

I Tozzetti



Ingredienti:

500 g. farina.
500 g. nocciole sgusciate.
400 g. zucchero.
1/2 l. vino bianco dolce.

Ricetta:

Impastate la farina con lo zucchero e il vino fino ad ottenere un impasto omogeneo, morbido, ma non colloso; se risulta troppo morbido aggiungete farina, se troppo duro aggiungete vino.

Incorporate le nocciole e date all'impasto la formadi uno sfilatino.

Infornate in forno già caldo a 160° per mezz'ora.

Tagliate lo sfilatino a fette di circa un centimetro di spessore.

Rimettete i tozzetti in forno fino a doratura, girandoli almeno una volta in modo che risultino cotti da entrambe le parti.

Ottimi per essere gustati bagnati nel vino, solitamente dolce, liquoroso o normale.

Nocciolini



Ingredienti:

100 g. nocciole senza guscio.
100 g. zucchero a velo.
4 albumi.
1 pizzico di sale.
Burro per ungere la teglia.

Ricetta:

Tritate nel mixer le nocciole sino a ridurle a farina.
Montate a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale.
Incorporate delicatamente lo zucchero agli albumi e di seguito le nocciole.
Ungente una placca da forno con del burro e distribuitevi delle gocce di impasto grandi quanto un nocciolo di ciliegia.
Infornate a 100° per il tempo necessario a farli asciugare.

Torta alle Nocciole



Premessa:

Ricetta velocissima e di facile realizzazione. Gli ingredienti (come sempre) possono essere modificati a piacere. Chi non ha problemi di peso e colesterolo, ad esempio, può aggiungere più nocciole e burro rispetto alle dosi indicate.

Ingredienti:

300 gr di nocciole tostate macinate
3 uova
200 gr di farina bianca
200 gr di zucchero
100 gr di burro
1 cucchiaio di olio di oliva
1 tazzina di latte
1 bustina di lievito per dolci

Ricetta:

Lavorare bene lo zucchero e il burro.
Aggiungere le uova, il latte, la farina, l'olio e le nocciole macinate.
Amalgamare l'impasto e unire il lievito per dolci.
Imburrare uno stampo per torte e versare il composto.
Cuocere in forno già caldo a 160° C per 25 minuti.

Il Croccante



Ingredienti:

500 g. noci o nocciole
500 g. zucchero.
1 cucchiaino succo di limone.
50 g. burro.
1 limone unto con burro.

Ricetta:

Tritate grossolanamente le noci o le nocciole.
Sciogliete in un tegame antiaderente il burro e unitevi il trito.
Aggiungete lo zucchero e mischiate con una paletta di legno in continuazione.
Unite le gocce di succo di limone e continuate la cottura a fuoco basso fino a quando lo zucchero sarà biondo.
Togliete subito dal fuoco prima che lo zucchero si bruci diventando marrone.
Versate su un tagliere di marmo bagnato o su della carta da forno od oleata.
Usate il limone unto per livellare il croccante.
Lasciate raffreddare e spaccate a pezzi.
Si conserva per mesi in scatole di latta.

Biscotti alle Nocciole



Ricetta:

Preparate in una terrina la farina, lo zucchero, il lievito e il pizzico di sale. Separate i tuorli d'uovo dall'albume e cominciate a incorporarli alla farina. Ammorbidite leggermente il burro ed amalgamatelo all'impasto, montate gli albumi d'uovo a neve ed aggiungete anch'essi sempre continuando a mescolare. Per ultimo, macinate le nocciole tostate della grandezza preferita e amalgamatele all'impasto. Lasciate riposare il tutto in frigorifero per almeno mezz'ora.

Col mattarello stendete la pasta dello spessore di mezzo centimetro e tagliate le forme desiderate che vorrete dare ai biscotti. Imburrate una teglia da forno o stendeteli semplicemente su un foglio di carta da forno, facendo attenzione a disporli un po' distanziati per evitare che la lievitazione li faccia attaccare. Cuocete in forno già caldo a 180° C per circa 15 minuti. Fateli intiepidire leggermente e quindi rimetteteli in forno acceso per un paio di minuti ancora, in modo da asciugarli e renderli più friabili e croccanti.

Ingredienti:

250 g di nocciole tostate
200 g di burro
200 g di zucchero
500 g di farina bianca
2 uova
1 bustina di lievito per dolci
2 pizzichi di sale

Brutti e Buoni



Ricetta:

Montate l'albume a neve in una casseruola, unite lo zucchero, aggiungete le nocciole e mescolate. Fate cuocere fino a quando l'impasto si staccherà dalle pareti e dal fondo della casseruola. Togliete dal fuoco e formate dei mucchietti grossi come una noce. Cocete in forno per 40 minuti a 150 ° C.

Ingredienti:

Per 2 persone: 70 g di nocciole a pezzi 80 g di zucchero 1 albume

Crema alle Nocciole



Ingredienti:

50 grammi di nocciole
tostate e spellate;
30 grammi di cacao;
30 grammi di cioccolato
bianco;
350 ml di latte fresco intero;
70 grammi di zucchero;
1 gr di lecitina di soia;

Ricetta:

Prendete un frullatore e versate all'interno i 50 grammi di nocciole, un grammo di lecitina di soia e un cucchiaino di zucchero e iniziate a frullare alla massima velocità fino a quando otterrete una polvere sottile quasi farina.

È possibile che le nocciole sprigionino l'olio, questo aiuterà la preparazione.

In un altro contenitore unite il cacao (possibilmente con il 20% di burro di cacao) a due cucchiaini di zucchero e a 50 ml di latte fresco e mescolate energicamente fino ad ottenere una crema densa.

Appena la crema sarà creata, unite a questa la farina di nocciole che avete creato nel frullatore, mescolate ancora il tutto aggiungendo alla fine altri 50 ml di latte. Nel frattempo potete mettere sul fuoco lento i restanti 250 ml di latte uniti al cioccolato bianco e allo zucchero e mescolate di tanto in tanto fino al completo scioglimento.

A questo punto unite al latte e al cioccolato bianco la crema di nocciole fatta precedentemente e mescolate per circa 40 minuti a fuoco lento. Trascorso questo tempo si sarà formata una bella crema scura, mettetela in un vasetto e lasciate raffreddare.

Appena la crema sarà fredda potete chiuderla oppure gustarvela sul pane, su una crepes, oppure per preparare un tiramisù o farcire i baci di dama.

Plum Cake alle Nocciole



Ricetta:

Fate scaldare il forno ventilato a 180°.
Imburrare e infarinare uno stampo da cake e tenere da parte. In una grande ciotola setacciare la farina 00, aggiungere le nocciole ben tritate, il burro fuso al microonde (ma non troppo caldo) e lo zucchero, e cominciate ad amalgamare bene con un cucchiaino di legno. Aggiungete le uova intere amalgamandole una alla volta, il latte ed infine il lievito in polvere. Continuate a girare con il cucchiaino di legno fino a completo assorbimento di tutti gli ingredienti. Versare nello stampo, livellatelo un po' con piccoli movimenti orizzontali, e mettete in forno per circa 25-30 min. Fate la prova stuzzica dente per vedere se l'interno è cotto. Sfornare, aspettate che si sarà ben intiepidito e capovolgere su un piatto. Si conserva bene qualche giorno, coperto da un panno di cotone.

Ingredienti:

Ingredienti per una forma di cake:

150 gr. di zucchero grezzo
180 gr. di farina 00
150 gr. Di nocciole tritate finemente
150 gr. di burro + burro per imburrare
150 gr. di latte intero
3 uova
1 bustina di lievito per dolci in polvere.