

Muffin ai mirtilli - light



Muffin ai mirtilli - light © Alessandro Romiti

Buongiorno a tutti!

Venerdì sono stata alla BlogFest con il fotografo **Alessandro Romiti** e la foodstylist **Angela De Toma** per parlare dei nostri **corsi di FoodPhotography**.

Durante il viaggio in macchina abbiamo parlato di ricette (strano eh?) ed è venuta fuori la cucina super salutista di Alessandro che essendo uno sportivo, beato lui, deve rimanere in forma. Ci ha decantato i suoi straordinari muffin ai mirtilli con farine alternative e senza burro, quindi ci siamo dati appuntamento al giorno dopo per assaggiare queste delizie low calories.

Beh... sono davvero buoni!!!

Allora l'ho subito sfruttato per fare le foto e gli ho rubato la ricetta! Enjoy!



Muffin ai mirtilli - light © Alessandro Romiti

Muffin ai mirtilli - light di Alessandro Romiti

Farina di kamut 250g

Latte 200g

Uova 2 bio

Olio 100g ([Olys](#) - che è un olio a base di cereali e frutta)

Zucchero di canna 100g

Lievito per dolci 1 bustina

Scorza di limone ed arancia

Mescolare gli ingredienti secchi: farina setacciata, zucchero e lievito ed in un'altra ciotola mescolare tutti quelli liquidi.

Unire i due composti ed aggiungere le bucce grattugiate di arancia e limone ed infine i mirtilli.

Cuocere in forno ventilato precedentemente riscaldato a 180° per 20-25 minuti.

Food Photography alla Blogfest



Ciao a tutti,

sapete ormai da tempo che organizzo sporadicamente dei corsi di Food Photography per blogger. Dato che le richieste sono molte abbiamo pensato di creare un sito ad hoc e un marchio che raggruppi le nostre professionalità: **Phoodie Group**.

Chi siamo?

Monica Papagna (io) - fotografa e foodblogger

Angela De Toma - food stylist

Alessandro Romiti - fotografo

La prossima data dei corsi è sabato 6 ottobre 2012. Se siete interessati cliccate **qui**.

Blogfest

La Blogfest è un evento che riunisce tutto ciò che vive in rete e quindi comprende anche noi blogger. In questa occasione, e più precisamente in occasione del FoodCamp, **organizzeremo un piccolo speech sulla fotografia di food**. Una bella opportunità per conoscerci e per capirne qualcosa di più (*sperando ovviamente di dire qualcosa di abbastanza intelligente* :). Chi di voi ci sarà?

Il programma lo trovate qui: <http://www.blogfest.it/programma/>

Vi aspettiamo venerdì 28 alle 19 presso Fraglia Vela Riva - Via Giancarlo Maroni, 2 - Riva del Garda (TN)

[Visualizzazione ingrandita della mappa](#)

Biscotti alle mandorle - Kourabiethes



Biscotti alle mandorle - Kourabiethes © Un biscotto al giorno

Buongiorno a tutti!

Come state? Io sto preparando un incontro sulla **Food Photography** che faremo alla **BlogFest** di Riva del Garda all'interno del FoodCamp, chi di voi ci sarà?

Oggi parliamo di biscotti (si lo so, sono una donna imprevedibile :)) e per la precisione di biscotti greci che si chiamano Kourabiethes, un nome assolutamente semplice da ricordare, vero? Sono dei dolcetti che si

preparano principalmente a Natale o, comunque, in corrispondenza di importanti festività. La cosa interessante di questi dolci - oltre al fatto che sono davvero buoni - è che danno il loro meglio dopo qualche giorno dalla preparazione. Questo li rende un regalo perfetto per gli amici perché possiamo farli con tutta calma e conservarli in comode scatole di latta.

La ricetta me l'ha mandata **Galene**, una lettrice greca super-carina, con cui parlo di biscotti alle mandorle da tre giorni... li proveremo tutti! :)

Biscotti alla mandorle: Kourabiethes

Ingredienti: (per circa 40 biscotti)

Burro 500 gr a temperatura ambiente

Zucchero a velo 180 gr

Farina 600 gr

Estratto di vaniglia 1 cucchiaino

Mandorle tostate 240 gr

Cannella un pizzico

Arancia 1 scorza (oppure limone se non è stagione di arance)

Zucchero a velo per decorare

- Preriscaldate il forno a 160° C
- Mettere in una ciotola il burro e lavorarlo con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungere la vaniglia e subito dopo la farina setacciata. Mescolare bene.
- Tritare le mandorle (precedentemente tostate) e aggiungerle all'impasto.
- Aggiungere la scorza di limone o arancia e la cannella. Mescolare bene.
- Far riposare l'impasto in frigorifero per circa mezz'ora.
- Togliere l'impasto dal frigo e fare delle mezzelune aiutandosi con le mani e posizionarle su una teglia coperta di carta forno.
- Infornare per 15 minuti (non appena diventano dorate spegnete il forno).
- Quando si sono raffreddate cospargeteli di zucchero a velo.

Plumcake al limone



Buongiorno a tutti!

Sapete com'è difficile trovare una ricetta per fare un buon plumcake? Chi mi segue su [Instagram](#) avrà visto che l'ho fatto più di una volta, ma senza mai pubblicarlo sul blog perché non era mai perfetto-perfetto.

Beh, la ricetta - più che perfetta - mi è arrivata direttamente per posta da un lettore del blog. Giorgio, questo è il suo nome, mi ha inviato un pacco regalo contenente il meraviglioso libro di [Ladurée "Dolce"](#) - ed. [Luxury Books](#).

Che posso dire? E' la prima volta che mi arriva un regalo da parte di un lettore e devo ammettere che è stata una sorpresa più che gradita. Perché alla fine è vero che il blog è una cosa virtuale, però è anche vero che dietro e davanti ci sono persone vere e a certe persone un po' ti affezioni, fanno parte della tua quotidianità, scambi mail, commenti e ti "frequenti" sui social. E se hanno dubbi sul plumcake... serve l'aiuto da casa :)

Meraviglia-meraviglia-meraviglia! Grazie Giorgio!

In tanti mi avete scritto chiedendomi dei corsi di [Food Photography](#). Beh finalmente ricominciamo e con qualche sorpresa! La prima data sarà mercoledì 26 settembre. Per maggiori informazioni leggete qui: <http://www.phoodiegroupp.com/>

Ricetta Lemon Plumcake

Burro 75g

Farina 210g

Lievito 1/2 bustina

Limone 1 - non trattato

Zucchero 250g

Uova 3

Panna acida 110g

Fior di sale 1 pizzico

Rum 25g

Sciogliete il burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare. Prendete una ciotola e setacciate la farina e il lievito.

In un'altra ciotola mischiate la scorza di limone (mi raccomando grattugiate solo la parte gialla, non quella bianca) con lo zucchero. Aggiungete le uova, una alla volta, mescolando bene. Poi inserite anche la panna acida, il pizzico di fior di sale e il gocchino di rum (non utilizzate l'essenza al rum, se avete il rum vero ok, ma se avete l'essenza lasciate perdere, è buono anche senza :)).

Mescolate bene il composto e aggiungetelo alla farina. Alla fine aggiungete anche il burro fuso e girate bene.

Prendete uno stampo da plumcake e ricopritelo di carta forno. Versateci sopra il composto e infornate - a forno caldo - a 210° per 10 minuti. Poi aprite il forno, tagliate con un coltello la crosticina che si è formata per il senso della lunghezza, e poi infornate di nuovo a 160° per 45 minuti. Fate sempre la prova con lo stuzzicadenti: se esce pulito e caldo vuol dire che è pronto :)
