VareseNews

San Valentino, le dolci idee in concorso

Pubblicato: Venerdì 12 Febbraio 2016

C'è chi pensa all'amore dolce come il miele e chi nel cioccolato ci vuole anche un pizzico di peperoncino. Qual è per voi il dolce da offrire a un innamorato? C'è tempo fino a sabato alle 15 per partecipare al nostro concorso #dolcesanvalentino. Inviateci le idee per un perfetto dessert di San Valentino (con ricetta, oppure foto, oppure entrambe) e scatenate la fantasia. Le tre ricette vincitrici riceveranno un buono per una spesa.

Partecipare è semplice: basta scrivere a redazione@varesenews.it oppure postare o mandare un messaggio alla nostra pagina di Facebook specificando #dolcesanvalentino.

In gara:

1. **Camilla Ferrario**:

Rosa di mele senza glutine. Ingredienti: 1 mela, 3 uova, 100 grammi di zucchero di canna, 300 grammi di farina di riso, 600 ml di panna fresca, 1 limone, sale, 1 bustina di lievito 100 grammi di burro a temperatura ambiente. Procedimento: preriscaldate il forno, sbucciare la mela e tagliarla a pezzettini piccoli e cospargerla col succo di limone per evitare che si ossidi.
Prendere 2 ciotole e rompere le uova in una mettere gli albumi nell'altra i tuorli.
Aggiungere un pizzico di sale agli albumi e con uno sbattitore montarli a neve fermissima e mettere da parte.Aggiungere ai tuorli il burro morbido a temperatura ambiente e lo zucchero e con lo stesso sbattitore di prima al minimo della velocità amalgamare il composto. Setacciare la farina col lievito e aggiungerla con la panna al composto, mischiare il tutto con lo sbattitore un paio di minuti. Da ultimo incorporare gli albumi con l'aiuto di una spatola dal basso verso l'alto, aggiungere infine le mele e cannella a piacere. Imburrare e infarinare uno stampo a forma di rosa e infornare a 180 gradi per 45 minuti. Lasciar riposare per altri 15 minuti a forno spento… Una volta raffreddata cospargere di zucchero a velo…

2. **Federica Bragagnolo –** Biscotti

3. **Eliana Croci**:

Il mio dolce di S.Valentino si chiama FLAVIO. …mio marito…
INGREDIENTI:
32 anni di matrimonio
1 figlio
1 casa fatta con sacrifici
1 ictus 2 anni fa
1 immensa voglia di continuare ad amare la vita e noi !!!!
Ah…noi siamo Eliana Croci e Flavio

4. **Tiziana Rizza** – Cupcackes vaniglia e cioccolato

5. **Adriana Laganà:**

Faro' una torta con pan di spagna e crema bianca e sopra lo copriro' con pasta di zucchero bianco e cuori rossi e rose e sotto in fondo alla torta con pizzo sempre fatto con pasta di zucchero

6. **Luis Valle –** Cupcackes al cioccolato

7. **Michele Corrias**:

IS ZIPPULAS (ricetta originaria della Sardegna)

Ingredienti:
Farina, Zucchero, Patata lessa, Arancia, Lievito di birra, Olio di semi d'arachidi, Zafferano, Sale, Acquavite

Preparazione:
Iniziamo a sbucciare la patata lessata ancora calda e schiacciarla nello schiacciapatate. Mettiamo la purea in una terrina (preferibilmente terracotta) e uniamoci: metà della farina, lo zafferano sciolto con del latte, lo zucchero, il succo d'arancia (anche un po' di scorza), del sale, l'acquavite ed il lievito di birra sciolto con latte tiepido. Ora amalgamiamo bene gli ingredienti; poi copriamo la terrina con uno straccio e lasciamo lievitare la pasta in un luogo tiepido: dovrebbe essere pronta quando il volume sarà raddoppiato. Trasferiamo quindi la pasta sul tavolo, leggermente infarinato, ed uniamo a poco alla volta la farina rimasta, lavorando e spianando la pasta energicamente. Modelliamo con le mani oliate delle "corde" di zippola (le uniremo a forma di CUORE) che andremo a friggere in abbondante olio, girandole per cuocerli uniformemente, e poi, una volta pronte, le tiriamo fuori e le adagiamo su carta assorbente. Infine inzuppiamo la zippola nello zucchero. Si possono spolverare le zippole, oltre che con lo zucchero, anche con del cacao o cannella in polvere, per provare diverse varietà.

8. **Federica Bragagnolo –** Baci di dama

9. **Sabrina Pizzutti –** Torta cioccolato fondente e peperoncino

10. **Marika Mantovan**
Ovviamente la torta la preparero' domani mattina…ma sarà come quella che trovate in allegato(più o meno eh…)…dedicata al grande amore della mia vita, il mio miracolo Alexander…il bimbo che un parto prematuro stava per portarmi via…invece lui è stato un gran guerriero ed ora è *qui con me più sano e più bello che mai…lui adora il cioccolato ed i lamponi, per cui ecco la ricetta della mia torta Alexander:*
50 grammi cioccolato amaro
80 grammi zucchero mascobado/integrale di canna
200 grammi farina tipo 2-semi integrale
250 di latte
1 bustina di lievito
Si uniscono tutti gli ingredienti mescolando lentamente, e poi si mette la torta in forno a 175 gradi, forno statico per circa 30 minuti.
Per la farcitura si sciolgono a bagno maria due tavolette di cioccolato fondente, io uso novi al 72%…poi si ricopre la torta ed infine si decora con i lamponi.
A me piace fare le torte "sane" per il mio bimbo, pero' sono sempre personalizzabili eh ;)

10. **Elisa e Aldo**
Dolcetti… un po' San Valentino, un po' Carnevalino
(copyright naming… Aldo :-))
Ingredienti
2 uova
300 g farina
1 hg zucchero
1 cucchiaio miele

1 vasetto yogurt pesca
1/2 bustina lievito
1/2 bicchiere olio evo
1 pizzico sale
Zuccherini colorati
Procedimento
Amalgamare tutti gli ingredienti partendo dai più liquidi con la frusta elettrica.
Versare il composto nei pirottini in carta forno.
Cuocere a 170 gradi per 20 minuti.
Fare raffreddare e… nascondere. Altrimenti a Carnevale ci arrivano, a San Valentino non si sa :-)

11. **Nora**

Il dolce che vi propongo per S.Valentino è : ‘ ciambella alla frutta di casa ‘ . Perché basta poco per creare un dolce per una romantica colazione di coppia con la frutta che abbiamo avanzato ! Così oggi ho preparato questa ciambella con : 200 g di burro , 180 g di zucchero , 4 uova , la scorza di un limone , 250 g di farina , 1 bustina di lievito e nel mio caso fragole , mele e gocce di cioccolato.
Ho lavorato il burro con lo zucchero , aggiunto i tuorli e la scorza di limone . Montato a neve gli albumi e incorporati al composto alternandoli alla farina setacciata col lievito . Aggiunto frutta a pezzi e gocce di cioccolato . Versato il tutto nello stampo e infornato a 180 gradi per un’ora .
Buona colazione di S. Valentino a tutti!

Maria Carla Cebrelli
mariacarla.cebrelli@varesenews.it