 26 cm), formando un bordo alto 3 cm circa e distribuire sull'impasto la crema raffreddata. Cuocere per 25-30 minuti circa nella parte inferiore (media se forno a gas) del forno preriscaldato (elettrico e a gas: 175-200°C, ventilato: 160-180°C).

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo 60 g di zucchero, sale e succo di limone. Distribuire la meringa sulla torta intiepidita, formando delle onde con il dorso di un cucchiaio, cospargere con lo zucchero rimanente e cuocere per 1-3 minuti nella parte media del forno preriscaldato, solo con il grill alla massima potenza.



Difficoltà: media
Preparazione: 1 ora
Cottura: 30/35 minuti

Ciambella d'estate



Ingredienti

Per l'impasto: 2 uova • 100 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • 1 fialetta di **Aroma Limone PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • 50 g mandorle spellate • 50 g farina bianca • 100 g **Frumina PANEANGELI** • mezza busta (2 cucchiaini rasi) di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde** • 100 g burro • 2 pesche fresche o sciroppate.
Per farcire e decorare: 1 busta di Preparato per **Crema Chantilly PANEANGELI** • 250 ml latte freddo di frigorifero • mezzo cucchiaino di cacao amaro • 200 g frutta fresca di stagione.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 4 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente 70 g di zucchero, vanillina, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo gradatamente lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli, aggiungervi le mandorle macinate finemente e setacciarvi sopra la farina mescolata con la Frumina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI per microonde**. Incorporare delicatamente il tutto, aggiungendo a piccole dosi il burro liquefatto tiepido.

Unire le pesche tagliate a pezzettini e versare l'impasto in uno stampo a ciambella in pirex (Ø 21 cm) imburrato e cosperso abbondantemente di pangrattato.

Cuocere a microonde a 650 Watt con grill per 5 minuti circa (7 minuti circa se a 600 Watt) e lasciare raffreddare il dolce prima di sfornarlo.

Preparare la crema Chantilly con 200 ml di latte come indicato sulla confezione. Bagnare il dolce raffreddato con il latte rimasto, ricoprirlo con la crema Chantilly, cospargere di cacao e terminare la decorazione con la frutta fresca.

Avvertenza: qualora il dolce si scurisse troppo, terminare la cottura senza grill.



PER FORNO A MICROONDE CON GRILL

Difficoltà: facile
Preparazione: 45 minuti
Cottura: 5/7 minuti



Dolce alle zucchine

Ingredienti

Per l'impasto: 3 uova • 150 g zucchero • 1 busta di **Vanillina PANEANGELI** • mezza fialetta di **Aroma Cannella PANEANGELI** • 1 pizzico di sale • 250 ml olio di semi • 300 g zucchine • 150 g **Zucchero al velo PANEANGELI** • 100 g nocciole sgusciate • 250 g farina bianca • 1 busta di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.
Per cospargere: 20 g **Zucchero al velo PANEANGELI** • 2-3 cucchiaini di confettura di fragole.

Sbattere a schiuma i tuorli (serbando le chiare) con 3 cucchiaini di acqua bollente ed aggiungere gradatamente zucchero, vanillina, aroma e sale, sbattendo fino ad ottenere una massa cremosa. Unirvi l'olio e le zucchine grattugiate.

Montare le chiare a neve durissima, aggiungendo lo zucchero al velo setacciato, metterle sopra i tuorli, aggiungere le nocciole macinate finemente, setacciarvi sopra la farina e, per ultimo, il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**. Incorporare delicatamente il tutto.

Mettere l'impasto sulla lastra del forno (30x40 cm) foderata con carta da forno e cuocere per 35-40 minuti nella parte media (alta se forno a gas) del forno preiscaldato (elettrico: 175-200°C, ventilato: 170-190°C, a gas: 190-210°C).

Tagliare il dolce raffreddato in 30 tranci e cospargerli di zucchero al velo.

Con un conetto di carta distribuire la confettura, prima passata al colino, sulla superficie del dolce.



Difficoltà: facile
Preparazione: 30 minuti
Cottura: 35/40 minuti