AMELIA WASILIEV
FOTOGRAFIE DI LISA LINDER

UNA MERENDA A LONDRA

SCONES, BISCOTTI, CUPCAKES, PIES & SOCI

PICCOLI SPUNTINI
Guido Tommasi Editore
dal 1999

Londra, con i suoi innumerevoli caffè, panetterie e pasticcerie, è una destinazione da sogno per tutti i golosi. Ecco alcune delle migliori ricette della Sweet London, semplici e veloci da realizzare.

sommario

CAKES & CUPCAKES

carrot cake 6
torta con barbabietola e nocciole 8
sponge cake al rabarbaro 10
torta all'arancia 12
torta con cioccolato e frutta secca 14
mini banoffees di sponge cake 16
cake con frutta candita 18
cake al cioccolato 20
teacakes con datteri, miele e spezie 22
crumble cake ai mirtilli 24
mini muffins con nocciole e scaglie di cioccolato 26
cupcakes di eton 28
gooseberry fool cupcakes 30

SCONES & SOCI

mini scones 34
scones al cioccolato bianco 36
crumpets con burro al caramello 38
english muffins 40
chelsea buns 42

BISCOTTI & QUADROTTI

jammy dodgers 46
shortbreads 48
biscottini fondenti 49
millionaires shortbread 50
blondies con caramello al burro salato 52
flapjacks al cioccolato bianco 54
brownies al cioccolato e lamponi 56
naomi bars 58

PIES & CROSTATE

apple pie 62
mince pies 64
crostata con melassa 66
custard tart 68
crumble con mela e ribes 70

PER UNA TORTA GRANDE - PREPARAZIONE: 35 MINUTI - COTTURA: 1 ORA

torta all'arancia

Se desiderate qualcosa di ricercato e non troppo dolce, questa torta deliziosa ricoperta di fettine di arancia e marmellata è perfetta per voi.

L'IMPASTO

225 g di burro fuso
6 uova
330 g di zucchero semolato
1 baccello di vaniglia
225 g di farina per dolci
165 g di mandorle in polvere

IL TOPPING ALL'ARANCIA

330 g di zucchero semolato
185 ml di acqua
3-4 piccole arance non trattate tagliate a fette sottili

* stampo rotondo di 22 cm di diametro

IL TOPPING ALL'ARANCIA

Scaldate lo zucchero e l'acqua in una padella grande a fuoco medio, mescolando fino a quando lo zucchero si è sciolto. Aggiungete le arance, cuocete a fuoco basso per 10 minuti e tenete da parte.

L'IMPASTO

Preriscaldate il forno a 160°C. Imburrate gli stampi e rivestiteli con carta forno. Sbattete le uova, lo zucchero e i semi di vaniglia finché il composto diventa chiaro e sarà triplicato di volume. Aggiungete la farina setacciandola. Incorporate delicatamente il burro fuso e le mandorle in polvere.

LA COMPOSIZIONE E LA COTTURA

Disponete le fette di arancia sul fondo e sulle pareti dello stampo. Tenete da parte lo sciroppo. Versate l'impasto sulle arance e cuocete per 50-60 minuti. Verificate la cottura inserendo al centro uno stecchino che deve uscire asciutto. Sformate subito su una gratella. Versate lo sciroppo e lasciate raffreddare prima di servire.

PER 24 SHORTBREADS - PREPARAZIONE: 20 MINUTI - COTTURA: 12 MINUTI - RAFFREDDAMENTO: 55 MINUTI

shortbreads

Dimenticate ogni pregiudizio sullo shortbread. Goloso e raffinato, può senza dubbio aspirare al titolo di miglior biscotto d'Inghilterra.

300 g di farina
45 g di farina di mais
250 g di burro ammorbidito
50 g di zucchero a velo
70 g di zucchero semolato
½ cucchiaio di estratto di vaniglia

* tagliabiscotti scanalato da 4,5 cm di diametro

LA PASTA

Setacciate i due tipi di farina e tenete da parte. Mescolate il burro, i due tipi di zucchero e l'estratto di vaniglia finché il composto diventa chiaro e cremoso. Aggiungete la farina e mescolate per ottenere una pasta omogenea. Stendetela a uno spessore di 5 mm tra 2 fogli di carta forno leggermente infarinati e mettete in frigorifero per 45 minuti. Preriscaldate il forno a 180°C. Rivestite una placca con carta forno. Ricavate dei dischi dalla pasta con il tagliabiscotti e disponeteli sulla placca. Decorate i biscotti utilizzando uno stecchino di legno o di metallo e passate in freezer per 10-15 minuti.

LA COTTURA

Cuocete per 12 minuti fino a quando gli shortbreads sono dorati. Lasciate raffreddare su una gratella.

PER 12 BISCOTTINI - PREPARAZIONE: 30 MINUTI - COTTURA: 10-12 MINUTI - RAFFREDDAMENTO: 15 MINUTI

biscottini fondenti

Teneri biscotti uniti da una crema al burro acidulata e che si sciolgono in bocca. Una delizia!

I BISCOTTI

1 impasto per shortbread

IL RIPIENO

70 g di burro ammorbidito
150 g di zucchero a velo
la polpa di 1 frutto della passione

I BISCOTTI

Preparate un impasto per shortbread, senza la fase di raffreddamento.
Preriscaldate il forno a 180°C. Rivestite una placca con carta forno.
Formate alcune palline usando ½ cucchiaino di impasto per ognuna e disponetele sulla placca. Schiacciatele leggermente con la forchetta per appiattirle e mettetele in freezer per 15 minuti. Cuocete per 10-12 minuti finché i biscotti sono dorati. Lasciate raffreddare su una gratella.

IL RIPIENO E LA COMPOSIZIONE

Mescolate il burro e lo zucchero a velo per ottenere una consistenza densa e cremosa. Aggiungete la polpa di frutto della passione privata dei semi. Quando i biscotti si sono raffreddati, uniteli due a due con la crema al centro.

PICCOLI SPUNTINI
Guido Tommasi Editore
dal 1999
www.guidotommasi.it

12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 96621 912
9 788896 621912