

Pecan pie

Sono tornata da poco da New York dove ho trascorso una settimana del mio viaggio di nozze, ma se mi seguite su [Instagram](#) lo sapete già :)

Nella vacanza newyorkese ho sospeso la dieta (e qualsiasi intento di mantenerla) e ho assaggiato ogni dolcetto che mi capitasse davanti. Alcuni li ho trovati straordinari, altri un po' meno. Tra quelli che mi sono piaciuti di più c'è di sicuro la Pecan Pie, una torta super buona e aromatica. Le noci pecan sono veramente deliziose, ma certo non sono facili da trovare in Italia. Io sono riuscita a scovarle in un supermercatino biologico, anche se ovviamente le ho pagate letteralmente a peso d'oro. La buona notizia è che ne è valsa la pena e mi sono servite per preparare una torta davvero ottima!

Il sapore delle noci pecan mi riporta all'istante a New York col pensiero. Ecco perchè, per prolungare questo ricordo, ho deciso di preparare un'intera torta, metterla nell'[abbattitore](#) e poi congelarla, per averla sempre disponibile nei terribili momenti di nostalgia. Idea che si è dimostrata vincente e così ora, ogni volta che ne ho voglia, ogni volta che qualcosa di grigio si intrufola subdolo nelle mie giornate, tiro fuori la mia fettina (fettona, ok) di Pecan Pie e per incanto mi ritrovo a gustarla col pensiero in una colorata bakery di Manhattan. Cosa si può volere di più (a parte forse trovarsi veramente in una bakery newyorkese) ?

Ricetta Pecan Pie

(da una ricetta di Donna Hay)

1 dose di [pasta frolla](#)

(circa 300g per coprire la teglia)

110g di noci pecan

80g di zucchero di canna

190g di sciroppo d'acero

40g di burro, sciolto

3 uova

60ml di panna liquida

Scaldate il forno a 190°C. Stendete la frolla su un piano di lavoro infarinato. Imburrate e infarinate una teglia da crostata. Stendete la frolla nella teglia, copritela di legumi secchi e infornate per 10 minuti.

Intanto preparate il ripieno mischiando insieme le uova, lo zucchero, lo sciroppo d'acero, il burro sciolto e la panna. Infine unite anche le noci pecan e mescolate.

Trascorsi i 10 minuti tirate fuori la teglia dal forno ed eliminate i legumi secchi. Versate il ripieno, sistemate le noci pecan in modo che si sovrappongano il meno possibile e infornate per altri 30-35 minuti.

Lasciate raffreddare, sformate la torta e servitela.

Per info sull'abbattitore: fresco.irinox.com

Facebook: www.facebook.com/frescoclub

Torcolo

Vi scrivo direttamente dall'Umbria dove mi sono ritirata per qualche giorno di puro relax. Sono nella campagna cortonese in [una casa meravigliosa che sto provando per Solo Affitti Vacanze](#). La proprietaria della casa, la gentilissima Sig.ra Annamaria Rosadoni, ha anche organizzato per me un corso di cucina di dolci locali.

Insieme siamo andate nell'[agriturismo Valle Dame](#) dove la simpatica cuoca ci ha insegnato tre differenti tipi di dolci tradizionali: il torcolo, la zuppa inglese alla maniera fiorentina e la ciaramicola.

Iniziamo con il Torcolo, o meglio, con una delle versioni del torcolo. Perché come in tutti i dolci regionali ce ne sono mille e versioni diverse :). A me è piaciuto moltissimo e lo condivido volentieri con voi, per la colazione è il massimo e dura anche parecchi giorni!



Ricetta Torcolo

5 uova (dividete albumi da tuorli)

300g di zucchero

scorza di 1 limone

1 bicchiere scarso di olio di semi o olio d'oliva delicato

1/2 bicchiere di latte

400g di farina

1 bustina di lievito

Montate a neve gli albumi e teneteli da parte.

In una ciotola mettete lo zucchero, i tuorli e la scorza di limone. Azionate la frusta per qualche minuto fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungete il bicchiere di olio, il latte e continuate a mescolare.

Aggiungete anche gli albumi ed amalgamate facendo attenzione a non smontare il composto.

Imburrate ed infarinate una teglia da ciambellone del diametro di 22-24cm e rovesciateci dentro l'impasto.

Infornate a 180° per circa 40 minuti. Fate la prova stuzzicadenti, quando uscirà pulito e caldo il torcolo sarà pronto.

Si conserva per diversi giorni, fate solo attenzione a coprirlo bene per evitare che si secchi.

Torta morbida alle pere

Una torta morbida alle pere che non dimenticherete facilmente!

Questa ricetta è stata una di quelle scoperte pazzesche. L'ho improvvisata con ingredienti più o meno casuali, ma ho ottenuto una vera prelibatezza. La torta è morbida e le pere grattugiate formano una deliziosa crema. Tutti mi hanno chiesto se ci fosse dentro la crema pasticcera!

Provatela e non ve ne pentirete! ;)

Torta morbida alle pere

- 2 pere mature
- 2 uova
- 100g di zucchero
- 1/2 bicchiere di olio di semi o olio di oliva delicato
- 1/2 bicchiere di latte di soia
- 180g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1/2 limone spremuto
- 1 pizzico di sale
- Zucchero di canna q.b.

Grattugiate le pere e mettete a macerare con il succo di limone e una spolverizzata di zucchero di canna.

Con una frusta montate le uova insieme allo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete il latte, l'olio, la farina setacciata con il lievito (poco alla volta per non creare grumi).

Aggiungete le pere all'impasto. Mescolate bene e rovesciate il tutto in uno stampo rotondo ricoperto di carta forno. Spolverizzate la superficie con dello zucchero di canna.

Infornate a 180° e cuocete per circa 30-40 minuti. Fate la prova dello stuzzicadenti per controllare la cottura: se esce pulito e bollente la torta è pronta. Lasciate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Torta di carote con noci e cannella

Una torta di carote senza burro arricchita da noci e cannella!

So che questa torta l'avevo promessa per ieri, ma non sono proprio riuscita a pubblicarla, perdonatemi. Questa cosa che per vivere bisogna lavorare e non posso stare a casa tutto il giorno in ciabatte ad occuparmi del blog... è proprio un'ingiustizia! :D



Avete comprato [Cosmopolitan](#) questo mese? Trovate una bella paginetta che parla del mio account

[Instagram](#). Io ovviamente sono felicissima e spero che piaccia anche a voi.



Tornando a parlare di dolci: avevo già preparato una [torta di carote con le nocciole](#) che si conferma sempre tra le mie ricette preferite, ma ogni tanto è carino anche cambiare, quindi ho voluto sperimentare questa versione con noci e cannella... beh devo dire che è davvero buona! Tra l'altro è senza burro e senza sensi di colpa :)



Torta di carote con noci e cannella

- 400g di carote
- 250g di zucchero
- 3 uova
- 150ml di olio di semi
- 300g di farina
- 1/2 bustina di lievito non vanigliato
- 50g di noci
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di sale

Per prima cosa sbucciate le carote, lavatele e grattugiatele.

In una ciotola amalgamate le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema. Aggiungete l'olio di semi, la farina, il lievito, le noci, la cannella e un pizzico di sale.

Unite l'impasto alle carote e girate bene.

Ricoprite una teglia di carta forno e rovesciateci l'impasto.

Io ho utilizzato una teglia rotonda da 22 cm ed è venuta bella alta :) Infornate a 180° per circa 25-40 minuti, ma controllate la cottura con uno stuzzicadenti, se esce pulito e caldo significa che la torta è pronta ;)

