



*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

Scaldare 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 cucchiaino 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.

